



gökboet

Bufféer på Gökboet

A P E R I T I V O - Aptitretare

Bruschetta (vitlöksbröd), smaksatt focacciabröd, handgjorda grissini som serveras med pesto, köttfärssås, ostsås och tapenade av svarta oliver.

Nocellara, taggiasca och cerignolaoliver, solkyssta tomater.

PRIS (inkl moms): 150:- p.p

Dryck och ev glas medtages själv. Finns ingen dryck att köpa på plats.

M I N G E L

Urval av våra mest exklusiva produkter:

Chark: Prosciutto di Parma Riserva, lagrad i 24 mån, t ex salame Soppressa Veneta vitlöksalami, salame Ventricina från Calabrien med en eftersmak av fänkål.

Några ostar: t ex Parmegiano Reggiano 36 mån. bergsparmesan, Quadrello - en mjuk ost gjord på buffelmjolk. Coctailmozzarella med basilika och olivolja, grillade kronärtskockor och Nocellara oliver från Sicilien marinerade i vitlök och timjan på en bädd av sallad. Focacciabröd smaksatt med vitlök eller rosmarin.

PRIS (inkl moms): 230:- p.p

Dryck och ev glas medtages själv. Finns ingen dryck att köpa på plats.



gökboet

031-527527

info@gokboet.se

www.gokboet.se



gökboet

Middag på Gökboet

M Å L T I D

Förrätt med ostar, salami, solkyssta tomater och oliver,

Varmrätter (välj en per person)

Lasagne al Forno

Klassisk lasagne med 100% nötfärs, tomatås, mozzarella och Parmigiano Reggiano.

Spenatrullar, vegetarisk

Spenat, ricotta, mozzarella, tomatås, ostsås, vitlök och Parmigiano Reggiano.

Risotto, vegan

Venere nero (svart ris) lagat med kronärtskocka, solkyssta tomater och taggiasca oliver i vitvinsås.

PRIS (inkl moms): 250:- p.p

Samma huvudrätt till alla. Dryck och ev glas medtages själv. Finns ingen dryck att köpa på plats.

M Å L T I D - LYX

Urval av våra mest exklusiva produkter:

Chark: Prosciutto di Parma Riserva, lagrad i 24 mån, Bresaola Angus, lufttorkad oxinnanlår, salame Ventricina från Calabrien med en eftersmak av fänkål.

Några ostar: välj t ex Parmigiano Reggiano – 36 mån. lagrad bergsparmesan, Pecorilla en tomaost gjord på fårmjolk med mjuk och fet konsistens, krämig Gorgonzola eller Sardo Maturo en lagrad Pecorinoost.

Coctailmozzarella med basilika och olivolja, solkyssta Pacchiotomater, grillade kronärtskockor och Noccellara oliver från Sicilien, marinerade i vitlök och timjan på en bädd av sallad. Focacciabröd, smaksatt med vitlök eller rosmarin.

En varmrätt, t ex Lasagne al forno; gjord på nötfärs, spenatrulle; ost- och tomatås eller vegansk risotto.

Dessert, Tiramisu; kex doppade i espressokaffe och marsalavin.

Varvat i en smet på mascarponeost, ägg och socker. Chokladskum med kraftig chokladsmaak med toner av kaffe och konjak.

PRIS (inkl moms): 320:- p.p

Samma huvudrätt till alla. Dryck och ev glas medtages själv. Finns ingen dryck att köpa på plats.



gökboet

031-527527

info@gokboet.se

www.gokboet.se



gökboet

Avbokningsregler vid buffé/ middag på Gökboet

Avbokningar av middagar/måltider kan ske utan kostnad fram till 7 dagar innan.

Vid senare avbokningar av hela arrangemang debiteras 100 % av kostnad för mat.

Avbokningar av enskilda deltagare för middagar/måltider kan göras utan kostnad fram till 48 timmar innan. Vid senare avbokningar än 48 timmar justeras inga kostnader.



gökboet

031-527527

info@gokboet.se

www.gokboet.se