



Studentens lyckliga dag

Visst är det något extra när det är dags för studenten.

Varför inte ha en egen bjudning att fira just denna dag?

Ett litet arrangemang i vår lokal, en tillställning hemma eller varför inte i trädgården?

Vi på Restaurang Variation ordnar allt från planeringen till färdigt på bord!

Vi hjälper självklart till med maten men kan även stå för hela planeringen.

Under studenttiden så har vi tagit fram några studentbufféer som vi tycker passar bra, dessa har ni på kommande sida.

Ni kan självklart även välja någon buffé från den övriga sortimentet, [följ denna länk.](#)

Det lilla som att ha en eller flera servitörer som hjälper till under dagen brukar vara mycket uppskattat.

Med hjälp av vår samarbetspartner så kan vi även ta fram tält, bord, stolar, allt i glas och porslin.

Studentmeny 1

- # Krämig Potatissallad med saltorkade tomater
- # Grillad kycklingfilé med örter
- # Herrgårdsdressing
- # Grönsallad
- # Tunnbrödsstubbar med örter, färskost och skinka
- # Bröd och smör

Vaniljpannacotta med hallon

Pris 165 kr

Studentmeny 2

- # Spicy beefsallad
- # Teryakimarerad kycklingfilé
- # Mangosallad med pock choi, chili och sticklök
- # Nudelsallad med lime och sesamolja
- # Sweetchili- och ingefärsyoghurt
- # Bröd och smör

Vaniljpannacotta med hallon

Pris 185 kr

Studentmeny 3

- # Lågtempad ryggbiff med syltade rotfrukter
- # Kräftcheescake
- # Ört- och citronmarinerat tuppbröst
- # Västerbottenpaj
- # Potatissallad med saltorkad tomat, ruccola och parmesan
- # Spenatsallad med sparris och rädisor
- # Ramslöksemultion
- # Bröd och smör

#Vaniljpannacotta med hallon

Pris 250 kr

Önskar ni något mindre som tilltugg till drinken eller plocka ihop fler så det blir till en buffé!

Då kan ni välja bland dessa.

Antal och mängd av dom olika rätterna kan variera.

- Färska räkor med pepparrot och gröna ärter
- Rotfruktskompott med romansallad
- Selleri och äppelkompott
- Getosttimbal med rostade Kalamata oliver
- Skaldjurstårta på kavring
- Rökt lax med färskost
- Serranoskinka med ruccolacremè
- Anklever med grönpeppar och jordgubbar
- Lammracks med salsa verdè
- Fetaostgratinerade färska fikon
- Kalkon färserad med röka mandlar och papaya
- Morbierost med balsamicosirap
- Blomkålpure med vegetarisk rom
- Semitorkade cherry tomater
- Crabcake med lime och chili
- Vårrullar med teriyaki dipp



Pris 30 kr/st.

Ring eller maila oss så berättar vi mer!
040-23 05 06 eller info@nyavariation.se

Maten kommer upplagd trevligt på fräscha svart engångsfat och skålar

Priserna är inkl. moms.