
Cateringmenyer för säsongen 2018

2018-01-16 Nya menyer för säsongen är nu klara. Några favoriter sen tidigare finns även med detta år i våra bufféer.

Bokningsrutiner

Minimiantalet för en bokning är 15 personer (gäller ej dagens lunchbuffé). Vi önskar er beställning så tidigt som möjligt, förändring av antal gäster skall meddelas 2 arbetsdagar före leveransdag.

Betalningsvillkor

10 dagar netto vid fakturering, vid större arrangemang debiteras 50% i förskott.

Specialkost

Några av dina gäster kanske är överkänsliga eller allergiska mot vissa ingredienser. Meddela oss bara när du gör din beställning så ser vi till att alla önskemål blir tillgodosedda.

Allt runt om

Det är ofta lite för mycket att tänka på inför ett mat arrangemang, vi är vana att hjälpa till och lösa de frågor ni har. Och det gör vi gärna!

Porslin och utrustning

- Porslin
 - Porslinhyra glas, bestick, tallrik = (grund uppsättning) Pris: 15kr/kuvert återlämnas diskat
- Engångsmaterial
 - Tallrik, gaffel, kniv, glas Pris: 10 kr

Smörgåstårter

Beställes 2 dagar innan leverans

- **Charkuterier:** Skinka, pepparrot, mimosa, ädelost, leverpastej och bostongurka.
Garneras med charkuterier och grönt Pris: 55:- p/p
- **Hav:** Skagenröra, rökt lax, kraftstjärtar, avokado, ägg och kaviar.
Garneras med skaldjur, rökt lax och grönt Pris: 60 :- p/p

Sallader

- Grekisk sallad fetaost, Kalamataoliver, rödlök, salladsmix, vinegrette, gurka, tomat
Pris: 65:- p/p
- Kycklingsallad grillad kyckling, cashewnötter, rödlök, brödkrutonger, parmesanost, salladsmix, gurka, majs, tomat
Pris: 85:- p/p
- Skaldjursallad räkor, kraftstjärtar, ägg, ost, ärtor, rödlök, salladsmix, gurka, tomat
Pris: 85:- p/p

Passande dressing till och hembakat bröd och smör ingår

Pajer

- Lax och räkor, dill och Västerbottenost
 - Tacopaj med köttfärs, majs och cocktailtomat
 - Kycklingpaj med chili, lök, majs och paprika
 - Västerbottenpaj med romcremefraiche
- Pris: 85:- p/p

Till pajerna serveras en passande mixad grönsallad och dressing, en hel paj är beräknad för 4 personer

Canapeer

Välj mellan ljus och mörkt bröd Pris: 22:- öppen / 27:- dubbel
Gubbröra toppad med rom/ ägg och räka/ färskost, saltorkad tomat, rostad lök/ ädelost och valnöt/ kallrökt lax med pepparrot/ parmaskinka och pestocreme.

Miniwraps

Välj mellan dessa fyllningar skagenröra och rom/ kyckling och mangochutney/ bresola, ruccola och pepparrotscreme Pris: 32:- p/p

Förrätter

- Rökt ren med äpple, palsternacka, kantareller, fänkål och hjortron på rågbröd
- Skagentoast med räkor, kräftstjärtar, västerbottencreme med rom på rågbröd
- Kallrökt lax i tunnbrödsborg med avocado och citroncreme, dill och balsamico
Pris 95:- p/p

Varmrätter, kött

Fetaostspäckad fläskytterfilé, sås på saltorkad tomat och örter och ugnstrostad potatis 135:-

Fläskfilé med gräddig pepparsås, ugnstekt tomat, haricoverts och potatisgratäng 145:-

Lammracks med rosmarinsås, grillade grönsaker och potatisgratäng 145:-

Helstekt kotlett med kantareller och persiljegräddsås, inlagd gurka och potatisgratäng 129:-

Varmrätter, fågel

Mozzarella-fylld kycklingfilé lindad med parmaskinka, basilikasky, vitlöksfrästa haricoverts och potatisgratäng 145:-

Apelsinstekt ankröst med cognac-sås, rostade grönsaker och pommes rösti 159:-

Varmrätter, fisk

Halstrad laxfilé med smörstekta primörer, örtpotatis och citron-och räkröra 149:-

Bouillabaise med aioli och vitlöksbröd serveras med dillslungad potatis 155:-

Persiljestekt gösfilé med kräftsås, julienne grönsaker och smörslungad mandelpotatis 170:-

Till samtliga ingår mixad grönsallad, smör och hembakat bröd

Bufféer 2018

Bufféer från 145kr

Lax & dill kall buffé

Ugnstekt lax med dill och citroncreme, säsongens gröna blandsallad med salladsdressing Citron, (färskpotatis efter säsong) alt klar potatisallad med dill, rädisa och tre sorters lök, hembakat bröd, brieost och vispat smör Pris: 155 kr

