

Menyer Nice Valley 2026

(Vi jobbar med mycket grönt i våra menyer, önskar ni en helt vegetarisk eller vegansk buffé kan vi ta fram det på förfrågan)

Studentbuffé (kall) 295 kr / p

- Grillat kallskuret majskycklingbröst marinerad med honung och senapsdressing -*Byt ut mot: Grillad tonfisk + 50 kr/p / Marinerad kronärtskocka & gröna bönor (vegan) + 30 kr/p*
- Somrig färskpotatissallad
- Trädgårdstomater med isad silverlök och basilika
- Romansallad
- Krispiga vitlök och tortillachips
- Parmesancremé

Buffé – Västkusten 450 kr/p

- Nice Valleys skagenröra
- Klassisk gubbröra
- Bröd och knäcke
- Smör med havssalt
- Pepparrotsbakad najadlax
- Västkustbetor med sommarlök och kapris
- Blomkålssallad med blomkålskräm och rostad blomkål & pumpakärnor
- Färskpotatis med gemsallad, isad silverlök & salt citron.

Buffé – Caribbean 425 kr/p

- Grillad tonfisk (serveras rumstempererad med rå kärna) med mango och jalapenosalsa.
- Vedeldsgrillad jerk chicken med jamaicansk BBQ
- Fried sweet plantain
- Karibisk böngryta
- Rostad majssallad
- Sprout salad
- Jamaicansk gurksallad med lime och rödlök
- Creamy Lime cilantro drizzle

Buffé – Middle east 395 kr/p

- Nattbakat lammlägg smaksatt med ras el hanout alternativt vedeldsgrillad kyckling med samma kryddsättning / Veg alt: grönsaks tagine med bla kikärter
- Couscoussallad med mynta, koriander, persilja och russin
- Marockansk morotssallad med spiskummin och citron
- Pitabröd
- Harissa
- Zaalouk
- Turkiska pickles

Buffé – Medelhavet 475 kr/p

- Rosmarin Focaccia med olivolja
- Parmesankräm
- Olivtapenade
- Sallad på grillad zucchini och kronärtskocka smaksatt m. italienska örter
- Insalata Caprese - tomat, mozzarella sallad
- Rostad färskpotatis vänd med ruccolapesto
- Toskanskt grillad kycklinglårfilé med oregano, citron och vitlök (Varm)
- Grillad tonfisk marinerad med citron, kapris, persilja och soltorkad tomat (serveras lättgrillad, ej genomstekt)

Lilla Buffén – 295 kr/p

- Grillad kycklingklubbstek med avokadodressing
- Grön och pepprig potatissallad med spenat och ruccola
- Vår klassiska chunky gazpachosallad
- Parmesandipp

Köp till: Rosmarin Focaccia 35 kr/p

Lägg till en av våra små-desserter & kaffe till din buffé för 95 kr / p

- Mini creme brulé med mango och ananas
- Liten chokladfondant med rårörda hallon & grädde
- Säsongens frukt med pajsmulor och vaniljsmetana

Lägg till en av våra normalstora desserter & kaffe till din buffé för 135 kr / p

- Crème brulé med mango och ananas
- Chokladfondant med chokladmousse och hallon variation
- Säsongens paj med vaniljglass

Smårätter (Minst 20 st av varje burk)

Vi rekommenderar 4-6 rätter per person för bra mättnadskänsla
Serveras portionsvis på assietter eller i burkar

Vedeldsgrillat kycklingspett 65 kr

penslad med tigersås serverad med vitlöksaioli (går att få veg m. friterad tofu)

Honungsrostad pumpa 65 kr

med fetaost och quinoa, toppad med pumpakärnor
(vegetarisk)

Liten caprese med svensk pesto 55 kr

(vegetarisk)

Kallskuret nötkött från grillen 80 kr

tunt skivat och serverad på bröd med senapsfärskost, picklade grönsaker och grönkålschips

Gratinerat surdegsbröd med Nduja och honung 70 kr

Saltgurka med smetana, honung och solroskärnor 50 kr

(vegetarisk)

Vår gubbröra 65 kr

serveras i glas med skuren lök smaksatt med brynt smör

Liten carpaccio på lättrimmad lax 80 kr

med jalapeno, lime och koriander (Går att få veg med friterad tofu 70 kr)

Grillat surdegsbröd med säsongens svampstuvning 65 kr

toppad med gräslök (vegetarisk)

Liten sallad på rostade betor, getost & ruccola 75 kr

toppad med valnötter (vegetarisk)

Woodfire Burgers 195 kr / p

Kostnad: Starta upp vår vedeldade ofyr med egen grillkock 5000 kr

Bjud på avslappnad mat där vår grillkock under 1-2 h (beroende på antal gäster) löpande förser era gäster med burgare från vår vedeldade grill. All mat är inte klar samtidigt, utan man hämtar mat på grillen allt eftersom.

Detta ingår i kuvertpriset:

1 st 120 g högrevsburgare alt 110g växtbaserad hamburgare

1 st briochebröd

Cheddarost, karamelliserad lök, sallad, tomat, vår fermenterade chilidressing, BBQ-sås, chips med grönärtsdipp.

Matiga Wraps

Laxwrap 145 kr / st

Pepparotsbakad lax, gurka och örtsalsa, picklad fänkål, citron och vitkåls-crudité samt quinoa

Kycklingwrap 125 kr / st

Vedeldsgrillad kycklingstek, rostad vitlöksyoghurt, gurka, koriander, grillad paprika, picklad rödlök och quinoa

Vegansk wrap 125 kr / st

Rostad ostronskivling, saltad tomatcreme, syltad pumpa, vitkålssallad och quinoa

Smörrebröd

Smörrebröd räkor 95 kr / st

Danskt rågbröd med räkor, ägg, rökig dillmajonäs picklad fänkål samt dill.

Smörrebröd rostbiff 85 kr / st

Danskt rågbröd med rostbiff, krämig potatissallad, rostad lök, paprika, inlagd gurka

Smörrebröd lax 95 kr / st

Lokalt surdegsbröd med dillfärskost, gravad lax toppad med hyvlad rotfruktssallad, vänd i grov senapshonung

Smörgåstårta

Vegansk:

Grillade medelhavsgrönsaker, rökt tofu och tångkaviar 165 kr/p

Fyllning: Hummus, saltad tomat, smör, vegetabilisk majonnäs och röra på rostade solrosfrön och örter. Den här kan även göras glutenfri.

Kallrökt lax, handskalade räkor och picklad fänkål 185 kr/p

Fyllning: Tofusröra, skagenröra och ägggröra.

Rostbiff, våra köttbullar och rostade betor 175 kr/p

Fyllning: Mammans smörgåstårtsfyllning med leverpastej, örter och en krämig sallad på skinka, paprika och selleri.