

PÅSKBUFFÈ

545



DRYCKESPAKET

295

Öl, 4cl snaps, glas vin.

ÖL & SNAPS

195

SILJANSNÄS HOTELL

PÅSKBUFFÈ



OM VÅR PÅSKBUFFÈ



Påskbuffé 545 :- per person.
Barn 4-15 år 25 kr per fyllt år.
Barn 0-3 äter gratis.

Långfredagen:
13.00-14.30

Påskafton:
13.00-14.30
17.30-19.00

Vänligen meddela oss i samband med din bokning ifall du har några allergier eller kostpreferenser, så försöker vi tillgodose dessa efter bästa förmåga.

SILLBORD



Tre sorters hemgjord sill.
Kokt potatis.
Gräddfil.
Rödlök.
Citron.
Gräslök.

HAVETS DELIKATESSER



Najadlax tartar med dillmajonnäs och syrligt äpple.

Gubbröra.
Gravad lax med hovmästarsås.
Varmrökt lax med havtornsvisp.
Ägghalvor med majonnäs och handskalade räkor.
Skaldjurspaté.
Krustader med öjebyröra.
Stenbitsrom på ägghalvor.

Med reservation för mindre ändringar i menyn.



Siljansnashotell



Siljansnashotell

PÅSKBUFFÈ

545



DRYCKESPAKET

295

Öl, 4cl snaps, glas vin.

ÖL & SNAPS

195

SILJANSNÄS HOTELL

PÅSKBUFFÈ



OST OCH KALLSKURET



Västerbottenostpaj.
Viltkorv.
Rökt lammstek.
Paté och kalvsylta.
Bröd och smör.
Brieost.
Blåmögelost.
Kex.
Marmelad.

Grönkålssallad med ädelost, apelsin,
granatäpple och rödlök.

Potatissallad med haricotverts,
dijonsenap, olivolja, kapris och rödlök.
Rostbiff med syltlök och cornichonger,

SMÅVARMT



Tortilla fyllda med timjanstuvad pulled
pork, tryffelcrème och grönkålscrisp.

Prinskorv.
Köttbullar med brynt kanelsmör.
Janssons frestelse.
Kokt potatis.
Potatisgratäng.
Lammstek provencal.

DESSERT



Påskdessert.
Påskgodis.
Ost och kex.

Med reservation för mindre ändringar i menyn.



Siljansnashotell



Siljansnashotell