

SMÖRGÅSAR, BAKVERK, DRYCK OCH KONFERENSSERVICE

Fralla ljust/mörkt bröd eller skivat bröd

(Blandade grönsaker ingår på alla smörgåsar. Önskas surdegsbröd tillkommer 4:- per fralla.)

Ost 25:-

Ost och rökt skinka 25:-

Ost och salami 25:-

Leverpastej och smörgåsgurka 25:-

Lättrökt kalkon och Philadelphiaost light *(fettsnålt)* 25:-

Brieost med salami picante 30:-

Önskas andra pålägg går det givetvis bra att välja innehåll från Matiga smörgåsar (se nedan).



Matiga smörgåsar ljust/mörkt bröd

(Blandade grönsaker ingår på alla smörgåsar)

Minsta beställning är 10 personer per smörgåssort.

Ost 42:-

Ost och rötskinka 42:-

Ost och salami 42:-

Leverpastej och smörgåsgurka 42:-

Lättrökt kalkon och Philadelphiaost light *(fettsnålt)* 42:-

Lättrökt kalkon, fetaostcremé och olivcrunch 52:-

Rökt skinka, fransk senap, ost och stekt ägg 52:-

Kycklingfilé "Caesar" med dijon- och parmesanostcrème samt bacon 55:-

Kycklingfilé med currymajonnäs, bacon och paprika 55:-

Getostsmörgås "chèvre chaud" med honung och nötter (*vegetarisk*) 52:-

Brieost med rödlök och tomat (*vegetarisk*) 47:-

Brieost med salami och saltorkad tomat samt paprika 57:-

Charkuterier, tallegio och romansallad 47:-

Fetaost, rucola och oliver samt färsk oregano (*vegetarisk*) 47:-

Tomat, mozzarella och pesto samt färsk basilika (*vegetarisk*) 47:-

Rökt lax med röra på Philadelphiaost, dill och färskriven pepparrot 57:-

Rökt lax med kräft- och krabbmajonnäs samt äggsallad 57:-

Kräftstjärtar, pepparrotscrème och romansallad 57:-

Tonfiskröra med purjolök och paprika 57:-

Prosciutto, mozzarella, pesto, saltorkade tomater och rucola 57:-

Köttbullar och rödbetssallad 57:-

Pepprig rostbiff med potatissallad och rostad lök 57:-

Skinkröra med potatis och purjolök samt dijonsenap 57:-

club sandwich med kyckling- och curryröra 55:-

Handskalade räkor, majonnäs och ägg samt citron och dill på tekaka 95:-

skagenröra på färska räkor och kräftor 60:-

Lyxlandgång eller jullandgång 90:-

Smörgåstårta (skaldjur & lax eller charkuterier & ost) (Minimum 20 personer) 75:-/bit 65:-



Dubbla snittar (Minst 10 bitar per sort)

Valfri fyllning. Välj mellan greppvänliga eller garnerade.

- skagenröra på färska räkor och kräftor
- Kallrökt lax med Philadelphiaost, pepparrot, rödlök och dill
- Varmrökt lax med crème fraiche och örter
- Gravad lax med senap och dill
- Tonfiskröra med purjolök och paprika
- Rökt skinka med dijonsenap och persilja
- Rostbiff med curryremoulad
- Pestokykling med saltorkade tomater
- Vegetarisk med saltorkade tomater och färskost samt basilika
- Julsnittar – se under Juletid

55:-/p



Frukostpaket "standard"

Fralla med ljust/mörkt bröd och olika pålägg samt grönsaker · juice · kaffe eller te med mjölk och socker

115:-/p

Frukostbuffé

Ljust och mörkt bröd · knäckebröd · smör · ost · rökt kalkonbröst · Philadelphiaost · rökt skinka · salami · leverpastej · ättiksgurka · kokt skivat ägg · kaviar · grönsaker · apelsinjuice · kaffe eller te med mjölk och socker

125:-/p

Tillägg till frukost

Bacon med äggröra och stekt potatis 45:-/p

Bräckt skinka med prinskorv och stekt potatis 50:-/p

Yoghurt med färsk frukt, nötter, flingor och honung 45:-/p

Tre sorters sill; inlagd, matjes- och senapssill med nykokt färskpotatis, gräddfil och hackad lök 45:-/p



Dryck

Kaffe med mjölk och socker 18:-

Te med mjölk och socker 18:-

Mineralvatten, lättöl, apelsinjuice och läsk (33 cl) 19:-

Pagojuice – apelsin och apelsin/morot (2 dl) 25:-

Färskpressad fruktjuice (2 dl) 30:-

Smoothie i olika smaker 30:-

Isvatten 2:-

Konferensservice

För att se våra konferenspaket, se under rubriken Event eller klicka [här](#).

Fruktfat 20:-/p

Exotiska frukter på fat 30:-/p

Skål med blandat godis 20:-/p

Rostade nötter i stället för den traditionella godisskålen? (*fettsnålt*) 20:-/p



Tårtor

Klassisk tårta (10- och 12-bitars) 35:-/bit

Prinsesstårta, schwarzwaldstårta, white lady-tårta, , frukttårta, jordgubbsstårta, drottningtårta, gräddtårta, sachertårta, hallontårta och blåbärstårta

Mousetårta (10-bitars) 38:-/bit

mango- och jordgubbsmousse, passionsfruktsmousse, rabarber- och jordgubbsmousse och chokladmousse

Brölloptårta 55:-/bit

Tårttext per tårta 17:-

Vi gör även designade tårtor på beställning!



Bakverk och kaffebröd

Kanelbulle / toscabulle / blåbärsbulle / kardemummabulle / sockerkringla 20:-

Wienerbröd / chokladwienerbröd / toscawienerbröd / spandauer 20:-

Kondisbit 20:-

chokladboll, dammsugare, biskvi (choklad, citron eller nöt), mandel, kuban, Tosca mazarin, nötmazarin, mazarin, Tosca bit och Choco late chip cookie.

