

ONZO

Fontana di Trevi

Kall buffé, min. 20 gäster

Blandad grönsallad på säsongens gröna och finstrimlad basilika

Vinägrett

Riven parmesan

Rostade solroskärnor

Insalata caprese; tomat- och mozzarellasallad

Pastasallad med räkor, saltorkade tomater och färska grönsaker i mild vinägrettsås

Pastasallad med rökt skinka, saltorkade tomater, färska grönsaker i chilisås med sting

Tunt skivade italienska charkuterier:
mortadella
salami
parmaskinka

Marinerad vitlök, oliver, pfefferoni, saltorkad tomat, cocktail kapris och kronärtskockshjärta

Vinkokt skinka a`la Vitello tonnato

Kall tonfiskssås

Smör

Bröd

Mogen brietårta, kex och vindruvor

195 kr

Bella Italy

Kall buffé, min. 15 gäster

Blandad grönsallad på säsongens gröna och finstrimlad basilika

Vinägrett

Riven parmesan

Rostade solroskärnor

Insalata caprese; tomat och mozzarellasallad

Pastasallad med räkor, saltorkade tomater och färska grönsaker i en mild vinägrettsås

Pastasallad med rökt skinka, saltorkade tomater, färska grönsaker i chilisås med sting

Tunt skivade italienska charkuterier:
mortadella
salami
parmaskinka

Marinerad vitlök, oliver, pfefferoni och saltorkad tomat

Smör

Bröd

170 kr



ONZO

Fontana di Trevi och Karl Johan

Kall buffé med en varm rätt. min. 20 gäster

Blandad grönsallad på säsongens gröna och finstrimlad basilika

Vinägrett

Riven parmesan

Rostade solroskärnor

Insalata caprese; tomat- och mozzarellasallad

Pastasallad med räkor, saltorkade tomater och färska grönsaker i en mild vinägrettsås

Tunt skivade italienska charkuterier:
mortadella
salami
parmaskinka

Marinerad vitlök, oliver, pfefferoni, saltorkad tomat, cocktail kapris och kronärtskockshjärta

Vinkokt skinka a`la Vitello tonnato med kall tonfiskssås

Karl Johanfylld Panzarottipasta i vitlöksgrädde (varm)

Smör

Nybakad baguette

Mogen brietårta, kex och druvor

230 kr

Sommarens lilla laxbuffé

Kall buffé, min. 10 gäster

Blandad grönsallad på säsongens gröna

Salladsdressing

Mildgravad gravlax

Honungssmaksatt senapssås

Färsk potatis (efter säsong)

Smör

Nybakad baguette

110 kr

ONZO

Kyckling och Vitlök

Kall buffé, min. 15 gäster

Grönsallad

Senapsdressing

Tomatsallad med rödlök
i en frisk vinägrette

Vitlöksstekta kycklingklubbor (kan värmas
lätt av beställaren om de önskas varma)

Färsk potatissallad med olivolja, persilja och
vitlök

Smör

Nybakad fransk baguette

110 kr

Citron, basilika och mynta

Kall och varm buffé, min. 20 gäster

Bladsallad med säsongens gröna blad

Balsamicodressing

Riven parmesan

Tomatsallad med rödlök
och basilika

Färsk potatissallad med olivolja, persilja
och vitlök

Citronmarinerad cous-coussallad med
tomat, rödlök och mynta

Västerbotten paj, *kall eller varm*

Teriyakimarerad lax

Vitlöksmarinerad kycklingklubba, *kall eller
varm*

Smör

Nybakad fransk baguette

190 kr

ONZO

Akademikerns saliga blandning

Kall och varm buffé, min 40 gäster

Grön cappuccino

kall gurksoppa i portionsglasskålar

Blandad grönsallad med rucola och säsongens gröna blad

Salladsdressing

Balsamico- och honungsmarinerade rödbetor med fetaost

Tabbouleh; sallad på marinerade vetegryn med fräscha smaker från persilja, citron och tomat

