

Cateringmenyer för säsongen 2024

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 matarrangemang, 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

Kils Golfrestaurang

Skärningsberg
665 31 Kil
Tel: 0554-40740

info@kilsgolfrestaurang.se

www.kilsgolfrestaurang.se

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, kräftstjärter, 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, kräftstjärter, 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 ljust och mörkt bröd Pris: Från 28:- p.p

Wraps

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

Pris: 95:- p/p

Förrätter

- Rökt ren med äpple, palsternacka, kantareller, fänkål och hjortron på rågbröd
 - Skagtoast 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 soltorkad tomat och örter och ugnstrostad potatis 185:-

Fläskfilé med gräddig pepparsås, ugnstekta tomat, haricoverts och potatisgratäng 199:-

Lammracks med rosmarinsås, grillade grönsaker och potatisgratäng 239:-

Helstekt kotlett med kantareller och persiljegräddsås, inlagd gurka och potatisgratäng 165:-

Schnitzel med rödvinssky, citron, gröna ärtor och ugnstrostad potatis 209:-

Högrevsburgare med cheddarost, västerbottencreme, 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 179:-

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

Persiljestekt gösfilé med kräftsås, julienne grönsaker och smörslungad mandelpotatis 239:-

Till samtliga ingår mixad grönsallad, smör och hembakat bröd

Bufféer 2024

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: 195 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: 195 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, Kräftstjärter (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: 275:- p/p

Hole-in-one

Skaldjursmoussetårta, Cheddarostpaj med löjrom, gravad lax, Sojamarinerad flankstek 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: 315.- 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

Student bräda

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

