

ARONBORG

KONFERENSHOTELLET

Buffémenyer

Aronsborgs smakfulla bufféer är inspirerade av mat från jordens alla hörn.
Välj från våra förslag eller kontakta oss om ni har egna önskemål.

Amerikansk Barbequebuffé

Nachos med rostad majs och avokadosalsa

Buffalowings

Honungsglaserade ribs

Coleslawsallad

Tomatsallad med majs och bönor

Plocksallad

Ört- och pepparmarinerad entrecôte

Hokiri barbequesås

Idaho vitlöksglaserade potatisklyftor

Bröd och smör

Nötpaj med vaniljglass och kolasås

Pris per person:

260:-

Vinförslag:

För dryckesförslag hjälper gärna våra sommelierer till med dryck som passar temat.

Vår vinlista finner du på www.aronsborg.se under Mat & Dryck



Ovanstående priser gäller i 2011 och är tilläggspriser exklusive moms för gäster med helpension.
Menyn bör bokas senast 1 vecka före ankomst.

ARONBORG

KONFERENSHOTELLET

Buffémener

Medelhavsbuffé

Marinerad kronärtskocka med pinjenötter

Spenat- och fetaostpaj

Marinerade oliver

Mozzarellasallad med cocktailtomater och lufttorkad skinka

Sallad på marinerad kalv med sparris och parmesanost

Rostade grönsaker med citron och vitlök

Sardell- och kaprisfylld majs- och kycklingsfilé med örtvinsås

Ljummen potatissallad med pancetta, lök och färska örter

Baguette med vitlökssmör

Chokladtårta med vispad grädde

Pris per person:

260:-

Vinförslag:

För dryckesförslag hjälper gärna våra sommelier till med dryck som passar temat.

Vår vinlista finner du på www.aronsborg.se under Mat & Dryck



Ovanstående priser gäller i 2011 och är tilläggspriser exklusive moms för gäster med helpension.
Menyn bör bokas senast 1 vecka före ankomst.

ARONBORG

KONFERENSHOTELLET

Buffémener

Svenskt hav

Pepparrotsräkor

Dillinbakad lax

Vitvinsångade blåmusslor

Lax- och skaldjurspaté

Paj på västerbottenost och kräftsallad

Skarp västkustsås

Sikrom och gräslöksdressing

Två sorters sill

Två sorters ostar

Krispig sallad med rädisor

Knäckebröd och mjukt rågbröd

Bär- och rabarberpaj med vaniljsås

Pris per person:

260:-

Vinförslag:

För dryckesförslag hjälper gärna våra sommelierer till med dryck som passar temat.

Vår vinlista finner du på www.aronsborg.se under Mat & Dryck



Ovanstående priser gäller i 2011 och är tilläggspriser exklusive moms för gäster med helpension.
Menyn bör bokas senast 1 vecka före ankomst.

ARONBORG

KONFERENSHOTELLET

Buffémener

Italiensk buffé

Antipasti på charkuterier och grönsaker
Tonfiskpaj med oliver och kapris
Pastasallad med kyckling och tomatpesto
Sallad på pancetta, kronärtskocka och pinjenötter
Tomat och mozarellasallad med färsk basilika
Ett urval av italienska ostar med tillbehör
Kalvytterfilé med salvia sås
Olivrostad potatis
Lantbröd med örtriccotta

Choklادتiramisu

Pris per person:
260:-

Vinförslag:

För dryckesförslag hjälper gärna våra sommelierer till med dryck som passar temat.
Vår vinlista finner du på www.aronsborg.se under Mat & Dryck



Ovanstående priser gäller i 2011 och är tilläggspriser exklusive moms för gäster med helpension.
Menyn bör bokas senast 1 vecka före ankomst.