Morotskaka/kärleksmums/klassisk brownie / brownie med hasselnötskräm 27:-

Muffins 27:-

Välj mellan choklad, äpple, hallon och blåbär

Hemgjorda dessertpajer (14-bitars) (vaniljsås +5: -/p) 37:-/bit

Välj mellan blåbär, äpple, drottning, hallon,

Cheesecake (10- och 16-bitars) 37:-/bit

Kakor 5:-

Chokladtryffel 20:-

Petit four 25:-

Hemgjord kladdkaka med vispad grädde 42:-/bit

Hemgjord kladdkaka med chokladtryffeltäcke 39:-/bit

Buffé

Ska ni ordna privat- eller företagsfest, kanske bröllop, dop, födelsedagsfest eller något annat?

Kanske representation i hemmet eller personalfest på jobbet? Den som har lite erfarenhet av livet vet att det är omöjligt att vara alla till lags. Fast med en buffé är det möjligt. Där kan alla hitta sin egen speciella favorit, även om det kan vara svårt att bestämma sig för endast en.

En buffé kan också spegla det tema du söker. Givetvis går det att kombinera bufféerna som man själv vill. Dessa bufféförslag är som sagt förslag. Kom gärna med egna önskemål.

Önskas klassiska Kalla portionstallrikar.

Orientaliska grillsmaker

Kryddstarka grillade kycklingspett med smak av curry och spiskummin · läskande myntatzatziki med honung · aivardipp med koriander, lime och chili · solgul couscoussallad med avokado, färöst och jordnötter · ardishoki – marinerade grillade kronärtskockor med säsongens grönsaker och saltrostade solrosfrön · hummus · ljust doppbröd, sirapsbröd och smör. (Fruktsallad i litet glas med honungsyoghurt och nötter +39:-/p).

245:-/p

Mezesmaker

Kibbeh – grillad nötfärs på spett med peppar, spiskummin och vitlök (varm) · tabouleh – bulgur med tomat, bladpersilja och citron · grönsallad med dukkah och rödlök samt rostad paprika · marockansk paprikasalsa "relish" med koriander · libanesisk honungsyoghurt · chiligrillad halloumi med röda mangoldskott och mynta · röra på kikärter och sesampasta · hembakat bröd, pita och smör. (Söt yoghurtcremé med inkokt ananas och koriander coli +39:-/p).

150:-/p

Provincesmaker

Grillade kalvfärsspett med citron och timjan (varm) · rostad vitlökssky (varm) · persiljeyoghurt · rostade rödbetor med chèvrest, balsamicovinäger och sallad · lavendelhonungsrostad potatis med Provence grönsaker · bröd och smör. (Choklad i nyans "Romerska bägar" med crisp och svartvinbär +39:-/p).160:-/p



Quichemaker

Quiche med rostade grönsaker (*paprika, lök, zucchini, vitlök, örter, rucola och portabello*) (varm) · salami "picante" · prosciutto de Parma · vitlöksdressing · tomat- och gurksallad med ädelost · hembakat bröd med smör toppat med rivna örter.

145:-/p

Charkuterismaker

Italienska charkuterier: kryddig nötpastrami, prosciutto di Parma, salami Picante · krämig potatissallad "Alfredo" med vitlöksstekt svamp, bacon och haricots verts samt röda mangoldskott · grillade grönsaker med hyvlad parmesanost · hembakat bröd och smör. (Vaniljcrème i glas med bär och crisp +39:-/p).

195:-/p



Kryddsmaker

Lammfärsspett med persilja och chili (varm) · solgul couscous med avokado och rödlök · yoghurt- och tandooribakad lax · myntadipp med kokos · zucchinirullader med getostfyllning · grillade grönsaker med rostad mandel och hyvlad parmesanost · marinerade oliver med rosmarin och citron · hembakat bröd och smör. (Passionsfruktsmoussetårta +38:-/p).

185:-/p

Kultursmaker

Bakad lax "nicoise" med ägg, haricots verts, oliver och sardeller samt dressing · ört- och citrongrillad kyckling · bladsallad och grönsaker med rostade nötter "dukka" · potatissallad

”kulturyoghurt”, gurka, tomat och persilja · brieost och marmelad med kex · hembakat bröd och smör. (Choklad och kola med saltade nötter i litet glas +39:-/p).

255:-/p

Magiska smaker

Sydamerikansk grillad kyckling ”barbeque” med svarta bönor (varm) · chunky salsa med lime och koriander · guacamole · rostad potatissallad med sotad majs och chipotle · sallad på plommontomater, färöst, sherryvinäger och örter · nachos med cheddarostsås · tortillabröd, hembakat bröd och smör. (Havtorn med vanilj- och yoghurtcremé och krossade drömmar +39:-/p).

235:-/p

Toscanasmaker

Skinnstekt majskyckling med parmesanostcremé och rostade pinjenötter (varm) · sotad tonfisk med lök- och basilikasallad · provençalsk kryddfärskost med finskuren ratatouille i frasig form · Toscanapaj med saltorkad tomat, spenat och oliver samt färöst från Sardinien (varm) · gurkyoghurt · frutti di mare – heta marinerade skaldjur med färska örter · gratinerad potatisgratin (varm) · foliebakade medelhavsgrönsaker med kronärtskockor och rucola · hembakat bröd och smör. (Chokladkolamousssetårta +38:-/p).

250:-/p

Asiatiska smaker

Lime- och koriandermarinerade skaldjur med avokado · små vegetariska vårrullar med söt syrlig plommonsoja · kryddbakad lax ”thai” med limesalt, koriander och chili · läskande ingefärsdipp · mangosalsa ”sweet and sour” · nudelsallad med soja, grönsaker och sticklök · kycklingspett ”noug cham” (varm) · jordnötssås (varm) · sötsura grillade grönsaker med rostade sesamfrön · marinerad rostbiff ”bulgogi” med strimlad chili och saltrostade jordnötter · fruktspett med exotiska frukter · bröd och smör. (Exotisk fruktsallad i glas med kokos och ristad vit choklad +49:-/p).



160:-/p

Klassiska smaker

Rosastekt pepprig rostbiff med rostad lök · klassisk potatissallad med purjolök, kapris och persilja · tryfferad kronärtskockssallad "classico" med säsongens grönsaker, västerbottensost och örter · tunnbrödsrulle fylld med skagenröra på kräfter och räkor toppat med löjrom · blandade ostar med kex och fikon · bröd och smör. (Vaniljmousse med hjortronmylta +39:-/p).

