Catering

JULBORD MENY – med kött och fisk



Kötträtter

Lammstek

nötgulasch

nötkött i currysås

köttbullar

räksallad

och tre sorters sill

Aptitretare

Kex med sesam- och pumpafrön (glutenfria)

Hemlagad bullar (vegan)

hummus (vegan)

Bönsallad med körsbärstomater (vegan, glutenfri)

Pumpasoppa (vegan, glutenfri)

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)

Om ni är 8+ personer kommer vi även tillägga:

Ägg fyllda med äggfyllning färskost (glutenfri)

Potatisbett med vegansk majonnäs, rostad morot med smör

och dill (vegan alternativ, glutenfritt)



KURREBO