

MENYER CATERING 2013

Trerätters meny

- Skagen på mörkt bröd toppad med löjrom
- Husets grillade lamminnerfilé med ratatouille, gröna bönor, getost, rödvinsky & potatisgratäng
- Fransk chokladtårta

Pris 375:-/person (2 rätter 325:-)
Leveransavgift tillkommer

Svensk buffé (minimum 20 personer)

- 4 sorters sill: inlagd, senap, örtagård & värdshussill
- Gravad lax med hovmästarsås
- Ägghalvor med fyllning
- Vårdshusets köttbullar
- Prinskorv
- Rostbiff och potatissallad
- Janssons frestelse
- Husets hårda och mjuka bröd, smör & ostbricka samt fruktskål
- Choklad tårta

Pris 295:-/person
Leveransavgift tillkommer

Grillbuffé (minimum 20 personer)

- Helgrillat lamm provecale
- Fläskkarré med BBQ-sås
- Majskycklingspett
- Lime & chiliglacerad smörfisk
- Couscoussallad med sparris- & mozzarella
- Potatisgratäng
- Grillade grönsaker: Majskolvar, Lök, Paprika, Sparris, Zucchini
- Kidneybönor med rostad paprika & sparris
- Fårostsallad med Kalamata oliver
- Såser: Bearnaise, BBQ
- Husets filmjölkslimpa & surdegsbröd
- Smör & Tapenade

Pris 235:-/person (totalt beräknar vi ca 350 gram kött och fisk per person)
Leveransavgift tillkommer

Sommarbuffé (minimum 20 personer)

- Fransk potatissallad med sparris
- Rosmarinmarinerade kycklingspett
- Serrano med kryddig melonsallad
- Färsk pasta med pesto & chilifrästa blåmusslor
- Sallad caprese med cocktailtomater, kapisbär & basilika
- Vegetarisk västerbottenpaj med primörer
- Husets filmjölkslimpa & surdegsbröd
- Liten ostbricka
- Jordgubbstårta

Pris 325:-/person

Leveransavgift tillkommer

Samtliga priser är inklusive moms. Betalningen sker i förskott mot faktura eller kontant vid leverans. Priserna gäller för 2013.