

Buffé och menyförlslag

Innehåll	Sida
Bufféer	2
Smörgåsar, pajer och sallader	5
Frukost	7-8
Afternoon tea	9
Plockmat och aptitretare	10
À la carte	14
Desserter	15
Bröllop	16
Vickning	18
Priser	19

Alla priser är exklusive transport och moms.

Moms på mat för catering är 12% och på mat serverad i våra lokaler 25%.

Kostnad för personal, linne och städning tillkommer vid arrangemang i våra lokaler.

Uppdaterad 101123, gäller tills ny meny publiceras.

Bufféer

[Minimum 20 personer]

Vårbuffe 2011

- Crostini, ugnsbakade tomater och getostkräm
- Sparris och valnöts sallad i liten skål, marinerad i valnöts olja, toppad med finhackad charlotten lök
- Oliv- och lime marinerad lax, basilika crème fraiche
- Flute bröd
- Marinerade Kycklingspett
- Sauce verts
- Cocotte på rotfrukter och tryffel
- Kalla vitlöksmarinerade sockerärtor
- Frisésallad med krutonger och senapsås
- Liten citrontarte
- Maccarones

Pris per person 245 kr

Stora plockbuffén

- Liten Ceasarsallad med bacon i glas
- Sotade kyckling spett med ingefärs-chilisalsa
- Lime- och dijonmarinerad laxspett, soyadipp, små på små spett max 20gr
- Parmaskinka med melon på litet spett
- Samosa med curry
- Bond brouchettas med tomat och bönor toppad med tapenad
- Mini paj med kronärtskocka och parmesan
- Crabcake med koriander och salsa
- Terriyakimarinerad biff, fylld med tomater och chilimarmelad
- Svamp- och parika fylld quesadilla, avokadoröra
- Getostboll med rostad mandel och honung
- Liten tartelett med Roquefort och valnöt
- Två sorters bröd med husets dipp och marinerade oliver

Vi rekommenderar att ovanstående buffé avslutas med ostbricka eller dessert för en fulländad middag.

Pris per portion 305 kr

Buffé Matsällskapet

- Frisésallad, krutonger, pinjenötter med fransk senapsdressing
- Kallrökt lax i tunna skivor med citron- och pepparrotvisp
- Citrusfärserad majskyckling
- Grön potatissallad
- Rostad paprika- och tomatsås
- Grillad fänkål och fin olivolja
- Färskostmassa med basilika
- Husets ost, oliviada, körsbärstomater och kex
- Bröd

Pris per portion 245 kr

Fransk Buffe

- Linssallad från Arles
- Sallad Nicoise, tonfisk, svarta oliver, ägg, vinigrette
- Råa grönsaker med ansjovisdipp
- Tunnskuren kalvrostbiff marinerad i citron och rosmarin
- Potatisgalette med örter
- Tapenade
- 2 franska ostar, fikon, kex
- Baguetter

Pris per person 250 kr

Amerikansk buffé

- Crabcake
- Cobbsallad
- Fajita rostad sötpotatis
- Coleslaw
- Blackened pork tenderloin
- Turkey Mole
- BBQ spare ribs
- Kall ädelostsås
- Barbequesås, Ranchdressing, Cornbread

Pris per person 285 kr

Italiensk buffé

- Crostini x 3, kronärtskockspuré, tapenade, tomat & kapris
- Grillade, marinerade grönsaker
- Sallad på ugnsbakade tomater, mozzarella, basilikakräm
- Marinerade kronärtskockshjärtan och oliver
- Krispig ruccola och grönsallad, olivolja och örter
- Ett urval av italienska kvalitetskorvar och skinkor
- Olika sorters melon i bitar
- Surdegsbröd
- Tallegio och parmesan, hemlagad fikon marmelad

Pris per portion 225 kr

Vegetarisk Buffé

- Grön soppa med pistou eller potatis-ruccollasoppa
- Smördegsinbakad feta, pumpa och pinjenötter
- Aubergine- och linssallad
- Varm maroccansk morotssallad med svart oliver
- Mynta Yoghurt
- Rostade rödbetor med pepparrots kräm
- Korngrönsallad, färska örter och rapsolja
- Tomatchutney på färska tomater
- Bröd och färskostmassa