255:-/p

Smaker från Mellanöstern

Shish kebab tawuk – citronmarinerat grillat kycklingspett (varm) · kryddiga färsspett "kibhe" kryddat med spiskummin och citron (varm) · myntayoghurt · aivardipp med valnötter · räkor med vitlök och chili · baba ghanoush – aubergineröra · kronärtskockor med grillade grönsaker och mynta · tabuoleh – couscoussallad med granatäpple, rostad mandel och aprikoser samt färost · marinerade oliver · hummus – kikärtsröra · dolmadákia – vinbladsdolmar · pitabröd, surdegsbröd och rört smör.

265:-/p

Gröna vegosmaker

Vårrullar fyllda med currygrönt · röd chili-dipp · tomater i färg med mozzarella och basilika · vegetarisk quiche med saltorkade tomater, svarta oliver, spenat och färost (varm) · kronärtskockssallad med färsk sparris, grillade grönsaker och hyvlad parmesanost "24 mån" · grillade tzauspett "BBQ" (varm) · solgul couscous med avokado, rödlök och persilja · tzatziki · kikärter "Medelhavet" med balsamicosirap, lök och dragon · hembakat bröd och smör med kornsalt. (Hallonmousse i litet glas med vit chokladkross och hallon +39:-/p).

195:-/p

Bangkoksmaker

Asiatisk nudelsallad "tuk-tuk" med grönsaker och vitlöksstekt shiitakesvamp · teriyakilax med rostade sesamfrön och limechipotlecrème samt syltad ingefära · stekt pak choy "thai" · kokos och cashewrullad kycklingfilé "pang pang" med jordnötsdipp · mangosalsa "sweet and sour" · sallad på avokado, koriander, chili och tomater · hembakat bröd med smör. (Citrongräs- och kokospannacotta med ananaschutney i litet glas +39:-/p).210:-/p



Texassmaker

Majskyckling supreme med frasig kryddmix "Kentucky" (varm) · New style Texas BBQ-sås (varm) · örtigt vitlökssmör · corn dogs – majspanerad chorizo (varm) · whiskeylax "caesar" med hyvlad parmesanost och krutonger samt dressing · sallad på färgglada tomater och grillad majs · hash browns med pinjenötter och grillgrönt (varm) · coleslaw · bröd och smör. (Citronmarängpaj +37:-/p).

255:-/p

Grekiska smaker

Bifteki – grekiska färsspett med oregano och rosmarinsky (varm) · vitlöksdoftande fiskspett med aioli verde · fetaoströra med chili och olivolja i frasig form · tzatziki · rostade tomater med grillade medelhavsgrönsaker · oststekt zucchini med balsamicosirap · dolmadákia – vinbladsdolmar · havssaltsbakade potatisklyftor (varm) · grekisk sallad med färrost och basilikadressing · grekiskt lantbröd, filbröd och smör. (Yoghurtpannacotta i litet glas med vanilj och exotiska frukter +39:-/p).265:-/p



Här nedan kan ni välja *grillade rätter* eller *råa rätter* om ni vill grilla själv. Om inte något anges så kommer rätterna färdiga i värmebox.

Sydamerikanska fajitassmaker

Chilirostad majskyckling i bitar "BBQ" (varm) · kanel- och kryddpepparrostad köttfärsröra (varm) · räkcevice med koriander och lime · salsa cruda – plommontomatsalsa · svart bönsalsa med chili, lök och vitlök · vitlöksrostade majs-korn med chili · mangossalsa med lime, chili och koriander · krispig grönsallad · tärnad tomat · tärnad gurka · hackad rödlök · skivad jalapeño · guacamole · gräddfil · riven cheddarost · mjukt tortillabröd · tacoschips och skal. (Kokospanacotta med ananas "cuba libre" rom och kryddor á 49:-/p).

215:-/p

Indiska smaker

Tandoorikryddad kycklingfilé med sval myntaraita (varm) · mango chutney · sabzi kari – grönsakscurry · potatis- och blomkålssallad "Balti" med ingefära · pickels · laxkuber "jalfrezi" med

kokostikka (varm) · gult kryddigt basmatiris med stjärnanis och russin (varm) · naanbröd stekt med vitlök, serveras med smör. (Choklad och kola med saltade nötter i litet glas 39:-/p).

215:-/p

Skandinaviska smaker

Kräftskagen i "tunnbrödsrulle" med löjrom · varmrökt nobellax med peppartäcke och örtsås · persiljekryddade kalvfärsspett "Wallenberg" med kantarellgräddsås (varm) · potatisgratin med prästost (varm) · rökt renstek med pepparrot och gräslök i frasig form · paj med västerbottensost och skogssvamp (varm) · krämig vitlöksdressing · sallad med svenska primörer; morötter i färg, rädisor och späd spenat · hästlimpa och stenugnsbakat ljust bröd med smör. (Äppelpaj med vaniljsås +42:-/p).



240:-/p

Amerikanska smaker

Caesarsallad med bacon och krutonger · Buffalo Wings peppar och vitlök (varm) · Kentucky BBQ – baby back ribs (varm) · coleslaw · blue cheese dipp · små Sloppy joes burgers (varm) · sesambröd · fat med tillbehör; skivad cheddar, tomat, rödlök och ättiksgurka i klyftor · corn on the cob med tomat · hush puppies · potatis och vinäger · bröd och smör. (Cheesecake +37:-/p).

