

# Catering Meny

## COCKTAILTILLTUGG

### Cocktailpinnar

Gustavskorv, kronärtskocka, oliv  
Chilikyckling och yoghurt dip  
Mixad frukt  
Ostkub, oliv, druva  
Soltorkad tomat, mozzarella, basilika  
15: -/styck

### Fyllda skedar

Löjrom, crème fraîche, rödlök  
Anklevermousse med konjaksgelé  
Citronmarinerad hälleflundra  
25: -/styck

### Dubbel sandvikare

Rensteksmousse  
Chèvre crème med saltorkade tomater  
Kycklingröra med bacon och curry  
Skagenröra  
Rökt lax med senapskrème  
20: -/styck

### Runda canapéer 4 cm

Morot & zucchini  
Gravad lax med dillsenap  
Rensteksmousse  
Räkor och majonnäs  
Löjromsmousse  
Rökt lax och pepparrots krème  
20: -/styck

# Catering Meny

---

## TAPAS OCH FINGER FOOD

Tunnbrödstubbe med gravad lax, ägg och rödlök

Tunnbrödstubbe med räkor, rödlök, potatis och pepparrot

Tunnbrödstubbe med olivröra och parmaskinka

Chilimarinerad mussla

Marinerad bläckfisk

Chorizo på spett

Blandade oliver.

Böndip och nachos.

Insalata frutti di mare

Rostad aubergine med tzatziki

Marinerad kronärtskocka

Caesarsallad

Kycklingspett med jordnötssås

Auberginedip och skurna grönsaker.

Hummos och skurna grönsaker

Asiatisk dip och skurna grönsaker

30: - per tapas

# Catering Meny

---

## FÖRRÄTTER

Tomatsallad med mozzarella,  
ruccola och pinjenötter, kuvertbröd

Rödbetscarpaccio med rödlöksconfit och plocksallad,  
kuvertbröd

Tapastallrik med paprikamarinerad mussla,  
Serranoskinka, salami, ostfylld rostad paprika,  
jätteräka, olivröra, kuvertbröd

Soyamarinerad lax med wasabi, kuvertbröd

Laxtulpan med avocadoröra på rågbit

Sparrissallad med parmesan,  
grovhackade valnötter och balsamicosirap, kuvertbröd

Gubbröra, gravlax, lagrad Västerbottensost och rädisor,  
knäckebröd, smör

Rökt laxrulle med pepparotsost på kavring

65: - per förrätt

# Catering Meny

---

## FISK

Ångkokt kolja filé med ägg, räkor och skirat smör  
samt dillkokt potatis

135: -

Varmrökt laxfilé med ljummen potatissallad och vitlöks crème

139: -

Kall inkokt laxfilé med löjromsås samt dillkokt potatis

129: -

Stekt rödingfilé med ugnsbakad fänkål och messmörsås

142: -

Lättgravad halstrad gösfilé med saffranskokta grönsaker,  
potatis och ört aioli

155: -

Sesaminbakad laxfilé med ingefärssoja och risrulle

132: -

Bouillabaisse med norsk lax, hälleflundra,  
färska blåmusslor och räkor,  
serveras med, kokt potatis och aioli

147: -

Rödtungafile med saffransås och smörkokt sparris

145: -

# Catering Meny

---

## KÖTT & VILT

Fläskfilé fylld med fetaost och saltorkade tomater.  
Serveras med rödvinssås och potatiskaka  
137: -

Grönsaksfylld kycklingfilé med örtsmörsås,  
wokade nudlar och svartrot  
135: -

Lammracks med tomat confit och Västerbottenpotatis  
163: -

Smördegssinbakad oxfilé  
med svampduxelles och potatistorn  
175: -

Stekt Strutsfilé  
med hallonsås och mandelpotatisplättar  
190: -

Helstekt hjortfilé  
med äppelenbärsgräddsås och smörslungade kantareller.  
Serveras med rotfruktsgratäng  
185: -

Köttsymfoni.  
Oxfilé, fläskfilé & en skiva hjort.  
Till detta en jordärtskockspuré med rödvinssås,  
murkel timbal och mandelkroetter toppad med en hummerklo

Kalvschnitzel  
med balsamicosky,  
haricots verts och rostad potatis  
145: -

Helstekt oxfilé Provencâle.  
Serverad med råstekt potatis, grilltomat och vitlökssmör  
175: -

# Catering Meny

## BUFFÉ

### Klassisk buffé

Skagenröra på hela räkor. Inkokt lax med romsås.  
Helstekt biff med kall örtbearnaise. Potatissallad vinaigrette  
med kapisbär och rödlök. Blandade salladssorter.  
Brie de Meaux och cheddar med frukt och grönt.  
Rågbaguette och vispat smör.