Pris per person 195 kr

Indisk buffe

- Currykebab från Kashmir
- Goa Prawn Curry
- Kryddstark köttgryta Vindaloo
- Wokade grönsaker med cashewnötter
- Raita, Youghurt med färsk mynta
- Samosa med potatis och cashewnötter
- Mango Chutney
- Basmatiris
- Naan Bröd
- Popadums, fluffiga chipsbröd
- Midori marinerad färsk frukt med färska örter och kokosgrädde

Pris per portion 275 kr

Libanesisk buffé

- Vinbladsdolmar
- Tabbouleh sallad
- Tzatziki
- Hommus
- Lebne
- Stora oliver marinerade med tunnskuren apelsin, örter, vitlök och chili
- Fårost i bit, olivolja och rosépeppar
- Baba Ganouj (aubergineröra)
- Citron- och vitlöksmarinerade kycklingspett
- Lammbullar i tomatsås
- Fatouch (sallad med rostat pitabröd)
- Stekt ris med pinjenötter och mandlar
- Pitabröd
- Skuren färsk frukt

Pris per portion 286 kr

Tillägg

- Friterade kycklingvingar
- Blandning av rostade nötter och solrosfrön
- Spenatfyllda piroger
- Hasselnöts- och honungskakoa

Pris per portion 77 kr

Smörgåsar, pajer och sallader

Smörrebröd

Godingar serverade på Dansk rågbröd, välj mellan:

- Bakad leverpastej, bacon och cornichoner
- Tvärnöskinka, äpple, purjo och keso
- Friterad spätta med remouladsås
- Räkor, majonnäs och dill
- Pastrami, surkål och rostad lök
- Brie och fikonmarmelad
- Rostbiff, rostad lök och remouladsås

Pris per styck 40 k, vi rekommenderar 4 st för en lunch

Räksmörgås

Matig räksmörgås med handskalade räkor, ägg, kaviargrädde och dill på fullkornsvetebröd.

Pris per styck 135 kr

Fyllda baguetter eller wraps

Halv baguette, sallad, grönsaker

Hel wrap, sallad, grönsaker

Pris per styck 65 kr.

Fyllningar

- Tonfiskröra och purjolök
- Philadelphia, kalkon och rödlök
- Brie och salami
- Fåröst, oliver och rostade grönsaker
- Rostbiff, remouladsås och rostad lök
- Räk- och laxröra
- Ost- och skinka

Stora Pajer

Inkl blandad grönsallad, dressing, bröd och smör. per styck (6-8 portioner) 500 kr

Fyllningar

- Getost, rödbetor, toppad med knaperstekt bacon
- Lök och ansjovis
- Mozzarella, pesto och cocktailtomater
- Västerbotten ost
- Svamp och gorgonzola
- Fetaost, oliver och tomat
- Varmrökt lax och spenat
- Ost och skinka
- Broccoli, ädelost och bacon

Våra Sallader

Inklusive dressing, smör och bröd

- Ceasarsallad med kyckling, parmesan, krutonger och bacon 110 kr
- Räksallad, sparris, gröna ärtor, rädisor, gurka, tomat med dillvinaigrette 110 kr
- Sallad Nicoise, tonfisk, potatis, rödlök, oliver, haricots verts, ägg & vinigrette 95 kr
- Pastasallad, kyckling, pesto, finstrimlade grönsaker 70 kr
- Rostbiffssallad med pickles 100 kr
- Grekisk fårostsallad, rödlök, tomat, gurka och oliver 85 kr
- Bulgursallad, grillade grönsaker, fårost och oliver 85 kr
- Cobbsallad, ägg, avokado, bacon, tomta, ädelost, ranch dressing 110 kr

Priser per portion.

