

## Julbord Buco Nero 2019

### Dag:

*Fre* (vi öppnar upp mån-tors vid större förfrågningar)

Lunchsittning kl. 11.30-14.30 – 595:- (531,25:- ex moms)

### Lör & Sön

Lunchsittning från kl. 13.00-16.00 – 595:- (531,25:- ex moms)

### Kväll:

#### Mån-Lör

Kvällssittning från kl. 16.00-01.00 – 795:- (709,82:- ex moms)

Hur vi serverar vårt julbord, steg för steg

1. Till bords serveras 3 sorters sill med Italienska smaker.
2. Nu är det dags för buffén. Det finns en fisk- och skaldjursdel samt en charkuteri- och grönsaksdel.  
Ni väljer själva vart ni vill börja.
3. Varmrätten serveras till bords som en så kallad "family dinner"  
En gastronomisk risotto
4. Dessertbuffen står uppdukad med massa italienska minidesserter, olika sorters ostar samt en glassbar med italiensk glass

## Sill-serveras till bords

3 sorters sill med potatis

\*Citron \*Saffran \*Granatäpple

vegetariskt alt: \*Gulbetor \*Morot \*Blomkål

## **På buffen serveras**

### Fisk och skaldjur

(reservation för mindre ändringar)

Boquerones –potatis, salsarossa

Ägghalva med creme fraiche och bottarga

Tonfisk med selleri, vitlök, fänkål

Tatar på rökt lax

Ishavs räkor

Krabbklor

Frutti di mare Polp- bläckfisk, räkor, musslor

Fiskterrén

Argentínska jätte räkor

Blåmusslor med Chili, vitlök

Halstråd gravad lax

### Chark

(reservation för mindre ändringar)

Italienska kallskurna delikatesser,

upp till 12 olika sorter som varierar

Cumberland

Cornichoner

Såser:

Salsa rossa

Salsa verde

Kaprismynta

Saffrans aioli

Grönsaker:

(reservation för mindre ändringar)

Gulbetor rostade med apelsin pinjenötter parmesan

Bacon lindade dadlar

Kronärtskockscreme

Marinerade oliver

Marinerad paprika

Marinerade morötter

Champinjoner

Gratinerad fänkål

Friterad broccoli

Burrata

Picadilly tomater

Caponata

Musselsoppa

## Varmt -serveras till bords

Spaghetti Vongole- Sandmusslor i vitt vin med hetta från spansk peppar.

Blandas med tomater, vitlök, finhackad persilja.

*Vegetatariskt alt:* Pappardelle Porcini

Smörstekt karljohansvamp -lök, vitlök, vitt vin, finhackad bladpersilja, riven parmesan

## Dessertbuffe

Tiramisu

Pannacotta

Chokladmousse

Ris ala Malta

Citronmaräng

Torone

Panforte

Cannoli

Chokladtryffel

## Glassbaren

Olika sorters Italienska glassar

## Ostar

Lady Capra

Sartori espresso

Taleggio

Parmesan lagrad 14 mån