



BUFFÉER 2015

Vår- och sommarbuffé 265kr/pers (minst 10 personer)

Varmrökt lax rillettes (fransk laxröra med blekselleri, lök, citron, spiskummin och crème fraîche)
Sparris- och fårosttortilla
Grönsaksbuketter med olivcrèmedip
Rökt ankbröst-, potatis-, lök- och valnötssallad
Gazpacho (kall spansk tomatsoppa) med olivkrutonger
Sejrygg à la Basquaise (tomatsås med oliver, paprika, chili, örter...)
Fänkål-, zucchini och bleksellerisallad med citron- och chilidressing
Surdegsbröd

Tillägg:

Ost: 75kr/pers

Urval av 3 fantastiska franska lantostar direkt importerade från Frankrike serverad med franskt bröd

Efterrätt: 55kr/pers

Rabarber- och jordgubbsallad serverad med lime- och mascarponecrème, samt kardemummasmuldeg (serverad i individuella plastformar)

Grillbuffé 295kr/pers (minst 15 personer)

Gäller från maj 2014

Fransk potatissallad med rödlök, örter, Comtéost och bacon.
Bulgursallad med rostad paprika, gurka, rostad mandel, färsk koriander och mynta, citron- och honungsdressing.
Blandsallad.
Focacciabröd med pesto.
Citron-, rosmarin- och vitlöksmarinerad kyckling lårfilé serverad med en olivcrème.
Fläskfilé serverad med senap-, kapis- och Parmesansås.
Flankstek marinerad med vitlök, chili och persilja serverad med tomatsalsa

Tillägg:

Laxmedaljong med mango-, chili- och limesalsa **40kr/pers**

Lammkorv med basquaisesås (tomat, paprika, chili) **30kr/pers**

Efterrätt: 55kr/pers

Säsongsfruktsallad med yoghurtglass

Korv grillbuffé 260kr/pers (minst 10 personer)

- Potatissallad med örter, rödlök och oliver
- Surkål med äpple samt kummin- och senapdressing
- Fänkålsallad med blekselleri och squash, chili- och citrondressing
- Surdegsbröd
- Lammchorizokorv med tomat-, paprika- och chilisås (basquaise)
- Salsicia med örtpesto
- Vildkorv med blomkål- och ölcrème.

Fransk buffé 330kr/pers (minst 10 personer)

Varmrökt lax rillettes (fransk laxröra med citron, crème fraîche, blekselleri, lök...)

Squash- och getostgratäng

Potatis-, oliv- och sardellsallad med färska örter

Ratatouille på Yannicks vis

Brandade (provensalsk gratäng med potatis och fisk)

Blandsallad

Confit de canard (konfiterad anklår med citrussmak)

Franskt bröd

Tapenade

Tillägg:

Ost: 75kr/pers

Urval av 3 fantastiska franska lantostar direkt importerade från Frankrike serverad med franskt bröd

Efterrätt: 60kr/pers

Citron- och marängpaj

Italiensk buffé 330kr/pers (minst 10 personer)

Rostad paprikapesto

Fänkål-, squash- och chilisallad, citron- och färsk dragondressing

Focacciabröd

Caponata (siciliansk ratatouille)

Sejrygg à la Putanesca (tomat, kapris, sardeller, färska örter, oliver)

Konfiterad lammstek med citron, rosmarin och vitlök

Gnocchi gratinerade med mascarpone och Parmesanost

Tomat-, mozzarella- och basilikaterrine

Tillägg:

Efterrätt: 60kr/pers

Jordgubbs- och vitchoklادتiramisu

www.yannickskitchen.se

Lunch • Catering • Fester • Matlagningskurser

Yannick's Kitchen, Orustgatan 10, 414 74 GÖTEBORG, Tel:0709-456324