Grön sparrissallad med kräftstjärter och citronette

Mild blåbärsggravad lax med en vacker blå kant

Ört-och senapscremefraiché

Tunt skivad parmaskinka

Marinerade vitlök, oliver, pfefferoni, saltorkad tomat, kapisfrukt, kronärtskockshjärta

Thailändsk het kycklinggryta i kokosmjölk
Jasminris

Smör

Lantbröd

235 kr

Pickles och kapis

Kall buffé med ljummen spenat och fetaostpaj, min. 20 gäster

Blandad grönsallad på vårsäsongens gröna

Balsamicodressing

Rostade solrosfrön

Tomatsallad med rödlök

Potatissallad med purjolök och krispig kapis

Marinerad rostbiff i skivor

Mixed pickles

Spenat och fetaostpaj *kall eller varm*

Hommus

Nybakad fransk baguette

160 kr

ONZO

Balsamico och honung

Kall buffé, min. 20 gäster

Blandad grönsallad med säsongens gröna blad

Vinägrett

Riven parmesan

Rostade solroskärnor

Balsamico- och honungsmarinerade rödbetor med fetaost

Mildgravad lax

Honungsmaksatt senapssås

Marinerade kycklingbröst

Krämig örtsås

Färsk potatissallad med olivolja, persilja och vitlök

Smör

Nybakad fransk baguette

185 kr

Buffét Espanol

Kall och varm buffé, min. 30 gäster

Blandad grönsallad med ruccola

Salladsdressing

Gröna ångkokta musslor

Skivad chorizo och tunt skivad serranoskinka

Paprikasallad med tonfisk

Bläckfisksallad

Spansk potatisomelett *kall eller varm*

Calamata oliver

Kycklingklubbor *kalla eller varma*

Smör

Nybakad baguette

185 kr

ONZO

Gröna ängars buffé

Kall buffé, min. 30 gäster

Blandad grönsallad på säsongens gröna med solmogna cherrycocktailtomater

Salladsdressing

Rostade solrosfrön

Honungs och balsamicomarinerade rödbetor med fetaost

Couscous sallad med tomat och citronsmak

Pasta sallad på färska grönsaker och saltorkade tomater i basilikadressing

Grillade och marinerade grönsaker zucchini, paprika, aubergine rödlök

Tzatziki

Kikärtstapenade

Dinkel bröd

175 kr

Pigge och Salmona

Kall buffé med varm nykokt färskpotatis min. 30 gäster

Blandad grönsallad på vårsäsongens gröna

Balsamicodressing

Rostade solrosfrön

Tomatsallad med rödlök på solmogna cherrytomater

Pastasallad med färska grönsaker och saltorkade tomater i en mild vinägrette

ONZOs gårdskinka i tunna skivor med smak av vild rosmarin

Kall inkokt lax på traditionellt vis

Dillmajonnäs

Heminlagd pressgurka

Färskpotatis

kokas av beställaren för bästa resultat

Smör

Lantbröd

185 kr

ONZO

Lime och citron

Kall buffé, min. 20 gäster

Blandad grönsallad på vårsäsongens gröna

Balsamicodressing

Rostade solrosfrön

Grön sparrissallad med tomat,
gurka, champinjoner, dill och citronvinägrett

ONZOs gravade lax med
limesenapssås och
skivad rödlök

Kryddig marinerad rostbiff

Vattenkrasse

Gurkraita

Vårpotatissallad på färskpotatis med persilja,
vitlök och olivdressing

Smör

Lantbröd

185 kr

Rosmarin och Citron

Kall buffé, min. 20 gäster

Blandad grönsallad på säsongens gröna

Vinägrette

Cocktailtomater och tärnad mozzarella i
basilikaolja

Kräftsallad med grön sparris,
tomatstrimlor, gurka,
champinjoner i en frisk citrondressing

Ugnsbakade rosmarinmarinerade
kycklingbröst i tunna skivor
serveras med citron och vitlök smaksatt
yoghurt

