

FIKA

Vi kan det här med fika och hjälper gärna till med er! Beställning 24 timmar innan. Vi anpassar utbudet efter anmäld specialkost och veganskt samt gluten- och laktosfritt alternativ finns alltid i vårt sortiment.

KAFFE/THE MED TILLBEHÖR

Alltid nybryggt kaffe! Ekologiskt, Fairtrade, KRAV, Rainstar Alliance. The-sorter från Hampstead & Pukka

30 kr/person.

KAFFE FRÅN MIKROBRYGGERI SOLDE

Säsongens kaffe från Solde kafferosteri! Bönor rostade varsamt och kärleksfullt på 12-kilos trumrost. Solde använder sig uteslutande av kaffe som är spårbart ner till bonde, gård eller tvättstation.

39 kr/person.

KAFFE/THE OCH KAKA

Kaffe/the och nybakt kaka. Exempelvis...

Kanelbulle, fruktpaj, brownie, muffins, morotskaka, kärleksmums, wienerbröd, croissant med olika fyllningar, chokladgott: kladdkaka/tryffel/choklad m.m.

60 kr/person

KAFFE/THE OCH MACKA

Max 3 sorter till hela gruppen, minst 5 av varje sort. Fralla Grov/Ljus, Surdegsbröd.

Välj pålägg:

Ost, kalkon, samt grönsaker

Veganskt: Soltorkadtomatpesto & grönsaker

60 kr/person

ENDAST MACKA ELLER KAKA

Se ovan nämnt sortiment

30 kr/person

LYXIG MACKA

Max 3 sorter till hela gruppen, minst 5 av varje

Fylld croissant med skagenröra, riven citron svartpeppar och dill/ Fylld croissant med lagrad ost & fikonmarmelad

Dansk råg-smörgås med färskost, avokado, citron, ägghalva, krasse, och fröblandning

Österlenklämma med Ingelstad kalkon, skånsk senapscremé och syltad lök

Tunnbrödsrulle med pepparrotscrème & kallrökt lax, grönsaker

Surdegsmacka med färskost, olivtapenad, mozzarella & groddar

Vegansk surdegsmacka med skogssvampröra, kapris, grönsaker och krasse

59 kr/person

AFTERNOON TEA

Beställning minst 3 arbetsdagar innan – max antal 20 personer

Helhetsupplevelse för gruppen! Vita dukar, vacker servis och extraordinärt uppdukad fikabuffé!

Kakfat på fot serveras med finare the & säsongens kaffe från mikrobryggeri Solde.

Alkoholfri cider. Små bakelser (tartlett, macron) och hembakta miniscones med tillbehör.

165 kr/person

NÅGOT LITET OCH SÖTT

Minimuffins (choklad/citron) - toppas med riven citron & choklad
Over night Oats med rostad granola och bär.

3 Chokladpraliner
Litet Fruktspett

35 kr/person

FINARE BAKELSE

Tartletter (maräng, gräddfyllt med färska bär eller chokladfyllning)
Chokladfondant med mynta och bärtopping
Semla/Fastlagsbulle under högtid

45 kr/person

SPRAKANDE FRUKTFAT

Vackert och generöst fruktfat på exotiska och ekologiska frukter

49 kr/person

FRUKTSALLAD MED...

En sort till hela gruppen
...syrad vaniljgrädde +10:-

Från 40 kr/person

SMOOTHIE-SHOT PÅ FÄRSKA BÄR

En sort till hela gruppen

Alla är veganska
- Skogsbär
- Mango och ingefära
- Passionsfrukt, jordgubb och mango

32 kr/person

STOR SMOOTHIE PÅ FÄRSKA BÄR

Se ovan nämnt sortiment

45 kr/person

EKOLOGISK FRUKTKORG

Säsongens frukter (alltid sköljda).

22 kr/person

MINERALVATTEN

LOKA, Ramlösa 33cl på burk. Mineralvatten/Soda, Läsk 50cl på PET.

20 kr/29 kr person

SNACKS OCH DRYCK FÖR MINGEL

För specifika önskemål kring snacks och dryck behöver vi få in beställning minst 3 arbetsdagar innan.

Läsk/Lättöl/Mineralvatten/Alkoholfri Cider – serveras på flaska, samt snacks (chips, salta pinnar, mixnötter, cornichons, oliver etc). Under våra öppettider hjälper vi till att duka fram och hälla upp.

+ 5 kr/person för individuellt plastade tallrikar med upplägg.

75 kr/person



LÄTTARE LUNCHER

Gäller för grupper från 10 personer. Vi uppskattar beställning senast 3 arbetsdagar innan. Vi anpassar maten efter anmäld specialkost och är självklart flexibla med önskemål i mån av tid! OBS! Max 3 sorter kan kombineras i grupp med minst 5 av varje sort

FYLLED LUNCH BAGUETTE/WRAP

Mättande och smakrika...

