

## Cateringmeny 2021

Gäller för sällskap från 8p med samma menyval.

Matavvikelser kan alltid tillgodoses om dessa beställs i förväg.

Vi packar och anpassar för sällskapet, även Coronaanpassade upplägg om så önskas.

För frågor andra önskemål eller beställning kan ni kontakta oss på [spis@spiskiruna.se](mailto:spis@spiskiruna.se) eller 0980-17000 (3)

### **Märkning:**

V = Vegansk

MF = Ej tillsatt mjölkprotein

GF = Ej tillsatt gluten

### **FÖRRÄTTER**

#### **VEGANSK RÖDBETSBAKELSE 95 kr (V, MF)**

Serveras med mild chilicrème, picklade grönsaker och säsongens sallad

#### **TOAST SKAGEN 115 kr (MF)**

Klassisk toast med sallad, skagenröra och citron

#### **LAXBAKELSE 125 kr**

Vår laxbakelse serverad med forellromssås, lime, picklade grönsaker och sallad

#### **PEPPAROTSCHEESCAKE 115 kr**

Serveras med rökt renstek, lingoncrème och säsongens sallad

#### **CHARKUTERIER & OSTAR 135 kr**

Serveras med picklade grönsaker, marmelad, oliver och kex

### **VARMRÄTTER**

#### **VEGANSK ROTSAKSBIFF 185 kr (V, MF, GF)**

Serveras med tomatås, svamprisotto och örtbakade grönsaker

#### **VEGANSKA PASTAKNYTEN 185 kr (V, MF)**

Fyllda med spenat&quinoa i sojatomatgräddsås toppad med bönor och picklad rödlök

#### **FRANSKINSPIRERAD FISK&SKALDJURSGRYTA 195 kr (MF)**

Saffransdoftande klassisk gryta serveras med brödkrutonger och citronaioli

#### **SMÖRSTÉKT RÖDINGFILÉ 245 kr (GF)**

Serveras med potatispuré, svamp, morot, rödlök samt vitvinsås med dill &räkor

#### **HELSTÉKT FLÄSKFILÉ 275 kr (GF)**

Serveras med grilltomat, potatisgratäng, rödvinskysås och chilibearnaisesås

#### **OXFILÉTOURNEDOS 355 kr (GF)**

Serveras med potatiskaka, haricots verts &bacon, portvinsås samt klassisk bearnaisesås

#### **SUOVASPANNA 275 kr (GF)**

Serveras med potatispuré, rårörda lingon och pressgurka

Tillval:

Bröd/smör: 20 kr

Grönsallad: 25 kr

Alkoholfri dryck (läsk/vatten/lättöl): 30 kr

## **EFTERRÄTTER**

### **TIRAMISU 95 kr**

Kaffecrème, hallon, färskost och italienska kex varvade i portionsglas

### **CITRONCHEESCAKE 95 kr**

Serveras med jordgubskompott, havreflarn och chokladgarnityr

### **VANILJPANNACOTTA 115 kr (GF)**

Serveras med hjortronkompott, rostade hasselnötter och björnbär i portionsglas

### **VEGANSK CHOKLADDESSERT 115 kr (V, MF, GF)**

Serveras med bär och mynta i portionsglas

## **BUFFÈ**

### **DELINS PLOCKBUFFÈ (serveras kall) 355 kr**

4 charkuterier  
3 ostar  
Kex & marmelad  
Örtmarinerade oliver  
Crème på saltorkad tomat & vitlök  
Ost & grönsakspaj  
Pastasallad med pesto och grönsaker  
Säsongens grönsallad med bulgurvete  
Tomat & mozzarellasallad med basilika & svartpeppar  
Grillad kyckling med currycrème  
Smördegsrullar med charkuteri & ostfyllning  
Citronbakad laxfilé med pepparrotscrème  
Bröd och smör

### **GRILLBUFFÈ 395 kr**

Kalla delen

Chiligravad laxfilé  
Ört & vitlöksmarinerade räkor med avokado och lime  
Oliver & saltorkade tomater  
Säsongens grönsallad  
Caesarsallad med brödkrutonger och baconkrisp  
Grön hummus  
Chilicrème  
Cole slaw  
Grillade marinerade grönsaker  
Bröd och smör

Varma delen

Grillad BBQ-marinerad fläskytterfilé  
Grillade kycklingklubbor  
Grillat oxfiléspett  
Grillad majscolv med örtsmör  
Klyftpotatis  
Chilibearnaisesås

### **VILDMARKSBUFFÈ 395 kr**

Kalla delen

Kallskuret viltkött & charkuterier  
Lagrad ost  
Lingon & rödlöksmarmelad  
Picklade grönsaker  
Säsongens grönsallad  
Lenrimmad fjällröding med pepparrotscrème  
Bröd och smör

Varma delen

Suovaspanna  
Sotad lax  
Älgköttbullar  
Shiitakesvampsås  
Enbärsbearnaisesås  
Potatisgratäng  
Rostade rotsaker