

Cateringmenyer för säsongen 2022

2022-04-11 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: 45kr/kuvert återlämnas diskat
- Engångsmaterial
 - Tallrik, gaffel, kniv, glas Pris: 25 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, kräftstjärtar, 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: 90:- p/p
- Kycklingsallad grillad kyckling, cashewnötter, rödlök, brödkrutonger, parmesanost, salladsmix, gurka, majs, tomat Pris: 99:- p/p
- Skaldjurssallad räkor, kräftstjärtar, ägg, ost, ärtor, rödlök, salladsmix, gurka, tomat
Pris: 99:- 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: 115:- 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: Från 28:- p.p

Wraps

Välj mellan dessa fyllningar skagenröra och rom/ kyckling och mangochutney/ bresola, ruccola och pepparrotscreme

Pris: 95:- 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 tunnbrödkorg med avocado och citroncreme, dill och balsamico
- Pris 95:- p/p

Varmrätter, kött

Fetaostspäckad fläskytterfilé, sås på saltorkad tomat och örter och ugnstrostad potatis 165:-

Fläskfilé med gräddig pepparsås, ugnstekt tomat, haricoverts och potatisgratäng 189:-

Lammracks med rosmarinsås, grillade grönsaker och potatisgratäng 239:-

Helstekt kotlett med kantareller och persiljegräddsås, inlagd gurka och potatisgratäng 145:-

Schnitzel med rödvinssky, citron, gröna ärtor och ugnstrostad potatis 179:-

Högrevsburgare med cheddarost, västerbottencremé, tryffelmajonäs, coleslaw och pommes 189:-

Varmrätter, fågel

Mozzarella-fylld kycklingfilé lindad med parmaskinka, basilikasky, vitlöksfrästa haricoverts och potatisgratäng 179:-

Apelsinstekt ankbröst med cognac-sås, rostade grönsaker och pommes rösti 195:-

Varmrätter, fisk

Halstrad laxfilé med smörstekta primörer, örtpotatis och citron-och räkröra 159:-

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

Persiljestekt gösfilé med kräftsås, julienne grönsaker och smörslungad mandelpotatis 229:-

Till samtliga ingår mixad grönsallad, smör och hembakat bröd

Bufféer 2022

Lax & dill kall buffé

Ugnstekt lax med dill och citroncrémé, säsongens gröna blandsallad med salladsdressing Citron, (färskpotatis efter säsong) alt klar potatissallad med dill, rädisa och tre sorters lök, hembakat bröd, brieost och vispat smör Pris: 180 kr

Kyckling och vitlök kall buffé

Krämig potatissallad med äpple, färsk riven pepparrot, dill och kapris, Tunnskivad vitlöksmarinerad kyckling, mangochutneycrémé, tomatsallad med basilika dressing och rödlök, hembakat bröd med brieost och vispat smör Pris: 180 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 vitlökscrémé med honung, picklade grönsaker hembakat bröd med brieost och vispat smör Pris: 190 kr

Birdie

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

Pris: 280:- 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: 260:- 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: 260:- 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 vitvinssås med parmesan), Klyftpotatis & Aioli, Coleslaw, Hembakat vitlöksbröd med soltorkade tomater och

smör

Pris: 275:- p/p

Hole-in-one

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

Pris: 280.- 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

Cateringmenyer för säsongen 2022

2022-04-11 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: 45kr/kuvert återlämnas diskat
- Engångsmaterial
 - Tallrik, gaffel, kniv, glas Pris: 25 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, kräftstjärtar, 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: 90:- p/p
- Kycklingsallad grillad kyckling, cashewnötter, rödlök, brödkrutonger, parmesanost, salladsmix, gurka, majs, tomat Pris: 99:- p/p
- Skaldjurssallad räkor, kräftstjärtar, ägg, ost, ärtor, rödlök, salladsmix, gurka, tomat
Pris: 99:- 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: 115:- 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: Från 28:- p.p

Wraps

Välj mellan dessa fyllningar skagenröra och rom/ kyckling och mangochutney/ bresola, ruccola och pepparrotscreme

Pris: 95:- 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 tunnbrödkorg med avocado och citroncreme, dill och balsamico
- Pris 95:- p/p

Varmrätter, kött

Fetaostspäckad fläskytterfilé, sås på saltorkad tomat och örter och ugnstrostad potatis 165:-

Fläskfilé med gräddig pepparsås, ugnstekt tomat, haricoverts och potatisgratäng 189:-

Lammracks med rosmarinsås, grillade grönsaker och potatisgratäng 239:-

Helstekt kotlett med kantareller och persiljegräddsås, inlagd gurka och potatisgratäng 145:-

Schnitzel med rödvinssky, citron, gröna ärtor och ugnstrostad potatis 179:-

Högrevsburgare med cheddarost, västerbottencremé, tryffelmajonäs, coleslaw och pommes 189:-

Varmrätter, fågel

Mozzarella-fylld kycklingfilé lindad med parmaskinka, basilikasky, vitlöksfrästa haricoverts och potatisgratäng 179:-

Apelsinstekt ankbröst med cognac-sås, rostade grönsaker och pommes rösti 195:-

Varmrätter, fisk

Halstrad laxfilé med smörstekta primörer, örtpotatis och citron-och räkröra 159:-

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

Persiljestekt gösfilé med kräftsås, julienne grönsaker och smörslungad mandelpotatis 229:-

Till samtliga ingår mixad grönsallad, smör och hembakat bröd

Bufféer 2022

Lax & dill kall buffé

Ugnstekt lax med dill och citroncrémé, säsongens gröna blandsallad med salladsdressing Citron, (färskpotatis efter säsong) alt klar potatissallad med dill, rädisa och tre sorters lök, hembakat bröd, brieost och vispat smör Pris: 180 kr

Kyckling och vitlök kall buffé

Krämig potatissallad med äpple, färsk riven pepparrot, dill och kapris, Tunnskivad vitlöksmarinerad kyckling, mangochutneycrémé, tomatsallad med basilika dressing och rödlök, hembakat bröd med brieost och vispat smör Pris: 180 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 vitlökscrémé med honung, picklade grönsaker hembakat bröd med brieost och vispat smör Pris: 190 kr

Birdie

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

Pris: 280:- 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: 260:- 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: 260:- 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 vitvinssås med parmesan), Klyftpotatis & Aioli, Coleslaw, Hembakat vitlöksbröd med soltorkade tomater och

smör

Pris: 275:- p/p

Hole-in-one

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

Pris: 280.- 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, enriskrökt bog, rökt renstek, Picklade grönsaker, Små västerbottenpajer, Potatissallad, Gräslöksfärskost, Brie och Hembakat knäcke och rågbröd

Pris: 195:- p/p

Student bräda

Rostbiff, Pastrami och Rökt 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: 69:-p/p

Mjuka kakor med lätt vispad grädde

- Golfkrogens smarriga morotskaka Pris: 35:-p/p
- Kärleksmums Pris: 35:-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: 365:-

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 Väl mött!