

East Side

CAFE

CATERING | VÅRA BUFFÉER

Alla priser är ex moms. Minimum 10 personer.

VINTER PÅ EAST SIDE

En härlig buffé för höst- och vintersäsongen

255 kr/person

Senapsmarinerad stekt kycklingfilé, i skivor på mâchesallad med picklad kålrot

Varmrökt lax med brynt smör- & sojamajonnäs och smörgåskrasse

Rostade marinerade rotfrukter med grönkåls- och citronpestodressing och oxalis

Rostad spetskål med Caesarkräm, sirapsrostade mandlar och frön

Havrerissallad "Tabbouleh"- persilja, spenat, riven broccoli, äpple, granatäpple, rödlök, citron, olivolja

Blandad grönsallad

Bröd och vispat smör

GRÖN VINTER / VEGETARISK

En buffé med vintriga inslag – och helt vegetarisk

230 kr/person

Oumph på mâchesallad med sötstark glaze och picklad kålrot

Rostade marinerade rotfrukter med grönkåls- och citronpestodressing och oxalis

Marinerad zucchinicarpaccio med smulad fetaost, nötrunch och chilidressing

Rostad spetskål med senapskräm, sirapsrostade mandlar och frön

Havreris "Tabbouleh"- persilja, spenat, riven broccoli, äpple, granatäpple, rödlök, citron, olivolja

Marinerad rödkålssallad med röd quinoa, äpple, aprikos och rostade pumpafrön

Bröd och vispat smör

No 1 | LAND & HAV

Goda smaker från både Norden och Medelhavet

310 kr/person

Senaps- och gräslöksmarinerad kycklingfilé i skivor på mâchesallad med picklad kålrot

Varmrökt lax med brynt smör- & sojamajonnäs och smörgåskrasse

Tre sorters chark i skivor – Två sorters salami, prosciutto

Rostade marinerade rotfrukter med grönkåls- och citronpestodressing (morötter, betor, fänkål, rödlök, palsternacka)

Rostad spetskål med sirapsrostade mandlar & frön och oxalis

Havrerissallad "Tabbouleh"- persilja, spenat, tunnskivad broccoli, äpple, granatäpple, rödlök, citron, olivolja

Fetaostkräm med basilika, olivolja, chili och vitlök

Blandad grönsallad

Bröd och vispat smör

No 2 | HAV

Fisk och grönt samsas i härliga smaker från Norden och Medelhavet

250 kr/person

Liten wrapstubbe med skagenröra och dill

Kallrökt lax i skivor med picklad kålrot

Stekt marinerad oughp på mâchesallad med picklad kålrot

Rostade rotfrukter med grönkåls- och citronpesto-dressing (morötter, betor, fänkål, rödlök, palsternacka)

Ugnsrostad spetskål med caesardressing och rostade frön och oxalis

Havrerissallad "tabbouleh" - med persilja, svarvad gurka, rödlök, äpple, citron, olivolja

Blandad grönsallad med spenat, hyvlad Grana Padano och päron

Nybakat bröd med ruccolakrä

No 3 | LA DOLCE VITA

Med de bästa smakerna från Italien

260 kr/person

Fat med kallskuren prosciutto crudo

Fänkålssalami i skivor, salami Milano

Olivtapenade i skål med crostinis

Italienska ostar; tallegio och gorgonzola, ostkex, fikonmarmelad

Caprese; olika sorters tomater på fat med mozzarella, basilika, olivolja, flingsalt

Basilikamarinerad pastasallad med svarvad gurka, kronärtskocka, oliver, rödlök och mâchesallad

Två melonsorter

Levainbröd och ruccolakräm

No 4 | FRENCH STYLE

Ljuvliga smaker från Frankrike med mycket grönt

290 kr/person

Provencalsk rimmad kycklingfilé i skivor med marinerad endivesallad

Marinerad fransk (färsk) potatissallad med grov senapsdressing, spenat, äpple, blekselleri, kapris, dill och persilja

Rostade balsamico- och vitlöksmarinerade grönsaker med basilika (aubergine, rödlök, zucchini, fänkål, paprika)

Quiche med getost, lök och spenat, toppad med sirapsrostade valnötter

Blandad grönsallad med svarta puylinser, ruccola, äpple och fransk senapsdressing

Kronärtskocksröra och tapenade (olivröra)

Ostbricka; brieost och St Agur (krämig blåmögelost) med fikonmarmelad

Levainbröd och vispat smör

No 5 | SCANDI

En lækker buffé med nordiska smaker

265 kr/person

Skagenröra med tunnbrödschips

Varmrökt lax på mâchesallad, dillmajonnäs, picklad rödlök och citronklyftor

Rostbiff i skivor med picklad lök och pepparrotskräm

Marinerad (färsk)potatissallad i grov senapsdressing med spenat, kapris, rödlök och örter

Västerbottenspaj med kummin och morotsstrimmel

Blandad grönsallad med ärtskott, äpple och saltrostade solroskärnor

Citronettdressing med gräslök

Levainbröd, knäckebröd, extralagrad cheddarost och vispat smör

No 6 | CASABLANCA

Med toner av Marocco

270 kr/person

Marockanskt kryddad kyckling i skivor på fat med ruccola och rostade mandelspån

Ras el hanout- och sirapsrostade rotfrukter på fat med med persilja och fetaost

Apelsinmarinerad couscoussallad med spenat, grönkål, aprikos, granatäpple, picklad lök och svarvad morot

Kikärtshummus och rödbetshummus med grönsaksstavar

Tahini- och yoghurt dressing

Blandade melonsorter med mynta, honung och yoghurt

Grön olivröra på halkidikioliver

Levainbröd med olivolja och Dukkah (mellanöstern-kryddblandning med sesamfrön)

No 7 | ASIAN STYLE

340 kr/person

Asiatiska smaker som alla älskar

Sotad fjordlax i skivor med sesamfrön och picklade säsong grönsaker

Sriracha- och sesammajonnäs

Chili- och teriyakiglazad kyckling i skivor med korianderpesto

Glasnudelsallad med blandade grönsaker, svarvad gurka & lime- och ingefärsdressing

Rostad broccoli på fat med groddar, edamamebönor och fröcrunch

Krämig sesam- och misodressing

Salsa med mango, avokado, gurka, spenat, lime och olivolja

Surdegsbröd och smör



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