



Röe gård butik och kafé

Tjejkväll, firmafest, styrelsemöte eller någon annan träff. Vi ordnar maten till grupper mellan 10-70 personer.

I vår nya restaurang byggd 2009 ordnar vi annorlunda träffar med lugn och harmoni. Vill ni så inleder vi träffen med att berätta gårdens historia. Maria kan även berätta för er om konstnärerna Lena och Gösta Linderholm eller varför inte ett tema om någon av årets högtider.

Priset gäller from. 2010-02-15

Alternativ 1	Provénsalsk buffé Paj, pastasallad med fetaost, färsfylld paprika, säsongens sallad, två sorters bröd, tapenade, pesto, brie och druvor	175:-
Alternativ 2	Italiensk buffé Marinerad kycklingfilé, potatispaté, mangochutneysås, fritata småplock, risonisallad med räkor och fetaost, caprese, foccacia, ciabatta, parmesansmör	175:-
Alternativ 3	Vårbuffé Kycklingspett, fräsch potatissallad, broccolipaté, rökt lax, limésås, kräftgott i skal, gräslöksmuffins, foccacia	175:-
Alternativ 4	Vinterbuffé Marinerad skinka, grön paj, saffransmarinerade morötter, vintrig rödkålssallad, räk- och laxtårta, två sorters bröd, cheddarost	175:-
Alternativ 5	Spansk buffé Baconlindade dadlar, gazpacho, vitlöksräkor, bönsallad, grillad paprika, vitlöksbröd, paella mm.	175:-
Alternativ 6	Grekisk buffé Grekisk sallad, gratinerad fetaost, oliver, bondbröd, souvlaki (grillspett), tsatsiki & rostade grönsaker	175:-
Alternativ 7	Måbra buffé Roliga och balanserade lätta rätter i smakrik blandning allt efter årstid	175:-
Alternativ 8	Orientalisk buffé Mat i "tusen och en natt-anda" Allt efter tillgång på råvaror	175:-

Alternativ 9	Fisksoppa med skaldjur, hembakat bröd med ost	149:-
Alternativ 10	Svampsoppa, hembakat bröd med ost	98:-
Alternativ 11	Räk-/skaldjursbuffé med hembakat bröd, ost, sallad och tre dressingar	Dagspris
Alternativ 12	Pajbuffé med sallad, hembakat bröd med ost	140:-
Alternativ 13	Ni kommer med egna förslag och jag räknar ut priset	
Alternativ 14	Julbord. Serveras från slutet av november	425:-

Dessert:

Liten kaka eller chokladbit	10:-
Morotskaka, jättemuffins eller liknande	20:-
Fransk chokladtårta med grädde & hallon	59:-
Tiramisu, italiensk efterrätt	59:-
Äpplekaka med vaniljsås	50:-
Rabarberkaka med kardemummakräm	50:-
Citroncheesecake	50:-
Fräsch fruktsallad med topping	50:-
Äggost med sylt	50:-
Vit chokladmousse med spegel	59:-

Dricka:

Lättöl, bordsvatten eller läsk	22:-
Kaffe/Te	22:-
Vin, flaska	från 195:-/flaska
Vin	från 55:-/glas
Starköl, starkcider	från 49:-/flaska
Starksprit/Avec	från 15:-/cl

Vid bokningar under 10 personer tillkommer 25:-/kuvert vid bufféer.

Vi har stort kunnande av allergier och specialmat, prata gärna med oss så försöker vi ordna mat som alla kan äta. Vi kan även ordna drinktilltugg, förrätter & tårta.

Kontakta oss så får ni mer information och förslag.

OBS! Vissa justeringar i menyerna kan förekomma.

Vill ni boka en en träff eller bara ringa och höra er för går det bra till:

Maria Christensson - Röe Gård, 45494 Brastad

Telefon: 0523-42341

Mobil: 0706-599706

Fax: 0523-42541

E-post: maria@roegard.nu

Hemsida: www.roegard.nu