240:-/p

Sommarsmaker

Sillspett med dillkokt färskpotatis · kryddosttartelett med kräftor · grönsaker i folie med örter och blad · kryddig lättgravad lax med marinerat äpple och dill med örtsås · skagenröra i sked med löjrom och kavringkrutong · saltbakade rödbetor med vinäger och getost · kalvfärsspett med citron och kärlek (varm) · BBQ-sås (varm) · yoghurt · färsk, grillad chorizo med salsa · potatissallad med grillade grönsaker, citron, honung och persilja · spisbröd och hästlimpa med smör. (Hallonpaj med vaniljcrème +42:-/p).250:-/p



Tropiska smaker

Currygrillat kycklingfiléspett med kokossås (varm) · peruansk potatissallad med chili och blommor · torsk "tom ka gai" med koriander och pak choi (varm) · mangosalsa · melon sallad med mynta · marinerat grillat Jerk-fläskfiléspett med rostade cashewnötter · yoghurt med honung · couscoussallad med jordnötter och torkad frukt · tropisk frukt · bröd och smör. (Passionsfruktsmoussetårta +38:-/p). 190:-/p

Mexikanska smaker

Kryddbakad lax med limesalt, koriander och chili · kycklingklubba "New Mexiko" (varm) med rostad chilimajonnäs · grillade revben "soya, honung- och chiliglaze" (varm) · guacamole · salsa fresca · rostad sötpotatissallad med spenat, fårost och sparris · bönsallad "jalapeño" · tomater i färg med mozzarella och rödlök · majschips, vetetortillas och smör. (Cheesecake +37:-/p).

255:-/p

Festsmaker från 80- talet

Professor Wretmans skagenröra med löjrom · terrin på "gubbröra" med syltad lök och gräslök · grillad oxfile "pepparstek" med haricots verts lindad med bacon samt fårost (varm) · pepparsås (varm) · bearnaisesås · kallrökt lax med pepparrotscrème · grillade grönsaker "classic" · vitlöksdoftande potatisgratin (varm) · klassiska ostar med marmelad och kex · hembakat bröd och smör. (Banana split i glas med vaniljcrème, chokladsås, banan och maränger + 39:-/p).

235:-/p



Skärgårdssmaker

Kryddosttartelett med kräftor · matjessillspett med dill och kokt potatis · gubbröra med löjrom · stekt inlagd strömming med syrad lök · kallrökt lax med riven prästost och citron · dillsås · västerbottensostpaj (varm) · 58°C grillad kalvinnanlår med kapris och tomater · vitlöksdipp ·

färskpotatissallad med gräddvinaigrette, bönor och morötter · spisbröd, kavring och smör.
(Klassisk jordgubbstårta +34:-/p).

260:-/p



GI-smaker

Harissaeldad lax och tonfisk på spett med aioli (varm) · färsspett ”köfte” med svalkande yoghurt-dipp och BBQ-sås (varm) · bulgur med färska bönor och nötter · sallad på tomat, mozzarella, rucola och kronärtskockor samt rödlök och quinoafrön · linsröra med libsticka · frijoles – bönröra. (Yoghurtpannacotta med hallonjuice och hallon samt mynta +65:-/p).

245:-/p

Spanska smaker

Paella med grillad paprika (varm) · serranoskinka fylld med färstcrème · vitlöksmarinerade oliver · grillad chorizo på spett (varm) · gazpacho med basilikadipp · rucolasallad med citronmarinerade kronärtskockor · tortilla de patata med paprika och mixade gröna oliver · kryddiga marinerade pilgrimsmusselspett · salsa fresca · chiligrillspett på kycklingfilé (varm) · mojo rojo · lantbröd och smör. (Fruktsallad i glas med vaniljkesella +39:-/p).

210:-/p



335:-/p

Smörgåsbordssmaker (minimum 20 personer)

Ägghalva med majonnäs och räkor · stekt inlagd strömming med picklad lök · inlagd sill · senapssill · gubbröra · skagenröra med kräftor och räkor · kallrökt lax med örtagårdssås · gravad lax med hovmästarsås · kallrökt lax med sås på sikrom, gräddfil och hackad rödlök · rostbiff · klassisk potatissallad · kokt potatis (varm) · prinskorv (varm) · köttbullar (varm) · Janssons

frestelse (varm) · pyttipanna (varm) · rå äggula · inlagda rödbetor · hempicklade grönsaker · senap och ketchup · ostbricka med tre sorters ostar och marmelad samt kex · knäcke, kavring, ljust bröd och smör. (Chokladmousse med säsongens bär i litet glas +39:-/p).

dagspris ca: 595:-/p

Á la carte

Ska ni ordna privat- eller företagsfest, kanske bröllop, dop, födelsedagsfest eller något annat?

Kanske representation i hemmet eller personalfest på jobbet. En fest är som en premiär. Därför är förberedelserna viktiga för att ni skall få en lyckad upplevelse. Ring gärna så skraddarsyr vi en meny för ert sällskap.

Givetvis går det att kombinera menyerna som man själv vill. Dessa menyförslag är som sagt förslag. Kom gärna med egna förslag. Vill ni hålla på lite i köket själva hemma, så kanske ni ordnar huvudrätten, och beställer bara såsen, soppan eller desserten för att underlätta ...

TÄNK PÅ ATT Du måste beställa minst 10 av en och samma rätt. Under helger är minimumantalet 30 personer. Moms 12% tillkommer på alla priser. Eventuell leveransavgift tillkommer. Betalning kontant eller mot faktura med betalningsvillkor 10 dagar netto.

I alla menyer ingår bröd och smör.

Vegetariskt? Vi kan givetvis göra vegetariska rätter om så önskas, men för att kunna följa vad säsongen har att erbjuda i grönsaksväg så gör vi gärna offert åt er.

I de flesta fall kommer vår mat upplagd så här:

Förrätter

Vi kommer tillsammans överens om hur ni vill ha det! Antingen vackert upplagt direkt på tallrik eller levererat på fat så ni själva kan lägga upp det på eget porslin.

Varmrätter

Kommer i värmeboxar upplagt i porslinsformar.

Desserter

Upplägget för desserterna varierar beroende på vilken dessert ni valt. Ni får den nästan alltid dekorerade portionsvis i glas, skål eller tallrik.