Röd potatissallad med dill och
senapsdressing

Färskost

Lantbröd

185 kr



ONZO

Balsamico och basilika

Kall buffé, min. 20 gäster

Blandad grönsallad på säsongens gröna blad

Balsamicovinägrett

Riven parmesan

Rostade solroskärnor

Tomatsallad med rödlök och basilika i en mild vinägrette

Mildgravad lax

Honungsmaksatt senapssås

Marinerade kycklingbröst

Krämig örtsås

Färsk potatissallad doftande av persilja och vitlök

Kikärtstapenade

Lantbröd

180 kr

Friherrens buffé

Kall buffé med en varm rätt och dessert min. 30 gäster

Grönsallad

Riven parmesan

Rostade solrosfrön

Rödbetsallad med fetaost

Tomat och mozzarellasallad med basilikadressing

Accargrönsaker (frästa grönsaker med jordnötsdressing)

Parmaskinka med marinerade melontärningar

Ceviche på fisk och skaldjur

Majskycklingfilé med vårprimörer och smörslungad färsk potatis, *varm*

Passionsfruktsmoussé i glasskålar

235 kr

ONZO

Midsommarnattsdröm

Kall säsongsbuffé med nykokt färskpotatis min. 50 gäster

Matjesillsbitar och krämig gräddfil med fint hackad rödlök

Enbärsgravad nyfångad strömmingsfilé

Sötsyrlig sherrysill ätes med bitsk grönmögelost

Blåbärsgravad lax med örtsenapssås lax med en vacker blå kant

Klassisk kall inkokt lax med dillmajonnäs och pressgurka

Fjällrödingmoussé med löjromssås

Varmrökt sik med sauce verte

Ny skrapad färsk potatis kokt med dillkronor

Rökt renstek med rårörda lingon och pepparrotsgrädde

Hemtrillade svenska köttbullar

Färserade majs kycklingbröst med ängssyresås

Solmogna cherrytomater

Färska jordgubbar med vaniljglass eller

Balsamicomarinerade jordgubbar med vaniljglass (beroende på hur jordgubbsskörden blir)

350 kr exkl.moms

Lax och Skagen

Kall och varm buffé, min. 30 gäster

Grön bladsallad på säsongens gröna blad

Riven parmesan

Tomatsallad med rödlök i en frisk vinägrette

Balsamico- och honungsmarinerade rödbetor med fetast

Äggnudelsallad med grönsaker

Färsk potatissallad med mycket persilja och vitlök

Ugnsbakad hel laxfilé

Skagensås

Västerbottenpaj

Träkolsgrillade yakatorispett på kyckling

Smör

Lantbröd

195 kr

ONZO

Kalix och blåbär

Kall buffé min. 30 gäster

Ruccolasallad med riven parmesan och solmogna cocktailtomater

Solmogna cocktailtomater

Tunna skivor av blåbärsgavad lax med honungssmaksatt senapssås

Trancherade rosmarin och vitlöksstekta majskycklingbröst

Små västerbottenpaj med löjrom

Liten kalvfärsbiffar med fetaostcremé och soltorkade tomater

Färsk potatissallad med olivolja och persilja

Mogen brie och cambozola med vindruvor

Smör

Bröd

220 kr

Heartache

kalla rätter, min. 20 gäster

Sallad på säsongens gröna bl. a rucola & romansallad samt riven parmesan & solrosfrön

Cous-coussallad med citron & tomat

Hommus

Grillad zucchini, aubergine, paprika, rödlök & champinjoner i örtolivolja

Sparrissallad med kräftstjärtar & citronette

Ann 's potatissallad med rödlök, cocktailtomater & fetaost

Örtmarinerad kycklingbröst med grön sås

Färskost

Tre olika sorters bröd; grovlimpa, surdeg & spisbröd

185 kr

ONZO

Emil och Martins

18 årsbuffé

Kall buffé minimum 30 gäster

Medelhavsblandning

Tzatziki

Aubergineröra

Mojo Rojo

Tomat och mozzarellasallad med färsk basilika och olivolja

Sallad på risonipasta med räkor, saltorkade tomater och färska grönsaker i en mild vinägrettsås (på beställning gör vi även en vegetarisk variant)

