



SILJANSNÄS HOTELL

PÅSKBUFFÉ 18-20 APRIL 2025



SILLBORD

Tre sorters hemgjord sill
Kokt potatis
Gräddfil
Rödlök
Citron

HAVETS DELIKATESSER

Najadlax tartar med dillmajonnäs och syrligt äpple
Gubbröra
Gravad lax med hovmästarsås
Varmrökt lax med hjortronvisp
Ägghalvor med majonnäs och handskalade räkor
Skaldjurspaté
Krustader med öjebyröra

OST & KALLSKURET

Västerbottenostpaj
Rökt renhjärta
Viltkorv
Rökt lammstek
Paté & kalvsylta
Bröd & smör

SMÅVARMT

Tortilla fyllda med timjanstuvad pulled pork,
tryffelcrème och grönkålscrisp
Prinskorv
Köttbullar med brynt kanelsmör
Janssons
Kokt potatis
Potatiskaka smaksatt med timjan
Helstekt fläskfilé med lötsky

Påskbuffé 445 :- per person.
Barn 4-15 år 25 kr per fyllt år.
Barn 0-3 äter gratis.

Långfredagen: 13:00 – 16:30.
Påskafton: 13:00 – 16:30 och 17:00 – 21:00
Påskdagen: 13:00 – 16:30.

Vänligen meddela oss i samband med din bokning ifall du har några allergier eller kostpreferenser, så försöker vi tillgodose dessa efter bästa förmåga.

Senaste ankomsttid är två timmar innan ovan buffésnittider.

DESSERTBORD

Brie
Don Ramon hårdost
Kex, hemkokta sylter och marmelader
Blåbärscheesecake
Saltad chokladbrownie med karamellsås
Katalan-kaka med jordgubb- och chilisytt
Hemkokt fudge
Påskgodis



Siljansnashotell



Siljansnashotell