Förrätter

Skagen "klassisk" med handskalade räkor och kräftor, citron och dill samt kavring. 85:-

Lax "kallrökt" pepparotscremé, crostini, nöt vinegrete, syltad rödlök och vattenkrasse. 90:-

Gubbröra , ansjovis, ägg, dill, gräslök, syrad rödlök och nybakat rågbröd. 75:-

Löjrom "Kalix" västerbottensostcremé, citron, örtsallad och krutong. 135:-

Krispiga färska rödbetor "vego" med getostmousse, rucola, honungsglaserade valnötter och balsamicosirap. 80:-

Lufttorkad parmaskinka fylld med fetaost, serveras med inkokt kronärtskocka samt tomat- och basilikadressing. 85:-

Kallrökt lax med hyvlad parmesansost, pinjenötter och röda mangoldskott samt pepparrotsfärskost och lime, serveras med skagenröra på kräftor och räkor i liten syltburk med löjrom. 95:-

Löjrom med crème fraiche, rödlök och citron, serveras med hembakat stenugnsbröd. 155:- *(Brödet kan med fördel värmas på i ugn på plats om möjligt)*

Italiensk tallrik: Grillade kronärtskockor med parmaskinka, sparris, fetaost samt rostade pinjenötter, serveras med pesto och confittomater. 85:-

Rökt laxtarter med citronsyrad gurka, kapris, äpple, arenkhakaviar och en örtmajonnäs. 85:-

Sill och ost "tradition" 3 sorter sill, hemkryddad prästost och spisbröd. 90:-

Tre norrländska tapas: Rökt renstekmousse med havtorn i frasig form, löjrom med hackad rödlök och crème fraiche på västerbottensosttarte, äppelrökt lax med Äppelrökt lax med grön vinagrette och hasselnötter. 115:-

Krabba "från Devon" äppelravioli, falsk tonfisk och curryvinagrete. 125:-

Oxfile "pepparstek" bakad i vacuum, tryffelfärskost persiljerot och rödbeta. 95:-

Förrättssoppor

Vishysoise "potatis soppa" sockersaltad lax, gräslök och kavring krisp. 85:-

Hummersoppa "klassisk" lättvispad grädde och ost krutong. 115:-

Saffransdoftade musselsoppa med färska skaldjur . 115:-

Skadjurslasagne "tom ka gai" med syrad fänkål och säs på grön curry och citrongräs. 115:-



Varmrätter kött

Pepparkryddad oxryggbiff med confitbakad tomat och råstek vitlökspotatis samt bearnaise. 220:-

Biff Rydberg på tärnad oxfilé, potatis och smörkokt lök, serveras med rå äggula i tomat och senapsgrädde samt rödvinssky. 250:-

Lammracks med balsamicosky, bakad tomat och tzatziki samt potatisterrin med fetaost. 255:-

Wallenbergare med potatispuré, ärtor och skirat smör samt rårörda lingon. 140:-

Pepparstek på färsk oxfilé med säsongens bästa grönsaker och pepparsås. 250:-

Grillad oxfilé "skomakarlåda" med bacon, gräslök och rödvinssky samt potatispuré. 235:-

Klassisk oxfilé provençale med ugnsbakade smätomater, vitlökssmör, rödvinssås, råstek potatis samt haricots verts med champinjoner. 255:-

Hängmörad grillad biff med dijonbearnaise och äppelkapris samt friterad mandelpotatis och färskriven pepparrot. 230:-

Grillad ryggbiff med stekta kantareller, primörer och bearnaisesås samt krämig potatiskaka med västerbottensost. 235:-

Helstek entrecote med glaserade lökar, bordelaisesås samt jordärtskocksstuvade grönsaker och timjanpotatis. 250:-

bœuf bourguignon med potatispuré. 215:-

Varmrätter fågel

Provençalebakad grillad majskycklingfilé med grillade grönsaker, serveras med säs på peppar och cognac samt fondantpotatis. 155:-

Grillad majskyckling med gräddkokta murklor, friterad schalottenlök, rödlöksmarmelad och äppelsky. 235:-

Parmesanoststekt majskyckling med syrlig tomatconcasse och pesto samt grillade grönsaker. 165:-

Gremolatastekt svenskt kycklingbröst med potatispuré kryddat med oliver och parmesanost, chilikokt rostad paprikasås samt provençalegrillade grönsaker. 185:-

Majskyckling supreme med kantarell- och västerbottensostfyllning, serveras med kycklingveloté och rotsaker. 225:-

Cajunskyckling med BBQ-sås och tzatziki samt klyftad potatis och grillade grönsaker provençale. 155:- Bjäreskyckling "svampstekt" årstidens grönsaker, nakenhavre, örtveloté. 235:-

Tupplår bakad med örter, sauterade majrovor och kålrot, serveras med rostad mild vitlökspotatispuré och salviasky. 235:-



Varmrätter fisk

Ångad laxfilé med kräfhollandaise, pepparrot och säsongens primörer samt kokt potatis. 175:-

Halstrad torskrygg med rödvinssky, riven pepparrot, brynt smör och mandelpotatispuré samt stekt svamp med spenat. 260:-

Kall inkokt lax med örtsås, inlagd gurka, citron och färskpotatis. 145:-

Hälleflundra och laxfilé "black and white" med tryffelsås och hollandaise samt cruditeésallad och potatis. 230:-

Halstrad rödingfilé med karljohanssvamp, sticklök och saffransfumet samt pressad potatis. 195:-

Västerbottensost- och karljohanssvampöverbakad öring med het "bouillabaissesås" och sotad pilgrimsmussla och havskräfta samt mussla, serveras med aioli och potatis. 275:-

Marulk "tom kai gai" med citrongräs och curry samt färska grönsaker och basmatiris. 285:-

Ört- och citrusmarinerad ångad laxkub med havskräfta, pilgrimsmussla och julliennegrönsaker samt vitvinssås och pressad potatis. 225:-

klassisk fiskgratäng i form med vitvinssås, grönsaksbädd och handskalade räkor samt pommes duchesse. 155:-

Rimmad lax med dillstuvad potatis och inlagd gurka. 145:-

Fjällröding "halstrad" friterad ostronskivling, skogssvampssås, potatis och persiljerotspuré. 215:-



Dessertes och ost

Crème brûlée med glaserade hallon och hallonjuice. 60:-

Vaniljpannacotta med bärgazpacho och mynta. 70:-

Rabarbersoppa med färska bär och vaniljcrème med kardemumma. 70:-

Pannacotta på mörk choklad och blodapelsin i glas, serveras med citrusfrukter och chokladsmulor. 80:-

"Peach Melba" inkokta persikor med vanilj, hallonsås mynta och färska hallon. 85:-

Annanas "cuba libre" med kokos crème, dulce de letche och kokos crisp. 95:-

Fläderkockt päron med vaniljmousse och kolaripple. 95:-

Svenska och franska ostar x 2 med kex och fikonmarmelad. 70:-

Svenska och franska ostar x 4 med kex och fikonmarmelad. 95:-

Chokladtryffel. 20:-

Petit four. 25:-

Dessertes i glas

Smått och gott till kaffet?

