



Meny

catering

För dig som vill njuta av god mat men inte har tid att laga, ta hjälp av oss och välj bland våra olika menyer. I vårt kök lagar vi mat av kvalité som vi levererar till den lokal ni önskar.

Buffémenyer

Italiensk buffé – stora

350 kr/person

Fyllt kyckling med spenat, mozzarella och soltorkade tomater
Lufttorkad skinka
Salami
Rostad potatis med smak av rosmarin
Pastasallad med kronärtskocka, soltorkade tomater, kapris, rödlök och spenat
Tomatsallad med mozzarella
Vitlöksmarinerade morötter med smak av citron och färska örter
Mixsallad med melon, gurka och rödlök
Citronmarinerade gröna bönor
Basilikacrème
Oliver
Focaccia med örter
Smör

Italiensk buffé – lilla

285 kr/person

Marinerad pestokyckling
Lufttorkad skinka
Rostad potatis
Grillade grönsaker
Ruccolasallad med meloner
Vitlöksmarinerade morötter med smak av citron och färska örter
Marinerade oliver
Basilikacrème
Grissini
Focacciabröd med flingsalt
Smör

Grillbuffé

390 kr/person

Citron- & chilimarineradkycklingfilé
Timjan- & örtmarinerad fläskfilé
Rostad potatis
Grillade grönsakspett
Grillad majs
Vitlöksmarinerade morötter med smak av citron och färska örter
Mixsallad med ärtskidor, gurka, tomat, melon
Marinerade oliver
Fetaostcrème
Örtagårdscrème
Brytbröd
Smör

Buffé med lax och fläskfilé

385 kr/person

Sesampanerade laxbitar med citrusmajonnäs
Timjansmarinerad fläskfilé
Rostad potatis
Marinerade morötter med smak av citron och färska örter
Örtagårdssås
Mixsallad med ärtskidor, gurka, tomat och melon
Marinerade oliver
Gröna sojabönor, cocktailtomater och rödlök
Brytbröd
Smör

Vegetarisk buffé

275 kr/person

Gratinerad fylld zucchini med tomatsås
Vitlöksfyllda champinjoner
Honungs- & rosmarinbakade rotfrukter
Grillad paprika med fetaost
Rostad potatis
Marinerade oliver
Bönsallad
Gröna sojaböner, cocktailtomater och rödlök
Hummus
Basilikacrème
Brytbröd
Smör

Laxmiddag

210 kr/person

Ört- o citronöverbakad lax
Citroncrème
Vitlöksmarinerade morötter med smak av citron och färska örter
Kokt potatis
Mixsallad med melon, gurka och tomat
Broccolisallad med tranbär
Brytbröd
Smör

Herrgårdsmenyer

Meny 1

FÖRRÄTT: Melonsallad med parmaskinka och parmesanchips
VARMRÄTT: Skaldjursfärserad spättafilé med hummersås, potatis och grönsaker
EFTERRÄTT: Vaniljparfait med hallonkola och havreflarn

Meny 2

FÖRRÄTT: Toast Skagen med sallad, dill och pepparrottsolja
VARMRÄTT: Timjan- & rosmarinbakade lammracks med rostad vitlökssås, potatis och primörer
EFTERRÄTT: Chokladmousse med päron och passionsfrukt

Meny 3

FÖRRÄTT: Mozzarellasallad
VARMRÄTT: Örtmarinerad fläskfilé med örtsås, rostad potatis, grönsaker
EFTERRÄTT: Tryfflar med två olika smaker

Trerättersmeny (catering):

fr. 375 kr/person

Tvårettersmeny (catering):

fr. 295 kr/person

Smörgåstårter

Räkor med rökt lax

85 kr/bit

FYLLNING 1: Ägg och färskost

FYLLNING 2: Rökt lax, gravad lax och färskost

Ost- & skinka

75 kr/bit

FYLLNING 1: Soltorkade tomater och färskost

FYLLNING 2: Fruktcocktail och färskost

Vegetarisk

Grillade grönsaker och tofu

75 kr/bit

FYLLNING 1: Ägg och färskost

FYLLNING 2: Soltorkade tomater och färskost

Tillägg

Rätter

EXTRARÄTTER: 25 kr/st/person

DESSERT: 75 kr/person

BRÖLLOPSTÅRTA: 85 kr/bit

Linnedukar

STOR, 135X190 VIT: 40 kr/st

LITEN, 135X250 VIT: 35 kr/st

Servetter

DUNILIN, 40X40 VIT: 6 kr/st

LINNESERVETT, 50X50 VIT: 10 kr/st

LINNESERVETT, 50X50 BEIGE: 10 kr/st

Glas & Bestick

FOTGLAS: 5 kr/st

ÖL- & VATTENGLAS: 5 kr/st

CHAMPAGNEGLAS: 7 kr/st

AVECGLAS: 7 kr/st

BESTICK: 4 kr/paret

UTKÖRNING: 300 kr + 35 kr/mil

PERSONAL: 380 kr/h/pers

För uppdukning av buffé och servering.

Hör av dig med
dina önskemål



HUSMOR

Sara Nilsson
sara.nilsson@hjalmaared.se
0322-64 40 05