Italiensk bönsallad på ruccolabädd

Tunn skivad parmaskinka

Mild salami

Spansk choritzosalami

Grillade grönsaker, aubergine, zucchini, rödlök, gul och röd paprika

Saltkockt potatis ätes med Mojo Rojo (kan värmas om så önskas av beställaren lite lätt i ugn eller mikro)

Vitlöksstekt kyckling (kan värmas av beställaren som så önskas)

Nybakat bröd och smör

210 kr

Tillval ONZOs gravade lax med honungsmaksatt senapsås 35 kr

ONZO

Jeannes buffé

Kall buffé minimum 30 gäster

Grönsallad på säsongens gröna

Salladsdressing på balsamicovinäger

Skagenröra

Tomatsallad med rödlök och basilikadressing på olivolja

Skaldjurspaté med löjromssås

Gravlax med senapssås

Vitlöksstekt majskyckling med fetaostcremé

Inbakad kalvfilé med cumberlandsås och cornichons

ONZOs rosmarin marinerade skinka med chiliaioli

Färsk potatissallad med olivolja, persilja och vitlök

260 kr

Plockbuffé CIBI

Kall buffé minimum 30 gäster

Inga bestick behövs eller tallrikar

Rökt lax, pepparrotsfärskost och sallad på surdegsbröd

Miniwallenbergare med smörgåsgurka på brödbit

Chilimarinerade yakatorispett på kyckling 2 spett/gäst

Västerbottenpaj toppad med löjrom

Mogen brie med vindruva på danskt rågbröd

180 kr

Våga Japanskt

Kall och varm buffé min. 15 gäster

5 bitar sushi/gäst

2 nori

2 lax

1 räka

Japanskt sallad

Lax teriyaki med kall teriyaki sås

2 Yakitorispett på kyckling/gäst

Yakiniku- tunt skivad entrecote marinerad i yakiniku sås och ingefära

Japanskt ris

165 kr

ONZO

GRILLBUFFÉR

13

Norrman och Nürnberger

Grillbuffé för att grilla själv, min. 20 gäster

Lax med ONZOs kryddblandning

Nürnberger Rostbratwurst el. Mini-Käsegriller (tysk små korv)

Grillat marinerat sidfläsk

Cous-coussallad med citron och tomat

Guacamole

Potatissallad; valfri traditionell el. vitlök

Blandsallad med säsongens gröna blad samt dressing, parmesan och solrosfrön

Färskost

Bröd

160 kr

Choritzo och Maragez

Grillbuffé för att grilla själv, min 20. gäster

Tre sorters korv (Choritzo, Nürnberger (små delikatess-bratwurst) och Maragez)

Tomatsallad

Haricot vertssallad

Tzatziki

Potatissallad; valfri traditionell el. vitlök

Grov senap

Blandsallad med säsongens gröna blad samt dressing, parmesan och solrosfrön

Färskost

Bröd

140 kr

Välj till: entrecote ca 150 g för 45:- /gäst till ovan meny.

ONZO

La Prensas buffé min. 20 gäster
Grillbuffé för att grilla själv, min. 20 gäster

Blandsallad med säsongens gröna blad samt dressing, parmesan och solrosfrön

Tomatsallad med fetaost i basilika och olivolja

Italiensk bönsallad

Potatissallad från kontinenten i en mild vinägrett passar mycket bra till grillat

Lax med ONZO's kryddblandning (fiskgaller behövs för att kunna grilla fisken)

Nürnberg Rostbratwurst(tyska små korvar)

Grillat marinerat sidfläsk

Souvlakispett

Guacamole

Tzatziki

Olivtapenade

Saffransaioli

Smör

Bröd

260 kr

Amerikansk buffé
Grillbuffé för att grilla själv, min. 20 gäster

Hamburgare

Bröd

Ost

Skivad rödlök

Skivad tomat

Strimlad sallad

Saltgurka i stavar

Ketchup

Senap

Rhode Island med bostongurka

BBQ-sås

Bakad potatis med smör och färskost med gräslök

Cole slaw

Ceasersallad

Tomatsallad

En dessert ingår välj mellan

Äppelpaj i glas
eller

Cheesecake med blåbär
eller

Morotskaka

168 kr