Frukost

[Minimum 20 personer]

Matsällskapets frukost

- Hembakat ljust och mörkt bröd
- Kokt ägg
- Kalles Kaviar
- Marmelad, 2 sorter
- Ost
- Skinka och korv
- Smör
- Grönsaksfat
- Apelsinjuice
- Bär smoothie

Pris per person 95 kr

Lilla frukostpaketet

- Färskt bröd, 1 stycke
- Ost/skinka
- Smör
- Skuren gurka/groddar
- Mini Muffin

Pris per person 60 kr

Frukostmörgås

- Med ost, skinka och krispiga grönsaker.

Pris per person 35 kr

American Breakfast

- Granola, yoghurt varvad med skogens bär, toppad med ugnstrostad müsli
- Ljummen frukostburrito fylld med äggröra, bacon, ost och tomat
- Skuren bagel med cream cheese, peanut butter och sylt vid sidan av
- Skuren vattenmelon
- Minimuffins.

Pris per person 95 kr

VIP frukost

- Marinerad frukt och bärsallad i litet glas
- Croissanter
- Smör
- Marmelad, 2 sorter
- Ljust bröd
- Mörkt bröd
- 3 olika charketurier
- Ost
- Philadelphiaost
- Skurna grönsaker
- Groddar
- Varma plättar, små, 3 stycken per person
- Honung

Pris per person 120 kr

Tillägg

- Smoothie 20 kr
- Kaffe/The, mjölk och socker 20 kr
- Varm choklad 30 kr
- Apelsinjuice 12 kr
- Marmelad 2 sorter 18 kr
- Mineralvatten 22 kr
- Ägggröra och bacon 35 kr
- Croissant, mini 15 kr
- Färsk fruktsallad 18 kr
- Muffins, mini 15 kr
- Tomatjuice 18 kr
- Prinskorv med ägggröra 40 kr
 - Ansjovis 10 kr
- Skuren färsk frukt 30 kr
- Yoghurt, honung, valnötter 20 kr

*Frukostpriserna gäller beställning för minst 20 personer vardagar efter klockan 08.00.
Under övrig tid samt lördag och söndag tillkommer 20 procent av priset.*

Afternoon tea

Afternoon tea är en lätt måltid som oftast intas mellan klockan 15 och 17.

- Scones
- Lemoncurd
- Apelsin marmelad
- Rört smör
- Liten sandwich med ägg, majonäs och persilja
- Liten sandwich med ädelost och tunnskurna rädisor
- Liten sandwich med skinkpastej och krasse
- Glaserad morotskaka
- Snöfläckig chokladbrownie

Pris per person 115 kr

Plockmat och aptitretare

[Minimum 20 personer]

Buffécocktail Plock

- Liten ost paj toppad med dill kaviar
- Melon i små kuber lindade med parmaskinka
- Filodegsinbakad chevre
- Thailändska räkspett med jordnöts- och chilisås
- Rökt lax på mörktbröd, kapriskräm och gräslök
- Fylld miniwrap med renstek och pepparrot

Pris per person 130 kr

Grab and Go, 6 små fack

- Lime- och dijonsenapsmarinerat laxspett
- Anklever, ananaskompott, liten toast
- Vietnamesisk vårrulle
- Liten västerbotten paj, toppad med rom
- Bouche med sikrom och creme fraiche, rödlök
- Liten getostboll med lavendelhonung, rullad i rostad mandel

Pris per person 160 kr

Lilla pralinlådan

*När du vill bjuda på något alldeles extra!
Fem olika sorter, åtta bitar per sort, totalt 40 bitar.*

- Rökt lax, Philadelphiaost, rullad i gräslök
- Parmaskinka, saltorkad tomat, Philadelphiaost och solrosfrön
- Rökt renstek med saltorkade röda bär
- Getost, lavendelhonung och rostad mandel
- Falaffelboll, rullad i kryddblandning

Pris hela lådan 650 kr

Vi lägger upp i passande skålar, korgar och fat. Beräkna minst 4 bitar plockmat för en kortare cocktail, 6–8 bitar för en längre cocktail och minst 12 bitar plockmat som en middag. Minimum 20 bitar per sort.