Allt serveras i shotglas eller större glas.

Mindre 39:-

Större 49:-

Välj mellan: (*Minimum 20 per sort*)

- Ljus chokladmousse med Baileys och rårörda hallon

- Choklad och kola med saltade nötter
- Vaniljcremé "marängswiss" med chokladsås, banan och maräng
- Hallonmousse med vit chokladkross och hallon
- Choklad i nyans "Romerska bagnar" med crisp och svartvinbär
- Rabarberkompott och jordgubbar med lakritsgelé
- Söt yoghurtcremé med inkokt ananas och koriander coli
- Tiramisu "piccoli"
- Cheesecake med citron och äpple
- Kokospanacotta med ananas "cuba libre" rom och kryddor
- Crémé catalan med apelsinsallad och kanelkorpa
- Fruktsallad med vaniljkesella och nötter (*fettsnålt*)
- Vaniljpannacotta med färska jordgubbar och mynta
- Pannacotta på mörk choklad och blodapelsin
- Chokladpannacotta med mangosalsa kryddad med cointreau



Godis och annat gott

Krämig kola- och pekannötspaj 37:-/bit

Hemgjord citronmarängpaj 37:-/bit

Morotskaka 27:-

Chokladkokosruta 27:-

Brownie med hasselnötscremé 27:-

Välj mellan choklad, banan, hallon, blåbär, dumle och äpple smaksatt med kanel

Muffins XL 27:-

Välj mellan hallon, vanilj, blåbär, äpple, banan och choklad

Hemgjorda dessertpajer (10-bitars) (*vaniljsås +5:-/p*) 37:-/bit

Välj mellan nöt, blåbär, äpple, drottning, hallon, frukt och citronmaräng

Cheesecake (10- och 16-bitars) 37:-/bit

Välj mellan citron, blåbär och hallon

Kakor 5:-

Chokladtryffel 20:-

Petit four 25:-

Vaniljdessert med bär i glas (*fettsnålt*) 60:-

Skål med blandat godis 20:-/p

Rostade nötter i stället för den traditionella godisskålen? (*fettsnålt*) 20:-/p



Plock & mingel

Vi blandar alla dessa begrepp till en enda lista bara för att underlätta för just dig. Du får då en roligare och lite mer varierande tillställning med dessa små härligheter. Är det något ni saknar så försöker vi självklart lösa det.

|

TÄNK PÅ ATT Du måste beställa minst 10 av en och samma plock eller buffé. Under helger är minimumantalet 30 personer. Moms 12% tillkommer på alla priser. Eventuell leveransavgift tillkommer. Betalning kontant eller mot faktura med betalningsvillkor 10 dagar netto.

Nu kan man köpa till lyxengångsplastsålar i alla möjliga tuffa former, de lyfter upp tillställningen till en helt annan nivå. Perfekt om man vill gå runt och mingla samt äta på stående fot. Lite lyxigare och lite dyrare. Önskas dessa så tillkommer det en kostnad på 25:-/p.

Vi lägger upp i passande skålar, korgar och fat. Beräkna ca: 3–4 plockmat för en kortare cocktail, 6–8 plockmat för en längre cocktail och ca: 10–11 plockmat som en middag.

Ni väljer er smakfavorit nedan – vi väljer gärna passande produkter till respektive plock.

Kärt barn har många namn. Allt från plock, canapéer och snittar. Här förklarar vi skillnaden. Välkommen in i vår matvärld!

Canapéer

En liten läcker rund munsbit med exklusivt pålägg.
Den extra matglada slukar den med en större tugga. Andra tar två mindre.

Moderna snittar

Små, enkla och öppna smörgåsar som man gärna bekantar sig med.

Dubbla snittar

Minitarteletter

Mördegsskålar som fylls med önskat val. Lätt att äta, lätt att förälska sig i ...

Minibouchéer

Små bakelser som fylls med önskat val. Frasigt goda till plock som är lite krämigt.

Frasiga, friterade knyten

Små trevliga knyten som äts på stående fot. Så kallad finger food som är ett lite mer matigt alternativ.



28:-/bit

Plock

Allt från canapéer, snittar och finger food till minitarteletter och inbakade härligheter.

- Skagenröra på färska räkor, kräftor och dill samt löjrom
- Kallrökt lax med örtfärskost, pepparrot och rödlök
- Chèvre crème med rostad pekannöt
- Klassisk gubbröra med gräslök
- Rökt renstek med pepparrot och gräslök
- Rouqfordcrème med honungsglaserad valnöt
- Brieost med druva på kex
- Lufttorkad parmaskinka fylld med fetaost och saltorkad tomat crème
- Fetaoströra med chili och oliver
- Rostbiffulle med pepparrotsfärskost
- Dill- och cognacgravad fjordlax med hovmästarsås
- Kallrökt laxrulle med pepparrot

- Tonfisk nicoise rostad oliv, harri cote verts och krutong
- Laxtartar med chili, citron och kapris
- Romansallad "rolls" parmesan, pancetta och basilika
- Gravad lax "classic" med hovmästarsås
- Blini med rökt lax, pepparrotscrème och gräslök
- Matjessill "Sommar och sol" rödlök, gräslök och gräddfil



38:-/bit

Lyxplock

Allt från canapéer, snittar och finger food till minitarteletter och inbakade härligheter.