Skagenröra med riven citron, rödlök och svartpeppar

Varmrökt lax med kokt ägg, dill och citron

Ost och kalkon med dijonsenap

Rostbiff med skånsk remoulad

Salami med brieost

Vegetariskt/Veganskt

Fetaostcremé med rödlök och paprika och oliver.

Skogssvampsröra med kapris. Vegansk

Hummus & Grillad paprika

78 kr/person



LUNCHSALLADER "FLÄRD" MED BRÖD

Våra populära sallader; vackra och mättande sallader med ingredienser rika på smak och flärd! I alla sallader ingår: grönsallad, tomat, gurka och dressing.

Välj max tre olika varianter till ert sällskap, minimum fem per sort.

- *Puebla – Räksallad med handskalade räkor, FETA-ost, säsongens bär, ägg, broccoli och cashewnötter. Toppas med citronvinägrett. Dillmayonnäs.*
- *Mörrumssallad – Teriyakimarinerad varmrökt lax med avokado, citronslungad broccoli, picklad rödlök och pumpakärnor. Basilikadressing.*
- *Ceasar - Klassisk ceasarsallad på saftig kyckling, romansallad med parmesan, bacon krutonger och hemlagad ansjovisdressing*
- *Pollo Mango - Teriyakimarinerad kyckling, sojabönor, mango, sesamfrön*
- *Pasta Vassia – Kyckling med, oliver, FETA-ost, pasta, och saltorkade tomater. Basilikadressing. Vegetarisk*
- *Veganokado – Rostade kikärter, saltorkade tomater, cocktailtomater, gurka, rödlök och krämig avokado- och citruscrème. Vegansk.*
- *Oumphbeta – Rostade ugnsbetor, marinerad oumph, FETA-ost, picklad rödlök, persilja, quinoa. Basilikadressing. Vegansk*

129 kr/person

DAGENS RÄTT CATERING/TAKE-AWAY

Dagens rätt kan beställas som catering i miljövänlig engångsförpackning inklusive sallad och tillbehör. Dagens lunch finns på hemsidan: www.cafelux.se

Kan levereras eller avhämtas färdigpackad i caféet.

140 kr/person

CATERINGINFORMATION

MATARRANGEMANG

För lättare luncher samt affärsluncher önskar vi beställning; menyval, slutgiltigt antal och information kring specialkost senast tre - fem arbetsdagar innan. Se menyer.

För matigare och mer avancerade bufféer önskar vi beställning; menyval, slutgiltigt antal samt specialkost senast 7 arbetsdagar innan.

Avbokning av matarrangemang efter ovan angivna tider debiteras med 100% då vi beställer in råvaror och ordnar med personal i god tid. Avhopp av deltagare kan regleras med upp till 10% fram till samma dag, 07.00, utan kostnad.

För offert gällande rikligare catering, festarrangemang, representationslunch, bröllop och middagar; kontakta Stamstället på: info@stamstallet.se eller Moroten & Piskan på: info@morotenopiskan.se

Notera att köken har olika utbud och menyer vad gäller matigare catering och arrangemang.

KAFFEARRANGEMANG CAFÉ LUX

Fika; Kaffe/the och enklare kakor kan alltid beställas 24 timmar innan klockan 16:00, måndag – fredag, Självklart går det även bra att slå oss en signal eller besöka caféet om det gäller en sista-minuten beställning!

Avbokning av kaffe/the fram till 4 timmar innan leverans, debiteras ej, därefter debiteras 100%. Avbokning av rikligare fikaarrangemang med kakor, mackor, frallor etc 24 timmar innan, debiteras mat & eventuell dryck (dock ej kaffe/the) med 100%.

LEVERANS OCH SERVICE utanför öppettider CAFÉ LUX

Vi leverar all mat i tätt slutna frigolitlådor som håller värme och kyla på bra sätt. Mat som enbart levereras; levereras på överenskommen tid och plats men senast klockan 17.00, måndag – fredag.

- Väljer ni enbart leverans av mat, levereras denna serveringsklar på fat i frigolitlådor senast kl 17.00. Vid kvällens slut packas fat och dylikt ner i lådorna av kund och locken sätts på för upphämtning morgonen efter.
- Skulle man vilja ha maten levererad senare än kl 17 och föredra serveringspersonal på plats som dukar upp buffén, övervakar arrangemanget, plockar ihop, sköter disk och är behjälplig under kvällen kostar det 300 kr/timme exklusive moms. Minimum 4 timmar
- Porslin lånar vi gärna ut vid behov vid beställning av vår catering. Eventuellt avsaknad av utlånat porslin eller gods faktureras kund i efterhand.
- Under Café LUX öppettider dukas buffé/fika/affärslunch upp på angiven plats och hämtas hem samma dag.

Hör gärna av er till oss på Café LUX om ni har några frågor. Varmt välkommen!

