Catering

JULBORD MENY – VEGETARISK



Aptitretare

Kex med sesam- och pumpafrön (glutenfria)

Hemlagad bullar (vegan)

Hummus (vegan)

Bönsallad med körsbärstomater (vegan, glutenfri)

Pumpasoppa (vegan, glutenfri)

Potatisbett med vegansk majonnäs, rostad morot med smör

och dill (vegan alternativ, glutenfritt)

Huvudrätter

“Köttbullar” med sojakött och rotselleri (vegan)

Brysselkål med rostade mandlar (glutenfritt, veganskt alternativ)

Saffrancouscous med oliver, cashewnötter och granatäpple (vegan)

Bakverk med svampfyllning (vegan)

Janssons Frestelse (glutenfri)

Krämig svampsås med ris (glutenfri)

Spenat med lök (glutenfri, vegan)

Rödkål (glutenfri, vegan)

Inlagda rödbetor och gurkor (vegan, glutenfri)

Efterrätter

Risalamande med kanelsocker, karamell och körsbärssås (glutenfri)

Marsipan och Nougat Confect (glutenfritt, veganskt alternativ)

Blandning av nötter & torkad frukt med ost

Choklad brownies med valnötter (glutenfria)

KURREBO