Kött

- Baconlindade dadlar 22 kr
- Marinerad grillade drumsticks, serveras med saffransaioli och tomat-chilisås 20 kr/hg
- Melonkub, parmaskinka 22 kr
- Hummerfärserade parmarullar 33 kr
- Minibiff à la Lindström, rostad baguette 29 kr
- Biffrollad, wasabi, rättika, enokisvamp 29 kr
- Serranoskinka fylld med chèvre och rostad paprikastav 27 kr
- Lammfärs på spett, röd curry, kokos 27 kr
- Liten renstekstoast på mörkt bröd, Pelle Lindström 27 kr

Priser per styck

Fisk

- Frittata, västerbottenost, dillmarinerade kräftstjärter 25 kr
- Halstrad pilgrimsmussla, toppad med citronzest på lien toast 35 kr
- Chevice på blacktiger, koriander, lime och chili i shotglas 35 kr
- Rökta laxbollar, Philadelphiaost rullade i gräslök 23 kr
- Lime- och dijonsenapsmarinerat laxspett, soya dipp 25kr
- Minipaj, ansjovis och lök 22 kr

Priser per styck

Grönt

- Smördegshalvmånar, getost, saltorkade tomater 20 kr
- Falafel bollar rullade i kryddblandning och vita sesamfrön 20 kr
- Liten boll på getost, lavendelhonung, rullad i rostad mandel 22 kr
- Liten grönärtssoppa med pepparotskräm och vitlöksstekt brödsticka 25kr
- Samosa, curry och cashewnötter 22 kr
- Frittata med potatis och purjolök 22 kr
- Tartelette med färskost och örter 22 kr
- Vegetariska vårrullar, salsa 20 kr
- Smördegsknytte med fårost, pinje och rucolla 25kr
- Fruktspett på olika sorters melon och mango 25kr
- Ostpaj mini 22 kr
- Vinbladsdolmar, 2 stycken 25 kr
- Smördegsinbakad grön sparris och dragonkräm 25kr
- Grönsaksfrittata toppad med hummus och svart oliv + timjankvist 25 kr

Priser per styck

Crostini

Crostini, tomat, parmesanost och pesto

Crostini, aubergine och fårost

Crostini, gorgonzola, pinjenötter

Crostini, krabba och majonnäs

Crostini med kycklinglevermousse

Crostini med kronärtskockspuré

Pris per styck 26 kr

Klassiker

Laxtartar på kavring toppad med löjrom 40 kr

Räkkanapé 32 kr

Sikaforsare, rensteks mousse toppad med löjrom på liten toast 35kr

Gubbröra på liten kavring 30 kr

Anklever terrin, balsamkräm och gräslök, på toast 45kr

Kanapé med rökt lax 32 kr

Kanapé på kräftstjärtar, dill och dragonmajonnäs 30 kr

Mini toast skagen 32 kr

Priser per styck.

Fyllda miniwraps

- Lax
- Renstek
- Råkor
- Getost
- Kyckling, curry och chutney

Pris per styck 20 kr

À la carte

Förrätter

Chili- och rosépeppargravad hälleflundra, liten sallad med avokado, citrus och bröd *Pris per portion 145 kr*

Vildandpaté, sauterngelé, granatäpple & bröd
Pris per portion 120 kr

Varmrökt lax, citrussallad, Puylinser, chipotle, murklor, vårlök och bröd
Pris per portion 130 kr

Tapasplock Parmaskinka, Manchego, oliver, ugnrostade grönsaker och bröd
Pris per portion 70 kr

Sallad på färska fikon med hallonbalsamico, parmesanostchips, parmaskinka och bröd *Pris per portion 105 kr*

Limemarinerad och gräslöksrullad laxfilé på spett med soja och rostade sesamfrön *Pris per portion 110 kr*

Halstrad pilgrimsmussla på salladsbädd med mangosås och bröd
Pris per portion 126 kr

Carpaccio på marinerad tonfisk med asiatisk sommarsallad och bröd
Pris per portion 145 kr

Oliv- och limemarinerad lax, basilikamousse och bröd
Pris per portion 90 kr

Klassisk Toast Skagen
Pris per portion 125 kr

Parmasvept mozzarella, sås på färska tomater och ruccola samt bröd
Pris per portion 120 kr

