

Ruckman's

Bufféer

Eko-buffé

Vi lanserar här en buffé i takt med tiden. Med råvaror framtagna med kunskap, ansvar och etisk respekt.

Plocksallad med tomat, rödlök och fetaost
Honungsgrillade grönsaker
Örtkryddad lammstek
Yoghurtmarinerad majs kyckling
Broccoli- och löksallad
Fullkornspasta med oliver och grönsaker
Husets salsa
Grovt bröd och örtcreme

Karibisk buffé

Kryddigt och fruktigt med heta toner!

Kanelkryddad kycklingfilé med vitlök- och jalapenocrème
Kokos- och chilihalstrat laxspett
Papaya i räk- och kräftsallad
Grillad majs kolv
Mango- och ananassalsa
Bönsallad smaksatt med rom, lime och råsocker
Blandad plocksallad
Sötpotatissallad.
Hembakat chilibröd med vitlökssmör

Medelhavsbuffé

Lite av det mesta och bästa med cross kitchen

Medelhavsinspiration!

Grillad kycklingfilé smaksatt med pesto
Parmesan och ajvarkryddad laxfilé
Pastasallad med färska örter och räkor
Fetaostsallad med svarta oliver, rödlök och saltorkad tomat
Lurftorkad skinka
Basilikafärskost
Plocksallad med hyvlad parmesan
Tomatsallad med chèvreost, honung och rostade valnötter
Husets olivtapenade
Hembakat focaccia
Ruckmans vispade smör

Mexikansk buffé

Perfekt party- och kalasmat med de rätta smakerna!

Tex Mex-buffé!

Koriander- och tomatmarinerade räkor
Quesadillas med kyckling
Guacamole
Het chili med två sorters bönor
Mjuka tortillas
Plocksallad
Tomat
Gurka
Lök
Jalapenos
Majs
Färsk ananas
Riven ost
Gräddfil
Salsa
Nachochips

Vegetarisk buffé

Inspiration från många olika länder blandade till en härlig smakresa

Vegetarisk buffé

Rosmarinsrostade rotfrukter
Het nudelsallad med krispiga grönsaker
Grillad paprika, aubergine och zucchini
Lime och rosépepparmarinerad tofu
Bönsalsa
Plocksallad med tomat, gurka, rödlök, oliver och fetaost
Chevrefyllda dadlar
Ratatouille
Olivtapenad
Tzatziki
Hembakat bröd
Kockens vispade smör

Veganbuffé

Här blandar vi massa gott från växtriket till nöja för öga och smak!

Grillade grönsaker med Fava (gulärtsdipp)
Citron- och piri-pirimarinerade oliver
Morotssallad med rostade solros- och sesamfrön
Lins- och bulgurjärpar med spiskummin
Blandad plocksallad, vetekorn och quinoa
Zucchiniburgare med tofu
Tomatsallad med rödlök, vetekorn och quinoa
Pastasallad med saltorkade tomater och krispiga grönsaker
Hembakat bröd och tofukräm smaksatt med granäpple

Spansk buffé

Många godsaker med mycket tapaskänsla!

Spanskinspirerad buffé

Saffransdoftande paella med skaldjur och kyckling
Serranoskinka
Pata Negrasalami
Chorizoslantar med grillad rödlök och tre färger paprika
Frittata med spansk peppar
Marinerade vitlökar och kronärtskockshjärtan
Blandade oliver
Mojo rojo - en kall sås på vitt bröd, oliver, paprika och vitlök
Manchegoost med saltorkad tomat
Plocksallad med tomat och gurkbåtar
Hembakat bröd
Kockens vispade smör

Vildmarksbuffé

Oj oj oj vad massa gott...

Vildmarksbuffé!

Mousetårta med två sorters rom och dill på kavring
Tunnbrödsrullar fyllda med rökt hjortstek och kantarell-ost
Potatissallad med äpple i en gräslök och persilje-vinegrette
Dubbellmarinerad vildsvinsytterfilé
Renstekstrostbiff
Enbärsgavad forell
Absolut Hovmästarsås
Pepparrotscrème
Rårörda lingon
Rönnbärssyltad Skogssvamp
Nybakat bröd vispat smör och messmör

Italiensk buffé

Kockens kärlek till maten!

Gorgonzolabakad kyckling
Marinerad tunt skuren fläskfilé
Limemarinerad scampi på spett
Marinerade kronärtskockshjärtan, oliver och vitlöksklyftor

Parmesan- och ruccolapaj
Italiensk salami
Parmaskinka
Bacondadlar
Caprese
Basilikamorötter
Pastasallad med soltorkar tomatpesto, paprika och rödlök
Ostbricka med taleggio, pecorino och husets marmelad
Blandad plocksallad
Miniciabatta med örtekryddad ricotta

Stora Sverigebuffén

Bekanta klassiker i lyxigt sällskap!

Senapssill och inlagd sill
Pepparstekst rostbiff
Rökt hjortstek
Flädergravad lax med hovmästarsås
Varmrökt lax med romsås
Ägghalva med skagenröra
Jansons frestelse
Viltköttbullar råörda lingon
Prinskorv
Paj med västerbottenost
Plocksallad med blandade grönsaker
Klassisk potatissallad
Två ostar från Kvibille
Fäbodknäcke
Nybakat bröd och Ruckmans vispade smör

Västkustbuffé

Med fokus på delikatesser från havet!

Matjesilltårta
Dill- och citronsill
Räkor med ruccolaioli
Havskräftor
Vinkokta blåmusslor
Gravad lax med senapssås
Kallrökt laxroullad fylld med krabbmousse
Färsk potatissallad med kapris, dill och schalottenlök
Prästost
Hembakat kumminbröd samt Ruckmans vispade smör

Grillbuffé

Rommarinerad oxfilé på spett
Yoghurt- och koriandermarinerad kycklingfilé
Ingefärs- och soyamarinerad fläskkarré på spett
Lime- och honungsmarinerad laxfilé
Rosépepparmarinerad quornfilé

Potatissallad med rödlök, kapris och vinegrette
Tomat-, lök- och avokadosallad
Basilikamarinerad morotsallad
Oliv- och kronärtskockssallad
Ananaschutney
Plocksallad

Sweetchili-crème fraiche
Ruccolaioli
Salsa

Vispat smör
Rustikt surdegsbröd

Tyskinspirerad buffé.

Ett urval av riktigt frejdiga smaker som mättar och roar!

Kalte platte med tre sorters kallskuret.
Varmrökt lax med citronmajonäs.
Lök & Ementhalerost- paj.
Potatissallad med bönor kapris och rödlök.
Fleisch sallat; skinka, saltgurka, äpple i majonäs.
Slantar av kryddstark korv.

Plocksallad med tomater och gurka.
Bavaria blue.

Hembakat lantbröd med kumminfärskost

Restaurang Ruckman's | Skeppet Ärans Väg 11, Nya Varvet | 426 71 Västra Frölunda | Tel: 031-69 01 08 |
info@ruckmans.se