- Potatis "blini" löjrom citrus och rödlök
- Kryddsotad oxfilé med dragoncrémé "Biff med bearnaise"
- Lax "pastrami" med citruscrémé
- Kräft- och hummerröra "skagen" med färsk dragon och kalixløjrom
- Kyckling och anklever "rulle" pistagenötter och tryffelcrémé
- Klassisk med handskalade räkor, majonnäs och ägg
- Löjrom "taco" med västerbottensost, dill och citroncrème
- Miniräksmörgås med ägg och majonnäs
- Vårrulle med kräftor, vårlök, glasnudlar och koriander
- Småpotatis med löjrom, charlottenlök och citruscrémefraiche
- Lax och skaldjurs "Terrin" pepparrot och cidervinäger senap

28:-/bit

38:-/spett

Cocktailspett

Fröjd för ögat fröjd för gom. Lägg gärna till några cocktailspett till er plock- och mingeltillställning. Ett bra komplement till annat plock.

- Kycklingspett "yakitori" (2 spett/person)
- Minimozzarella- och cocktailtomatspett med basilika
- Fläskpett "Vietnam" dippsås nuoc cham

- Mussla och lax ”spett” rostad chili och daikonkrasse
- Pilgrimsmusselspett ”sweet and sour”
- Fruktspett med exotiska frukter såsom ananas, kiwi och jordgubbar
- Tonfiskspett med thaisås och ingefäracremé
- Vegetariskt spett med fetaost, zucchini och rostad paprika
- Pestogrillat kycklingspett med färöstcremé
- Asiatiskt kycklingspett med chili, ingefära och thaibasilika
- Tandoorikycklingspett med raitadipp



48:-/glas

Fyllda glas

Känn lyxen flöda och ert glas er göda ...

- Caesarsallad med peppar och pesiljestekt kycklingspett
- Liten nudelsallad med pilgrimsmussel- och tomatspett samt mangosalsa
- Skaldjursceviche med jungfrusallad, koriander och chili samt krutong
- Räkor med potatissallad, pesto, sparris och confittomater
- Grillat kycklingspett med chilisås, hummus och couscous med avokado
- Liten nudelsallad med kokosmarinerad rostbiff, chili och jordnötter
- Inkokt laxkub på spett med fänkål- och dillsallad samt örtsås
- Kycklingklubba ”drumstick” med chili, ananaschutney och couscous
- Västerbottensostcaesarsallad med pilgrimsmusselspett och dijondressing

38:-/bit

Frasiga friterade knyten

Varför inte blanda klassiker med något nytt till er plockmat?

- Fetaost, chili, spenat och saltorkad tomat
- Kantareller, västerbottensost och persilja
- Kräftstjärtar, dill och parmesanost
- Tandoorikyckling, valnötter och fetaost
- Kyckling, kokosmjölk, röd curry och krispiga grönsaker
- Parmaskinka, chèvreost och saltorkade tomater
- Rökt lax, dill, sweet chili och vårlök
- Filocigarr med jalapeños, pistagenötter och getfärskost
- Rökt lax med västerbottensost, sticklök och kantareller



Snacks och chokladdoppade jordgubbar

20:-/p

Jordnötter, chips, chilinötter och salta pinnar, blandat eller var för sig.

22:-/p

Chokladdoppade jordgubbar

47:-/p

Dipp/tapas

I stället för jordnötter och snacks till drinken kan ni välja ett matigare alternativ om så önskas.

Att dippa med

Välj två favoriter av följande: Nachos, pitabröd, grissini, ostkex, grönsaksstänger, friterade tortillachips.

Att dippa i

Välj två favoriter av följande: Grekisk fetaost med chili, rostad paprika, guacamole, bönor, tzatziki, hummus, ädelostcrème, auberginecrème, tomatsalsa, tacodipp, tapenad.



Plock- och mingelbufféer eller plocktallrikar

Mindre än mycket, men mycket mer än lite. Kalla det plockbuffé om du vill. Dessa smakfulla mindre munsbitsmenyer representeras av ett rikt och varierande utbud av smaker. I menyerna ingår cirka en av varje sort till en person.

Minst 10 portioner. Moms och eventuell leveransavgift tillkommer.

Önskar ni dessa bufféer eller plocktallrikar nedan som en mättande meny så tillkommer det en kostnad på 50:-/p. Förutom mer mat så ingår en potatissort, passande för buffén.

Till våra menyer så kan man hyra dryckesclips, s.k. mingelclips, där man kan hänga drycken på tallriken. Ett mycket bra sätt att kunna ha en hand fri för att lätt kunna äta med medan man minglar runt. Kostnaden för dessa är endast 4:-/styck.

Vi rekommenderar liten gaffel och assiett till plock & mingelbufféerna.

Önskas en klassisk "kall portionstallrik"

195:-/p

Street food-mingelsmaker

Salladsblad- och majstortillas · kyckling "Jerk" med persilja- och mangosalsa · lax "Pastrami" med harissa och myntayoghurt · lammfärsspätt "Kibbeh" med kummin, kanel och kryddpeppar · nudelsallad "Shaoxing" med sesamolja, koriander, chili och vårlök · turkisk pizza "Lahmacun" med spenat, fetaost och tomat · tortilla de patata "viva la spania".

185:-/p

Italienska mingelsmaker

Bruchetta med soltorkad tomatcremé och parmaskinka fylld med färskost · salami Napoli med fikonmarmelad och taleggio · grillad Focaccia fylld med mozzarella och coppaskinka · kyckling på spett fylld med pesto · gorgonzolamousse med honungsglaserad pekannöt · heta räkor på sked med salviacrème · al caprese-spepp med mozzarella och tomat.

175:-/p

Thailändska mingelsmaker

Minisatéspepp på kyckling med jordnötstäck · skaldjurscevice i glas med avokado, lime och koriander · vegetarisk minivarrulle med sweetplumsauce · liten nudelsallad med kokosmarinerad rostbiff i skål · heta räkor med mangosalsa · fruktspett med exotiska frukter såsom ananas, kiwi och jordgubbar.

165:-/p

Favoritmingelsmaker

Kryddsotad oxfilé med dragoncremé "biff bearnaise" · skagen med kräftor och färska räkor toppat med löjrom · fransk kryddfärskost med finskuren ratatouille i frasig form · kycklingrulle med svart trumpetsvamp och pistagenötter · pepparrotsterrin med lax · brie de maux, hästlimpa semitorkad druva och vattenkrasse.

