



rent a chef™  
gourmet cooking at home

## *Gröna smaker*

*Hembakat bröd & smör*

*Syltade rotfrukter*

*Rödbetor med chèvre*

*Melon & fetaost*

*Fänkål med smak av citron*

*Potatissallad med senap & vårlök*

*Varmrökt lax, serveras med blomkål & aprikos*

*Räk & tomattartar*

*Kyckling, serveras med örter & balsamicoglaze*

*Från 225:-/person*

## *Svenska smaker*

*Hembakat bröd & smör*

*Citrongravad lax med löjrom och krutonger*

*Variation på Jansson*

*Gris, serveras med äpple och plommon*

*Morots och apelsinterrin*

*Syltad svamp*

*Hjort med smak av lingon*

*Rotfruktsbakelse med persilja*

*Från 275:-/person*



rent a chef™  
gourmet cooking at home

## Grill

*Grillat vitlöksbröd*  
*Sparris med citronsmör & parmesan*  
*Ruccola, roman, valnötter, vattenmelon & ceasardressing*  
*Lammracks*  
*Majskyckling*  
*Örtfylld röding*  
*Grillad majskolv*  
*Fänkål*  
*Bakad potatis med chilismör*  
*BBQ sås*

*Från 325:-/person*

## Exklusiv

*Hembakat bröd, tryffelsmör*  
*Säsongens soppa*  
*Anklever terrin*  
*Sockersaltad anka med apelsinmorötter*  
*Späd och krispig mixsallad med krutonger*  
*Vår egen carpaccio på oxfilé med tryffelvinegrette och pinjenötter*  
*Svärdfisk, smörstekta primörer*  
*Pastasallad med pesto, pinjenötter och parmesan*  
*Ugnsbakad sparrispotatis*

*Från 395:-/person*



*Priserna ovan gäller för 40 personer eller fler. För mindre sällskap, ring för offert.*

*Rent a Chef har alltid en professionell kock på plats. Den mesta maten förbereds på plats för att uppnå högsta kvalitet, Förutsättningen är ett fullt fungerade kök finns på plats.*

*Kocken ser till att allting på och runt omkring buffén sköts så att den som arrangerar festen i lugn och ro kan slappna av och mingla med sina gäster.*

*Rent a Chef kan även bistå med möbler, porslin samt andra artiklar som krävs för den perfekta festen!*

*Ring gärna till oss om ni har några frågor gällande förberedelserna.*

*Rent a Chef önskar er en smakfull upplevelse!*