Chimchurrimarinerad tonfisk i tunna skivor, toppad med liten avokadosallad, bröd *Pris per portion 140 kr*

Kall potatis- och purjolökssoppa med hummerkött och bröd
Pris per portion 95 kr

Grön ärtssoppa, halstrade pilgrimsmusslor, ärtskott och bröd
Pris per portion 112 kr

Kall avocadosoppa serveras med liten krustad fylld med laxrom
Pris per portion 95 kr

Varmrätter

Lättrimmad torskrygg, gräddstuvad savoykål,
toppad med knaperstekt bacon, örtslungad kulpotatis

Pris per portion 260 kr

Halstrad lax rullad i sesamfrön på bädd av tunnskuren
fänkål och koriander, stekt ris, ätpinnar

Pris per portion 165 kr

Halstrad röding, sås på palsternacka och vermouth,
mandelpotatis, ugnsbakade körsbärstomater och fänkål

Pris per portion 180 kr

Svensk kalvtournedos med chablisås, grönsaks- och getostterrin,
Pommes Alumette och primörer

Pris per portion 275 kr

Pärlihönsbröst under paprikatäcke med sås på rostade tomater,
Västerbottengratinerad mandelpotatis

Pris per portion 225 kr

Wallenbergare - precis som du vill ha den - älgfärs, lax
eller den klassiska på kalvfärs

Pris per portion 165 kr

Marocansk Lammytterfilé, kanel-vitlök-harissasky varm cous-cous
med körsbärstomater, russin och lök, serveras med en mynta youghurt

Pris per portion 220 kr

Saltimbocca A la Romana, ugnstekt rosmarin potatis

Pris per portion 185 kr

Konjaksglaserat ankbröst, konjakssky, fikonmarmelad,
potatis- och ädelostkaka, ugnsbakad fänkål

Pris per portion 210 kr

Biff Rydberg

Pris per portion 185 kr

Svamp- och sherry brässerade fläskfilé noisetter, potatiskaka,
senaps cremefraiche och salladslök

Pris per portion 130 kr

Dessерter

Värdiga avslut

- Mörk chokladmousse i liten kopp 30 kr
- Tre moussefyllda nougatkorgar, jordgubb, citron, choklad 90 kr
- Kokospannacotta toppad med mangopuré 60 kr
- Melon fylld med färska jordgubbar och färsk ingefära 80 kr
- Fruktfat med choklad och godis dagspris

Priser per portion

Lilla dessertlådan

Fem sorters, åtta bitar av varje, serveras om 40 stycken.

- Maccarone
- Liten eclair med vaniljgrädde
- Petits choux med grädde och jordgubbe
- Minitartlett med äpple och kanel
- Nougatform med chokladmousse

Pris 700 kr

Konditorns godbitar Söta små avslut

- Maccarones 15 kr
- Morotskaka 18 kr
- Snöfläckig Brownie 20 kr
- Tryffel 20 kr

Priser per bit

Konditorns tårter

Tårter till födelsedagar, dop eller till en helt vanlig dag.

- Chokladmoussetårta med färska hallon, 16 bitar 400 kr
- Pavlova, marängbotten och bär, 6 bitar 420 kr
- Skogsbärstårta, 12–16 bitar 275 kr
- Citronmarängtårta, 12–16 bitar 320 kr
- Pecannut Pie, 12–16 bitar 242 kr

Pris per st

Bröllop

– En händelse som måste firas alldeles extra mycket!

Livets kalas!

Bröllopet är ett av livets största kalas. Vårt motto är att det ska kännas festligt, personligt och att ni kan lita på att det blir en oförglömlig dag för er. Årets bröllopsmenyer är gjorda, låt er väl smaka.