185:-/p

Medelhavsmingelsmaker

Grillad kyckling på spett "lolly pop" med citron och salvia samt paprikadipp · Chèvremousse med honungsrostad pekannöt · tortilla "Italia" med paprika och grön olivtapenad · råstektt grön sparris "rulle", italiensk salami och torkad druva · rökt lax med ricotta och toscanska örter · parmashinkaterrin med färöst och soltorkad tomatcremé · liten surdegsbaugette med hyvlat parmesanost, rucola, confittomat och fransk kryddfärskost.

Var skall jag placera svärmor? Vi hjälper gärna er med att besvara liknande frågor och planera

ert livs viktigaste dag – bröllopet. Denna dag är livets höjdpunkt, inget får gå fel. Därför kan ni tryggt lägga ansvaret i våra händer.

Parabolens Catering hjälper er givetvis med maten. Vi kan även hjälpa er med inbjudan, fotograf, vett och etikett, lokal, blommor, menyval med mera. Allt som behövs för att just ert bröllop skall bli unikt! Här nedan har vi satt ihop olika menyföreslag, självklart kan ni ändra i menyerna som ni vill. Det går även bra att välja från vår à la carte-meny eller andra bufféer om så önskas.

Önskas tilltugg till brudskålen?

Tre sorters franska ostar med marinerade björnbär och Finn Crisp som mellanrätt för 55:-/p. Det är ett mycket trevligt sätt att erbjuda sina gäster en förlängd härlig måltid. Kan vara bra om ni förväntar er många tal.

Behöver ni festväning?

Parabolen har en härlig festväning som har många möjligheter till en lyckad fest.

Lokalen lämpar sig utmärkt som festväning för upp till 800 personer på mingel och 600 för sittande middag. Den är kostnadsfri – det enda ni binder er till är att köpa mat och dryck av oss. Porslin ingår!

Var ute i god tid med att boka era lokaler. De är oftast uppbokade långt i förväg, även om det finns möjlighet att hyra på kort varsel också. Hittar vi inte den lokal ni söker, kom ihåg att det går bra att hyra tält med både golv och dekor. Slå en signal så berättar vi mer.

TÄNK PÅ ATT Du måste beställa minst 10 av en och samma rätt. Under helger är minimumantalet 30 personer. Moms 12% tillkommer på alla priser. Eventuell leveransavgift tillkommer. Betalning kontant eller mot faktura med betalningsvillkor 10 dagar netto.

Vi skapar den personliga bröllopsfesten ni drömmer om! Vi är lite mindre och lite bättre... *Varmt välkommen!*

Bröllopsmenyer

1.

Kallrökt lax med hyvlad parmesansost, pinjenötter och röda mangoldskott samt pepparrotsfärskost och lime, serveras med skagenröra på kräftor och räkor i liten syltburk med löjrom.



Grillad majskycklingbröst med ragu på ostronskivling, soltorkade tomater, haricots verts, vitlök och fetaost, serveras med pepparsås samt vitlöksdoftande potatisgratäng.



Chokladterriner med mango, nötmüsli och en frisk sorbet.

395:-/p

2.

Röding från krutfjäll "lättbakad" champagnegelé, citrusreduktion, blomkål, blad och forellromspärlor.



Grillad kalvrygg med färsk sparris och gräddkokta murklor samt potatisbakelse med smak av parmesanost samt semibakad tomat.



Mjölchoklad- och Baileysmousse med citrusterrin, hallon och hallonjuice.

425:-/p

3.

Lufttorkad parmaskinka fylld med fetaost, serveras med inkokt kronärtskocka samt tomat- och basilikadressing.



Marulksfilé täckt med örter och västerbottensost, pilgrimsmussla provençale och bouillabaisésås samt potatisterrin.



Vaniljpannacotta med kompott på färska jordgubbar och mynta.

455:-/p



Bröllopstårter/lyxtårter

Med kärlek och omsorg kan vi erbjuda ett nytt lyxigare sortiment till speciella tillfällen. Detta utbud kräver dock mer planering och tid för att garantera hela vårt utbud. Vi ser helst att vi får beställningen senast fem vardagar innan.

Tänk på att beställa efter storlekarna!
Moms och eventuell leveransavgift tillkommer.

1.

Cheesecake med passionsfruktssmak

2.

Frukttårta med säsongens frukter

3.

Mörk chokladmousse på chokladbotten

Bröllopstårta 55:-/bit

Lyxtårta 50:-/bit

(10-, 14- och 20-bitars)

Dessa är som sagt ett urval, kom gärna med egna idéer!



Vickning

Den klassiska Janssons frestelsen är det första man tänker på men det räcker faktiskt med några goda ölkorvar, en coqnacwurst, en ost, en pyttipanna ur frysen med stekta ägg och rödbetor

eller en sillburk med kokt potatis, hackad rödlök och gräddfil. Hårt bröd, smör och kall öl, så är man redo att säga natti-natti till gästerna. Men om man hinner och orkar finns det en rad olika klassiker som bör nämnas till vickning vid midnatt. Det är bara fantasin som sätter stopp så överraska din grupp eller tillställning med en vickning!

Minsta beställning är 10 personer per rätt. Under helger är minimumantalet 30 personer.

Moms och eventuell leveransavgift tillkommer.

98:-/p

Janssons frestelse

Med knäckebröd och västerbottensost.

98:-/p

Pyttipanna

Med stekt ägg och rödbetor.

98:-/p

Chili con carne

Med rå lök, gräddfil och nybakad baguette.

17:-/st

korv med bröd

Med senap, ketchup och bostongurka.

5:-/p

+ räksallad

57:-/p

Club sandwich

Kall smörgås med kycklingfilé, bacon och currydressing.

Från 25:-/p

Smörgåsar

88:-/p

Pajer

Två sorters paj (varm) med trädgårdssallad, valfri dressing, bröd och smör. Se under rubriken **Lunch** och välj två sorter.

85:-/p

Ostar

Ostbricka med fyra sorters ost, päron, druvor och kex.

90:-/p

Korv- & ostbricka

Starkt kryddad korv med ostar, kex och marinerade oliver.

85:-/p

Sillbricka

Tre sorters sill med knäckebröd och nykokt potatis samt en rad klassiska tillbehör.