



Nyårsaftons Buffé på Sheraton Stockholm Hotel 31^a December

KALLA RÄTTER

Ostron

Schallottenlök i rödvinsvinäger med
tabasco och citronskiva

Halstrad tonfisk

Yuzo gel med grapefrukt och fänkål

Pannacotta på västerbottenost med
rödlök, kavring och löjrom

Halstrad biff med krämig örtvinaigrette,
picklad schallottenlök och krasse

Sushirulle på lax med Japansk chilimajonnäs

Sichuanpeppar- och

honungslaserat ankbröst

Rökt lax marinerad i apelsin och rödbetor,
med söt senapssås och pepparrotskräm

Rostad butternutpumpa med

saltrostade pumpa frön, vindruvor,
spenat och bränd apelsin vinaigrette

Waldorf salad

Blandad Grönsallad

VARMA RÄTTER

Hasselbackspotatis

Krämig svampsoppa

Spenatroulad med en variation på
bönor med parmesan

Curryrostad hälleflundra med pumpagrädde,
kokosnöt, tång och Shanghai pak choy

Krispig spädgris med svart tryffelcrème

Långkokt kalventrecôte med örter och
chimichurri sås

Rödbetsgnocchi med rostad gulbeta, ölpuder,
japansk rädisa och pepparrot

DESSERT

Tiramisu

Crème Brûlée smaksatt med lakrits

Urval av Petit Fours

Äpple- och champagnesmulpaj

Vit chokladmousse med hjortron

Vaniljsås

Vispgrädde

Urval av svenska ostar med
marmelad, frukt och nötblöd

Buffen kostar 1395 sek per person

Sittningstider 17:30-20:00 och 20:30-23:00