ARONBORG

KONFERENSHOTELLET

Buffémenyer

Fransk buffé

Krämig skaldjurssoppa

Aioli

Päron- och roquefortsallad med valnötter

Fisk- och hummerterrin med tomat- och olivröra

Fransk potatissallad med kapris och lök

Sallad á la Nice

Provensalska tomater

Ratatouille

Ett urval av franska ostar med tillbehör

Fläskfilé med svarta vinbär och äpplen

Ugnsbakade potatisklyftor kryddade med dragon och säsongens örter

Fransk baguette

Körbärpaj med chokladgrädde

Pris per person:

260:-

Vinförslag:

För dryckesförslag hjälper gärna våra sommelierer till med dryck som passar temat.

Vår vinlista finner du på www.aronsborg.se under Mat & Dryck



Ovanstående priser gäller i 2011 och är tilläggspriser exklusive moms för gäster med helpension.
Menyn bör bokas senast 1 vecka före ankomst.

ARONBORG

KONFERENSHOTELLET

Buffémenyer

Mexikansk buffé

Nachos och tortillachips med cheddardip
Guacamole
Fajitas med kryddig köttfärsröra
Säsongens färska grönsaker
Riven ost, majs, paprika och gräddfil
Fyllda crêpes med kycklingröra
Bönsallad med tomat och paprika
Vitlöksmarinerad fläskfilé med chiplotte sauce
Rispilaff
Bröd och smör

Vaniljglass med mango- och chilisallad

Pris per person:

260:-

Vinförslag:

För dryckesförslag hjälper gärna våra sommelierer till med dryck som passar temat.
Vår vinlista finner du på www.aronsborg.se under Mat & Dryck



Ovanstående priser gäller i 2011 och är tilläggspriser exklusive moms för gäster med helpension.
Menyn bör bokas senast 1 vecka före ankomst.

Buffémener

Vegetarisk buffé 1

Sparrissallad med pinjenötter och parmesanflakes
Broccolipaj med ädelost
Sallad på marinerade grönsaker med oliver och citron
Örtagårdssallad med marinerade aubergines och mozzarella
Potatisterrin med kantarellchutney
Bönbiffar med kummin och örtkeso
Bröd och färskost

Hallon- och limepaj med vispad crème fraiche

Vegetarisk buffé 2

Sallad på rårís med linser och grönsaker
Endivesallad med chevréost och valnötter
Nudelsallad med tofu och grönsaker
Sallad på blandade bönor med ris och nätter
Majsbiffar med basilika och salsa fresca
Rostad rotfruktpotatis med citrontimjan och getostcreme
Bröd och örtkeso

Fruktsallad med kryddad youghurt

Pris per person:

260:-

Vinförslag:

För dryckesförslag hjälper gärna våra sommelierer till med dryck som passar temat.
Vår vinlista finner du på www.aronsborg.se under Mat & Dryck

Ovanstående priser gäller i 2011 och är tilläggspriser exklusive moms för gäster med helpension.
Menyn bör bokas senast 1 vecka före ankomst.

ARONSBORG

KONFERENSHOTELLET

Buffémenyer

GI-buffé 1

Biffpanna med solrosfrö och grönsaker
Inkokt lax med spenat och vita bönor
Quinoasallad med kyckling och grönsaker
Tomatsallad med blandade bönor
Lingssallad med ruccola och bacon
Fullkornslimpa med keso
Örtvinegrette och Hoummus
Chokladkaka med nötter och kokos

GI-buffé 2

Lammspett med tomat- och bönröra
Sallad på råris och rostat frö med grönsaker
Olivrostad kycklingfilé med majs- och avokadosalsa
Inkokt lax med pastasallad fullkorn och grönsaker
Plocksallad med nötter och halloumi
Gurksallad med mynta och youghurt
Fullkornslimpa med auberginedip
Fruktsallad med nötter och kesella

Pris per person:
260:-

Vinförslag:

För dryckesförslag hjälper gärna våra sommelierer till med dryck som passar temat.
Vår vinlista finner du på www.aronsborg.se under Mat & Dryck

Ovanstående priser gäller i 2011 och är tilläggspriser exklusive moms för gäster med helpension.
Menyer bör bokas senast 1 vecka före ankomst.