



Meny

catering



Hjälmaredherrgård

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.

Vid catering är minimum för beställning 25 personer.

Buffémenyer

Vegetarisk buffé

295 kr/person

Medelhavsbulgur med grönsaker och haloumi
Skogssvamppaj med lagrad svensk hårdost
Dressade rostade betor toppade med saltbakade fröer
Risonisallad med pesto och grillade grönsaker
Mozzarellagratinerad zucchini med svamp-
och soltorkad tomat med basilika
Ört- och citrusmarinerade oliver
Fetaostgratinerad paprika
Hummus
Crispy chilicréme
Hembakt bröd
Vispat smör

Italiensk buffé

350 kr/person

Ört- och citronmarinerad lårkycklingfilé
Italiensk potatissallad
Pestokryddad risonisallad med kronärtskocka,
grillad paprika och zucchini
Tomat- och mozzarellasallad "Caprese"
Plocksallad med hyvlad parmesan
Lufttorkad skinka
Salami
Marinerade oliver
Kökets röda pesto
Hembakad foccacia
Vispat smör

Grillbuffé

425 kr/person

BBQglazad kycklingfilé
Långbakad kryddrubbad fläskkarré
Hjälmares potatissallad
Grillad majs
Grillade grönsaksspett
Texmexbakade småpotatisar
Mixsallad med melon, fetaost och småtomater
Citrus- och vitlöksmarinerade oliver
Tzatziki
Crispy chilicréme
Rostad majsaioli
Hembakt bröd
Vispat smör

Skandinavisk buffé

440 kr/person

Grovt smörrebröd med havets
skagenröra, dill och citron
Örtbakad laxsida med pepparrotscrème
Hjälmares västerbottenpaj
Kallrökt lax med romsås
Dillslungad småpotatis
Sallad med rödbeta och gulbeta med rostade fröer
Rostbiff med potatissallad och cornichons
Hembakt bröd
Vispat prästostsmör

Herrgårdsmenyer

Meny 1

Förrätt: Melonsallad med parmaskinka

Varmrätt: Örtbakad laxfilé serveras med dillslungad potatis och sauterade primörer

Dessert: Hallonparfait med bär

Meny 2

Förrätt: Toast Skagen med sallad och sikrom

Varmrätt: Marinerad lammrostbiff med potatisterrin serveras med provencalsk vitlökssås och sauterade primörer

Dessert: Chokladmousse med krossade drömmar och färska bär

Meny 3

Förrätt: Herrgårdens varmrökta laxsallad

Varmrätt: Pepparstek fläskfilé med fransk potatisgratäng serveras med portvinsreduktion och sauterade primörer

Dessert: Två sorters chokladtryfflar

Trerättersmeny (catering):

fr. 395 kr/person

Tvårättersmeny (catering):

fr. 315 kr/person

Smörgåstårter

Räkor med rökt lax

85 kr/bit

FYLLNING 1: Ägg

FYLLNING 2: Skaldjursröra

Ost- & skinka

80 kr/bit

FYLLNING 1: Soltorkade tomater och färskost

FYLLNING 2: Skinka, gurka och italiensk sallad

Vegetarisk

Grillade grönsaker och tofu

85 kr/bit

FYLLNING 1: Ägg och färskost

FYLLNING 2: Soltorkade tomater och färskost

Dessert

Paj

65 kr/bit

Hjälmarets frukt- eller bärpaj med hemkokt vaniljsås

Tårta

85 kr/bit

Prinsesstårta

Gräddtårta med färska bär

Citronårta med färska bär

Fransk chokladtårta med färska bär

Bröllopstårta

110 kr/bit

Tillägg

Dukning

Linnedukar

135X250 VIT: 50 kr/st

135X190 VIT: 45 kr/st

Servetter

DUNILIN, 40X40 VIT: 7 kr/st

LINNESERVETT, 50X50 VIT: 12 kr/st

LINNESERVETT, 50X50 BEIGE: 12 kr/st

Glas & Bestick

FOTGLAS: 6 kr/st

ÖL- & VATTENGLAS: 6 kr/st

CHAMPAGNEGLAS: 8 kr/st

AVECGLAS: 8 kr/st

BESTICK: 5 kr/paret

Service

UTKÖRNING: 500 kr + 50 kr/mil

PERSONAL: 410 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