



## Förrätter

- Svensk spickeskinka med chilivinäger och vitlöks-  
Rostade solrosfrön serveras på hembakat bröd  
med krispig sallad*** **65 kr**
- Tore W:s klassiska Skagen toast som vi toppar  
med sikrom & pepparrot och citron*** **69 kr**
- Laxbakelse med röra av kallrökt lax, rödlök,  
gräslök och philadelphiaost på rostat bröd  
eller kavring med räka och en klick rom serveras  
på en salladsbädd*** **69 kr**
- Tunna skivor av rökt Gåsbröst med löjromscreme,  
picklad rödlök & pumpernickel*** **90 kr**  
90:-
- Polentabakelse med soltorkade tomater och  
en krämig avocado salsa (veg)*** **75 kr**



**Guldkant**  
VIRESTAD





## Varmrätter

- Nattbakad ryggbiff av Limousine från Nedanbäck  
med portvinssås, marinerade grönsaker och timjans-  
rostad Gotlandspotatis* **199 kr**
- Smörbrynt lammytterfilé med rödvinssky* **189 kr**
- Örtmarinerad svensk fläskfilé med chilisky, grillad  
sparris och örtbodyakad potatisfondant* **169 kr**
- Helstekt svensk fläskfilé med marsalasky samt  
ugnsrostade svenska rotfrukter smaksatta med  
chili & rosmarin* **169 kr**
- Serranolindad majskycklingfilé med Bjärepotatis,  
balsamicosky & muffins på prästost* **159 kr**
- Kycklingfilé marinerad i lime och saffran:* **169 kr**



**Guldkant**  
VIRESTAD





## Varmrätter

**Skaldjurs gratinerad rödtungafile** med handskalade räkor & sparris. Serveras med hemgjord pommes de chesse smaksatt med gräslök **189 kr**

**Ljummen varmrökt lax** serveras med farmor Gullans klassiska dillmajonäs samt nykokt färsk potatis & säsongens bästa primörer **179 kr**

**Ört- och citronöverbakad lax** **179 kr**

**Ugnstekt norsk fjordlax** med ingefärs crème **175 kr**

**Kikärts- & Halloumnibiff** med potatis- & purjolöks-terriner samt en rökt salsa på svenska tomater & bönor och puylinser **155 kr**



**Guldkant**  
VIRESTAD





## *Plankor*

***Planka med Guldkant***  
*(Minimum 10 pers)*

**99 kr**

*Kall skuren kycklingfilé, skivad kassler  
Melon, jordgubbar, ananas, vindruvor  
Mimosa sallad eller krämig potatissallad  
Baguette*

***Guldkants Lyxplanka***  
*(Minimum 10 pers)*

**149 kr**

*Kycklingsticks, rostbiff, kassler, pastrami  
Mimosasallad, krämig potatissallad  
Brie  
Kex av olika slag, baguette  
Melon, vindruvor, jordgubbar, kiwi, passionsfrukt, ananas*



***Guldkant***  
VIRESTAD





*Smörgåstårter*

*Varmrökt lax, räkor, ägg* *75 kr*

*Ägg & räkor* *70 kr*

*Kyckling- & bacon* *65 kr*

*Tonfisk & ägg* *65 kr*



*Guldkant*  
VIRESTAD





## *Buffé*

***Guldkant med det "lilla extra"***  
*(Minimum 20 pers)*

***270 kr***

*Pepparbiff*

*1/2 Vårkyckling med smak av dragon*

*Potatis muffins*

*Rödvinssky*

*Grillad grön sparris lindad i bacon*

*Varm bulgursallad med torkad persikor, solroskärnor, pumpafrö*

*Picklade gröna tomater*

*Minipaj med smakrika ostar*

*Smördegss rullar med italienska smaker*

*Bröd, smör*



***Guldkant***  
VIRESTAD





## *Buffé*

***Barbequebuffé***  
*(Minimum 20 pers)*

***285 kr***

*Guldkants bbq-marinerade "baby back ribs"*  
*Fajitakryddad kyckling*  
*Bourbon-glacerad lax*  
*Vitlöksrostade potatisklyftor*  
*Grillad majscolv*  
*Rostade grönsaker*  
*Säsongens blandsallad med parmesanost*  
*Cole slaw med dijon*  
*Saltgurka, picklad rödlök*  
*Mangosalsa med paprika och charlottenlök*  
*Hemslagen Bearnaisesås*  
*Guldkants kryddiga BBQ-sås*