### Italiensk buffé

Prosciutto di Parma, salami och mortadella.  
Melon i bitar. Bresaula med ruccola, parmesanost  
och kapis. Blandade oliver. Kycklingfilé tonnato.  
Svamprisotto (varm). Tomat- och mozzarellasallad med  
chili och basilikadressing. Gorgonzola och Taleggio.  
Focaccia, lantbröd och grissini

### Tapasbuffé

Serranoskinka. Marinerade musslor i paprikasås.  
Marinerad bläckfisk. Ensalata russo. Ugnstostade tomater  
med vitlöksolja. Minichorizo (varma). Blandade oliver.  
Tomat- och vitlöksmarinerade champinjoner.  
Olivröra. Marinerade kronärtskockshjärtan. Manchego och  
Valdeon. Crostini och två sorters kuvertbröd

### Skandinavisk buffé

Gravad lax på salladsbädd med senapskrème och riven  
Västerbottensost. Löjromstoppad Skagenröra. Rökt  
reninnanlår med hjortroncrème. Potatissallad vinaigrette  
med kapisbär och rödlök. Ankwallenbergare (varma).  
Lagrad whiskeycheddar och Kvibille gräddädel. Spisknäcke,  
danskt rågbröd och vispat smör.

### Asiatisk buffé

Lime- och vitlöksmarinerade thaimusslor med färsk chili.  
Yakitorispett med jordnötssås (varmt).  
Biff med grön curry (varmt). Nudelwok med blacktigerräkor (varmt).  
Friterade vegetariska vårrullar (varmt) med sweet chilisaucé.

Tillägg: Sushi med lax, tonfisk och räka,  
serveras med soya, inlagd ingefära och wasabi

175: - per person

# Catering Meny

---

## PAJER

\* En quiche räcker till 4 portioner

Broccoliquiche med fetaost, oliver och oregano,

Chillikryddad köttfärsröra

Pestopaj med spenat, ruccola, chèvre, tomat och lök

Quiche med kronärtskockshjärtan, ruccola, oliver och Taleggio

Asieninspirerad quiche med kyckling sweet and sour

Skärgårdsquiche med lax, spenat, senaps crème och dill

Quiche Lorraine

Quiche med kalkon, ananas, stekta champinjoner och tomat

Norrländsk quiche med rökt renkött,  
svamp, lingon och Västerbottensost

260: - per paj inklusive sallad & hembakat bröd

# Catering Meny

---

## SALLADER

Grekisk sallad med tzatziki

Tonfisksallad med ris, ärtor, gröna bönor och ägg

Pestomarinerad pastasallad med skinka, rödlök och mozzarella

Thailändsk biffsallad med nudlar  
Chorizo- och fetaostsallad med oliver,  
tomater och kronärtskockshjärtan

Ost- och skinksallad

Tandoorilaxsallad med broccoli, gurka, bleksselleri och morot

Italiensk bondsallad med bacon, avokado,  
parmesan och brödkrutonger

Sallad med stekt kalkonbröst, couscous,  
rödlök, ananas och melon

Kycklingsallad med färsk ananas och bacon

Rökt laxsallad med ägg, sparris, och paprika

Varmrökt laxsallad med pasta och basilika

parmesan och brödkrutonger  
Västkustsallad med räkor, kräftstjärtar, krabba och musslor

70: - inklusive hembakat bröd



# Catering Meny

---

## SALLADER

Toscanasallad med mortadella, salami, mozzarella, spenat, pasta och pinjenötter

Chèvresallad med bresaula, valnötter och marinerad bulgur

Sallad frutti di mare med pasta, räkor, kräftstjärtar och bläckfisk

Paellasallad med saffransris, räkor och kyckling

Chef's sallad med kalkon, skinka, ost och ägg

Räksallad med sparris och ägg

Caesarsallad med kyckling, champinjoner, avokado, parmesan och brödkrutonger

Västkustsallad med räkor, kräftstjärtar, krabba och musslor

70: - inklusive hembakat bröd

# Catering Meny

---

## EFTERRÄTTER

Petit Four

Tryffelkolor eller praliner, 2 st./ person

Apelsinspetsad choklad panacotta, serveras i shotsglas

Tarte aux pommes (tunn, fransk äppelkaka),  
serveras med lättvispad grädde

Hjortron panacotta med mylta, serveras i glas.

55: -