Kyckling och vitlök kall buffé

Krämig potatisallad med äpple, färsk riven pepparrot, dill och kapris, Tunnskivad vitlöksmarinerad kyckling, mangochutneycreme, tomatallad med basilika dressing och rödlök, hembakat bröd med brieost och vispat smör Pris: 145 kr

Pickles & Kapris kall buffé

Pasta tricolore krämig med purjolök och kapris, marinerad fläskfilé i tunna skivor, cocktailtomater och tärnad fetaost i basilikaolja, len timjan och vitlökscreme med honung, picklade grönsaker hembakat bröd med brieost och vispat smör Pris: 165 kr

Birdie

Kall marinerad fläskfilé, Varmrökt lax, Små marinerade kycklingspett, Italiensk krämig skaldjurspasta, Grön sparris med vinäggrett och riven parmesan, Primörsallad med pinjenötter, Grekisk sallad med fetaost och oliver, Fransk potatisgratäng, Tzatsiki, Hembakat bröd med flingsalt, brieost och vispatkrydd smör

Pris: 245:- p/p

Bogey

Pastasallad med fetaost och saltorkade tomater, Italienska charkuterier (prosciutto, salami, och mortadella), Tomat och mozzarellasallad med basilika och flingsalt, Marinerade kycklingspett, Tapernade och pesto, Marinerade kronärtskockshjärtan, oliver och peperoni, Marinerade champinjoner med vitlök och lime, Blandad grönsallad på säsongens gröna med rostade solroskärnor och basilikadressing, Hembakat olivbröd, brieost och vispat kryddsmör

Pris: 225:- p/p

Eagle

Varmrökt lax med löjromsås, 3 sorters sill-senap, lök och örtsill, matjessill, hackat ägg, gräddfil och gräslök, Laxpaté med sauce verte, Ägghalvor med räkröra och rödlök, Färskpotatis kokt i dill, västerbottenpaj, Krispsallad, Kryddiga köttbullar, Prinskorv och Janssons frestelse, Hembakat lantbröd, västerbottenost och smör

Pris: 225:- p/p

Albatross

Krämig skaldjursröra, Kräftstjärtar (lime & chilimarinerade), Lufttorkad skinka med melon, Italiensk salami, Svarta kalamataoliver, Grekisksallad, Kycklingklubbor marinerade med chili, Vitlöksmarinerad kyckling med granatäpple, Risonetti (pasta i krämig vitvinsås med parmesan), Klyftpotatis & Aioli, Coleslaw, Hembakat vitlöksbröd med saltorkade tomater och smör

Pris: 225:- p/p

Hole-in-one

Skaldjursmoussetårta, Cheddarostpaj med löjrom, Cognacsgravad lax, Sojamarinerad ryggbiff med sesamfrön, Marinerad kycklingfilé med teriyakisås, Klar potatisallad med primörer och vinäggrett, Pastasallad, Avokadosallad med pinjenötter och räkor, Marinerade champinjoner med vitlök och persilja, Potatisgratäng, Hembakat bröd med flingsalt och smör

Pris: 245:- p/p

Våra brädor

Passar till många tillfällen, studenten och mingel. Annorlunda och smakfullt

Italiensk bräda

Charkuterier (salami, prosciutto, salsiccia) Marinerade oliver, kronärtskockor och vitlök, Soltorkad tomatpesto, parmesankräm, crostini, baguettebröd, Pastasallad, tallegio , Olivolja och flingsalt

Pris: 175:- p/p

Svensk bräda

Älginnanlår, enrörst rök bog, rökst renstek, Picklade grönsaker, Små västerbottenpajer, Potatissallad, Gräslöksfärskost, Brie och Hembakat knäcke och rågröd

Pris: 195:- p/p

Student bräda

Rostbiff, Pastrami och Rökst skinka, Frukt i alla dess slag, Potatissallad, Chili kycklingspett, Marinerade paprikor, Västerbottenost och hembakat dinkelbröd

Pris: 175:- p/p

Dessert sött och gott

- Kladdkaka med tropisk fruktsallad och lätt vispad grädde (i bitform)
- Yoghurtpannacotta med rårörda hallon och kardemumma (glas)
- Rabarberkompott med havrekrisp, vaniljkräm och mandelbiskvier (glas)
- Jordgubbsmousse med färska (säsong) jordgubbar och citruskrutonger (glas)
- Chokladmousse med karamelliserade valnötter och saltkross (glas)
- Knäckig äppelkaka med vaniljsås (i bitform)

Pris: 47:-p/p

Mjuka kakor med lätt vispad grädde

- | | |
|--|---------------|
| • Golfkrogens smarriga morotskaka | Pris: 28:-p/p |
| • Kärleksmums | Pris: 28:-p/p |
| • Chokladkaka med toska täcke | Pris: 35:-p/p |
| • Vår populära marängtårta med hallon, björnbär och lättvispad grädde och hyvlad choklad Plåtstor ca 20 pers | Pris: 325:- |

Vi lagar all mat från grunden med råvaror av bästa kvalité och med en rejäl klick kärlek. Låt dig inspireras av våra cateringmenyer och vi ser fram emot ett lyckat event
V l m tt!