Bröllopsmeny 1

- Sallad med halstrad pilgrimsmussla, hallon och balsamicovinaigrette
- Saffransöverbakad gösfilé med zucchinisås och duchesstoppar
- Tartlette Peach Melba

Pris per portion 350 kr

Bröllopsmeny 2

- Carpaccio på tonfisk med kronärtskockstapenade
- Örtrullad kalvytterfilé på en bädd av apelsinfänkål och karljohanssvampsås. Serveras med en polenta
- Vit chokladmousse Charlotte

Pris per portion 350 kr

Brudmeny 1

- 6 valfria meze
- Citrusmarinerad kycklingfilé, potatisgratäng, ångkokta grönsaker
- Bröllopstårta och kaffe

Pris per portion 400 kr

Brudmeny 2

- 8 valfria meze
- Grönsaker på fat, rädisor, vårlökar, grön chili, mynta, isbergssallad, fetaost i skivor, oliver
- Tre sorters kebabspett (kyckling, lamm och nötkött) i pitabröd, rostade lök- och potatisklyftor med persilja
- Skuren färsk frukt upplagt på fat
- Bröllopstårta och kaffe

Pris per portion 500 kr

Brudmeny 3

- 10 valfria meze
- Grönsaker på fat, rädisor, vårlökar, grön chili, mynta, isbergssallad, fetaost i skivor, oliver
- Helstekt marinerad oxfilé, saffransris och ångkokta grönsaker,
- Skuren färsk frukt upplagt på fat
- Bröllopstårta och kaffe

Pris per portion 630 kr

I Brudmeny 1, 2 och 3 ingår lokal, personal, linne, ljus på borden, garderob, stolar,

bord och städning i priset.

Baklava

- Pris per portion 20 kr

Meze att välja mellan

- Baba ganouche
- Hommuos
- Tabbouleh
- Sambouse
- Börek
- Falafel
- Tzatziki
- Mohamara
- Ajvar med valnötter
- Havuch
- Fatouche
- Dolmar
- Taramassallad
- Kubbe

Ytterligare meze

Pris per portion 20 kr

Extra utsmyckning till lokalen

Blomsterarrangemang

Vi hjälper er gärna skräddarsy blomsterarrangemang till borden välj mellan.

- Blomarrangemang 1

2 st cementvaser á 50–100 kr Tot: 80–160 kr/8 pers

- Blomarrangemang 2

1 st låg avlång el. rund skål Tot: 200–280 kr/8 pers

- Blomarrangemang 3

1 st arrangemang eller bukett i hög glasvas

Tot: 200–400 kr/8 pers

Stolsöverdrag

Pris per stol 30 kr

Vickning

Bättre sent än aldrig

- Pytt i panna med ägg, rödbetor, spisbröd, smör och Västerbottenost 80 kr
- Janssons frestelse med spisbröd, smör och kryddost 70 kr
- Biff à la Lindström på bröd 60 kr
- Chorizokorv med bröd och senap 45 kr
- Pirog med ansjovis 35 kr
- Varmkorv och Pucko 35 kr

Priser per portion.

Priser

Personal

Tiden räknas från avresa till ankomst från oss (min 5 tim).

Taxiresa för personalen debiteras mellan 00.00–07.00

285 kr Serveringspersonal/tim

350 kr Kock/tim

235 kr Städpersonal/tim, vardagar

330 kr Hovmästare/tim

50 kr/tim i OB-tillägg mellan 20.00–07.00 samt söndag och helgdag

Sociala avgifter är inkluderade, moms tillkommer. Alla våra medarbetare är olycksfallsförsäkrade

Offererad/bekräftad personaltid är alltid estimerad och kan ändras pga serveringen/evenemangets omfattning.

Transport

300kr Enkel resa, vardagar, 08.00-18.00 inom Stockholm

550kr Tur och retur, vardagar, 08.00-18.00 inom Stockholms tullar

För transporter utanför Stockholm samt under andra tider kontakta oss för prisuppgift.

Konferenslokal

150 kr per person och dag.

Uthyrning av porslin och utrustning

Vi löser det mesta, kontakta oss för offert på ett komplett paketpris för dina behov.

Exemple på vad vi erbjuder: Bord, Ståbord, Fällstol, Stapelstol, Klädställ, Galgar, Bar, Gaffel, Bestick, Porslin, Linnedukar & servetter, Kaffetermos & bryggare, Värmevagnar, Tallriksvärmare, Korvlåda, Gasolgrill, Terrasvärmare mm.