



CAFE

CATERING | JUL PÅ EAST SIDE

Alla priser är ex moms. Minimum 10 personer.

LILLA JULBUFFÉN

270 kr/person

Skivad äggsallad med picklade senapsfrön, citron, dill och pepparrot
Wrapstubbe med skagenröra, dill och sikrom
Gubbröra i skål
Rödbetsgravad lax med hovmästarsås
Sallad med grönkål, strimlad rödkål, spenat, granatäpple och valnötter
Griljerad skinka i skivor med grov senap
Tunnskivad kallrökt skinka och svenska korvar
Ostbricka med svenska ostar (Västerbottensost, Kvibille gräddädel)
Hemgjord rödbetsmarmelad
Vörtbröd, knäckebröd & vispat smör

LILLA VEGETARISKA JULBUFFÉN

255 kr/person

Krämig auberginesill – "Skagen" med tångkaviar
Skivad äggsallad med picklade senapsfrön, citron, dill och pepparrot
Oumph "ribs" med sötstark julig glaze
Västerbottenstarte på smördeg med friterad grönkål
Rostade blandade rotfrukter på fat med grönkåls- och citronpestodressing
Grönkålssallad med strimlad brysselkål, spenat, rostad mandel, granatäpple och clementindressing
Lagrad cheddarost
Vörtbröd, knäckebröd, vispat smör

STORA JULBUFFÉN

395 kr/person

– KALLT –

Senapssill
Löksill
Krämig currysill med äpple
Varmrökt lax på mâchesallad med krispiga rågrödskrutonger, dill-majonäs och picklad rödlök
Rödbetsgravad lax i skivor med hovmästarsås
Blandade charkuterier och korvar
Rostad, marinerad senapspotatis med kapris, äpple och örter
Griljerad julsinka i skivor med grov senap
Sallad med grönkål, strimlad marinerad rödkål, babyspenat, granatäpple, valnötter
Lagrad cheddarost
Vörtbröd, knäckebröd & vispat smör

– VARMT –

Hemgjorda köttbullar med kryddpeppar
Benfria revben i skivor med sötstark glaze
Prinskorv
Janssons frestelse

STORA VEGETARISKA JULBUFFÉN

330 kr/person

– KALLT –

Krämig auberginesill – "Skagen" med tångkaviar
Skivad äggsallad med picklade senapsfrön, citron, dill och pepparrot
Rostade marinerade rotfrukter på fat med grönkåls- och citronpestodressing
Västerbottenstarte på smördeg med friterad grönkål
Grönkålssallad med strimlad brysselkål, spenat, rostad mandel, granatäpple och clementindressing
Marinerad blomkålssallad med saffransvinägrett
Bakad rotselleri i bitar med brynt smörmajonäs, pistaschnötter och crunch
Ostbricka, Kvibille gräddädel, Västerbottenost
Hemgjord rödbetsmarmelad
Vörtbröd, knäckebröd, vispat smör

– VARMT –

Vegetarisk jansson med kapris och ansjoviskryddor
Oumph-"ribs" med sötstark julig glaze
Vegetariska "kött"bullar på formbar färs med kryddpeppar



CAFE

CATERING | JUL PÅ EAST SIDE

Alla priser är ex moms.

JULMINGEL

Till mingel eller glöggfesten - små snittar och kanapéer i munsbitar.

Plocka själv ihop och välj dina favoriter! Rekommenderat är att välja minst 3 tilltugg/ person)

Saffranspetitchoux med ädelostkräm

Rödbetstortillastubbe med bacon, dadlar, jalapeno och rucola

Getostboll rullad i akaciahonung och rostad mandel

Wrapstubbe med rödbetshummus, rucola och halkidikioliver

Tortillarulle med julsinka, picklad rödlök och västerbottens- och senapsscrème

30 kr styck ex moms

Wrapstubbe med skagenröra, toppade med smörgåskrasse

Mini Brioche "slider" med ingefärskyckling, senapskräm, picklad rödlök, grönt

Julkryddad miniscone med rökt lax, färskoströra med grov senap och dill

35 kr styck ex moms

Varmrökt laxröra på snitt med picklad kålrot och smörgåskrasse

Rensteksröra med pepparrot på snitt med picklad rödlök

40 kr styck ex moms

DESSERTER/SÖTT FRÅN VÅRT KÖK

Höst-/vintersäsong

Chokladtryffelkaka med mintchoklad och vispad grädde (Minimumbeställning hel kaka, räcker till minst 12 pers) **325 kr**

Citrusaladåb i glas med gräddig riskompott och karamelliserade nötter **70 kr**

"Pärlans" kolor, olika smaker **12 kr /st**

Hemgjorda chokladtryfflar med passionsfrukt **18 kr**

Liten chokladbiskvi med chokladtryffelkräm, toppade med flingsalt **25 kr**

Mjuk pepparkaka med lingon, valnötter och frosting **30 kr**