***Guldkant***  
VIRESTAD





## *Buffé*

***Gourmetbuffé***  
*(Minimum 20 pers)*

***270 kr***

*Ört och vitlöksmarinerad kalvytterfilé med rödvinssky*

*Chili och honungsmarinerat kycklingbröst med mangochutney*

*Bakad lax med ingefärscreme*

*Vitlöksrostad potatis med vintergrönt*

*Västerbottenpaj*

*Sallad på pumpa, rödlök och chevreost*

*Bulgursallad med pumpakärnor, aprikoser och russin*

*Hembakat bröd och smör*



***Guldkant***  
VIRESTAD







## *Buffé*

***Vegetarisk buffé***  
*(Minimum 20 pers)*

***179 kr***

*Lasagne*

*Rostade grönsaker*

*Bulgursallad eller en klar potatissallad*

*Mixad grönsallad*

*Picklade grönsaker*

*Morotstzatziki*

*Pico di gaio*

*Rhode island*

*Extra tillbehör enligt kockens val samt hembakat bröd, smör och ost*

*Animaliska delikatesser erbjuds som tillval. Exempelvis kyckling och/eller nötpastrami på kockens vis (25 kr/person och tillval)*



***Guldkant***  
VIRESTAD





## *Buffé*

**Sommarbuffé**  
(Minimum 20 pers)

**229 kr**

*Guldkants citron- och örtbodyakade laxfilé med ingefärs crème*

*Vitlök- och chiliconfiterad kycklingfilé*

*Västerbottenpaj*

*Klassisk potatissallad eller... potatisgratäng*

*Italiensk pastasallad med pesto, soltorkade tomater, sugarsnaps  
och rödlök*

*Tzatziki och Pico de Gaio*

*Mixad grönsallad*

*Guldkants baguetter med smör*



**Guldkant**  
VIRESTAD





## *Buffé*

### ***Laxbuffé***

**295 kr**

*(Minimum 20 pers)*

*Rimmad fjordlax  
Sockersaltad röding  
Varmrökt dubbelfilé*

*Romsås, ceasardressing, dillmajonäs*

*Romansallad med krutonger & ärtskott  
Ruccola med parmesanflakes  
Isad isberg i fina strimlor  
Klar potatissallad*

*Rädisor, sparrisknoppar, oststänger, passionsfrukter,  
melonkuber*

*Hembakat bröd, fröknäcke och vispat smör*



***Guldkant***  
VIRESTAD





*Buffé*

***Havets delikatesser***  
*(Minimum 20 pers)*

***179 kr***

*Laxrulltårta fylld med senapscreme & saltorkade tomater*

*Rimmade kuber på fjällröding*

*Pepparrökt fjord lax med dillmajonäs*

*Kall inkokt svensk lax med pepparotscreme*

*Romfyllda krustader*

*Hembakat bröd, fröknäcke och vispat smör*



***Guldkant***  
VIRESTAD





## *Desserten*

<i>Guldkants hemmagjorda franska choklادتårta med vaniljgrädde</i>	<i>75 kr</i>
<i>Pannacotta Vanilj med hallonsås eller Choklad med karamelltopping och bär</i>	<i>55 kr</i>
<i>Hemkockt lemoncurd på kladdig chokladbotten</i>	<i>59 kr</i>
<i>Skånsk äpplekaka med vaniljcrème</i>	<i>55 kr</i>



*Guldkant*  
VIRESTAD





*Desserten*

*Gräddtårta med bär efter säsong* **20 kr**

*Marängtårta med lemon curd* **25 kr**

*Choklادتårta med mousse* **30 kr**



**Guldkant**  
VIRESTAD

