

Cheri-Lee. catering

meny 1

428kr ink moms per person

1. SESAM KYCKLINGSALLAD

Kycklingsallad med sesamdressing, toppad med rostade jordnötter.

2. EDAMAME SALLAD

Krispig sallad med rostade chili marinerade edamamebönor, och syrliga grönsaker.

3. KALL GLASNUDEL-WOK

Glasnudlar wokade med grönsaker och marinerade tofu, serverade med sojadressing.

4. FRUIT MADNESS

Cashewnötter, vattenmelon, ananas och kiwi blandat med noch cham och massa koriander och mynta.

meny 2

525kr ink moms per person

1. CHERI'S HETA TONFISK

Färsk tonfisk i spicysås, serverad på ett bädd av svalkande sushiris. Toppad med rispärlor och pepprig krasse

2. KOREANSK BIBIM GUKSU

Kalla vete nudlar med krispiga grönsaker och en kryddig gochujang-dressing

3. GRÖN MANGO- OCH KRABBASALLAD

Riven gröna mango blandade med krabba, koriander och lime

4. MAKI TERIYAKI LAX

Sushi-rullar fyllda med avokado, rättika och gurka. Toppad med lax och teriyaki.

5. MELON KYCKLINGSALLAD

Cheri's crispy chili, rostad kyckling, papaya, gurka, koriander, sesam

meny 3

395kr ink moms per person, minsta beställning avser 10 personer

1. SESAM KYCKLINGSALLAD

Kycklingsallad med sesamdressing, toppad med rostade jordnötter

2. MANGO OCH CHILIRÄKOR

Krispig sallad med rostade chili marinerade räkor, och syrliga grönsaker

3. FRUIT MADNESS

Cashewnötter, vattenmelon, ananas och kiwi blandat med noch cham, koriander och mynta

LÄGG TILL DESSERT FÖR 98KR PER PERSON.

Välj mellan

PORTIONSDESSERT I GLAS

Sockerkaksbotten doppad i citronsås toppad med vaniljgrädde och en citronspegel, krossade pistagenötter.

PORTIONSDESSERT I GLAS

Mascarponecrème med chokladbitar på sockerkaksbotten. Toppad med små jordgubbar och jordgubbssås.

Cateringstjänsten kräver en minsta beställning på 10 personer. För att garantera din beställning behöver vi minst 3 dagars förberedelsestid.

Mail: info@cheri-lee.se