

## CATERINGMENY SPiS

Ingen fest är den andre lik och vi skraddarsyr gärna er meny just för er speciella kväll. Som grund har vi valt att göra en bred meny med mycket att välja på. Inspirationen till dessa menyer och rätter har vi samlat på oss genom många års erfarenhet med cateringar där vi vet att punktlighet och enkelhet för er som gäster är mycket viktigt. Se dessa menyer som ett förslag till något fantastiskt så syr vi ihop resten sedan. Vi har valt att kategorisera menyerna som mingel, bufféer samt övriga rätter så att ni enkelt kan välja utifrån det som passar er.

Inom Kiruna C kostar utkörning av catering från 175 kr och uppåt och alla priser gäller från minst 10 personer. Vi ser gärna att vi får bokning av mat och eventuella matallergier 7 dagar innan leverans.

### **Mingel**

Det är perfekt att starta festen med ett trevligt mingel för att gästerna ska hinna samlas innan själva middagen börjar. Välj någon av dessa som levereras anpassade till storleken på sällskapet.

Välj något av följande mingel till ert sällskap:

#### **Kanapé mingel 145 kr/person**

Vegetarisk kanapé med paprika och färskostfyllning  
Kanapé med skagenröra som toppas med dill  
Mjuk tunnbrödsrulle med rökt renstekscrème toppad med lingon  
Minitoast med kycklingröra toppad med saltorkad tomat

#### **Delins ost och charkuterimingel 165 kr/person**

Crostini med charkuteriröra  
Lufttorkad skinka  
Kryddig salami  
Franska pickles  
Snacksoliver  
Utvalda ostar med marmelad  
Ädelostcrème på grönsak

#### **Veganskt mingel 125 kr/person**

Crostini med bakad tomatröra toppad med basilika  
Falafel med pimentos de padrones på litet spett  
Pinxtos med kronärtskockscrème och oliv  
Grillad champinjon med vit bönscrème och persilja  
Franska pickles och snacksoliver

## **Caterade bufféer**

Bufféerna levereras färdigupplagda på fat och i skålar samt den varma maten levereras i elektriska värmeskåp så de kan varmhållas upp till 2 timmar efter leveransen.

Vi hyr även ut porslin och kan stå med personal som hjälper till med buffén och servering också om så önskas. Be om särskild offert för detta vid förfrågan.

Välj någon av följande bufféer till ert sällskap:

### **Medelhavsbuffé 565 kr/person**

#### **Kallt**

Pastasallad med pesto, soltorkad tomat, kronärtskockshjärta och paprika  
Blandad grönsallad med fransk vinegrette toppad med säsongens grönsaker  
Marinerade oliver med citron och örter  
Örtbakade grönsaker i mild senapsdressing  
Grönsakspaj  
2 olika charkuterier  
Skaldjurssallad med citronsås  
2 olika ostar med marmelad  
Surdegsbröd  
Vispat smör

#### **Varm mat**

Citronbakad fisk toppad med spenat och pinjenötter  
Grillade kycklingklubbor med franska örter i rödvinssås  
Italiensk fläskytterfilé med tomatsås  
Rostad potatis med chili och vitlök

### **Svensk buffé 595 kr/person**

#### **Kallt**

Gravlax med hovmästarsås  
2 sorter sill med hackad lök samt gräddfil toppad med gräslök  
Gubbrörakanapé på mörkt rågbröd  
Ägghalvor med skagenröra  
Paj med lagrad ost  
Svensk rostbiff med remouladsås  
Potatissallad med kapris och persilja i majonnäs  
Blandad sallad efter säsong  
Surdegsbröd  
Smör

#### **Varm mat**

Örtbakade kycklingbröst med pepparrotscrème  
Helstekt fläskytterfilé med gräddsås och lingon  
Janssons frestelse  
Rostad potatis med rotsaker

### **Asiatisk buffé 595 kr/person**

#### Kallt

Asiatisk grönsallad med örtdressing  
Äggnudelsallad med cashewnötter och räkor  
Tofusallad  
Picklade grönsaker med chilihetta  
Mango & gurksallad  
Sushirullar fyllda med lax och gurka  
sesamsojadipp  
Soja& chilieldad fiskfilé med ingefärsdressing  
Chiliheta blåmusslor med koriander, rödlök och lime  
Kimchi

#### Varm mat

Kolgrillade kycklinggrillspett  
Sojaglaserat fläskkött  
Nötfärswok med ägg och sesam  
Jasminris toppat med sesam och grönsaker

### **Vildmarksbuffé 650 kr/person**

#### Kallt

Nordisk grönsaksinläggning  
Bakade betor med senapsvinegrette  
Grillad kålssallad med kummin och dill  
Paj med lagrad ost  
Salt sik med örtcrème  
Tjälknöl på vilt med lingoncrème  
Getost med hjortronsylt  
Mjukt tunnbröd  
Mörkt rågbröd  
Vispat smör med mesost

#### Varm mat

Suovaspanna med shiitakesvamp, morot, enbär och grädde  
Älgköttgryta med lök och rotsaker i rödvin serveras med pressgurka  
Örtbakad fjällröding med citronsås  
Rostade rotsaker och potatis med persilja

**GRILLBUFFÈ 595 kr/ person**

Kallt

Tomat& löksallad  
Cole slaw  
Majssallad med bönor och gröna örter  
Säsongens gröna sallad  
Grillade marinerade grönsaker  
Chef's sallad med rhode islanddressing  
Ost& charkuteriplatå  
Bröd och brödröra

Varm mat

Grillade korvar  
Örtrubbad kyckling  
Helstekt fläskytterfilé  
Köttgrillspett  
Grillade majskolvar  
Bakad potatis  
Chilibearnaisesås

**VÄXTBASERAD BUFFÈ, 100% VEGANSK 495 kr/person**

Kallt

Sojamarinerad eldad tofu  
Linssallad med grillad svamp  
Rotsakscharkuterier med soltorkad tomatcrème  
Långbakade rotsaker med salviadressing  
Franska pickles  
Grönsallad i säsong  
Sushirulle med svamp och avokado  
pepparrotscrème  
Surdegsbröd  
Mörkt rågbröd  
Crème på gotländska baljväxter  
Citronaioli

Varm mat

Säsongens grillade grönsaker med svampcrème  
Vita bönor, tomat och rostad potatis med spenat  
Chiliheta sojafärsspett med avokadosalsa  
Vegansk chiligryta  
Fried rice med bönor och chili

Förutom dessa bufféer så gör vi under säsong även andra bufféer för att uppmärksamma olika högtider, tex julbord, midsommar, studenten osv, be oss gärna om en offert!

## Övriga rätter

Här kan ni välja enbart en varmrätt eller lägga till förrätt och dessert, förutsättningen är att hela sällskapet väljer samma rätt (undantag för allergier, dem ser vi till att göra något likvärdigt eller utesluter något från den rätten ni väljer för att anpassa dem om möjligt). Alla priser är per person och priserna gäller från 10 personer och uppåt.

## Förrätter

### LÅNGBAKAD RÖDBETA PÅ MÖRKT RÅGBRÖD (VEGAN) 115 kr

Serveras med säsongens grönt och örtcrème

### TOAST MED VARMRÖKT LAX OCH RÄKOR 135 kr

Serveras med citroncrème, bakad tomat, dill och lime

### GRAVAT OXINNANLÅR "RÅBIFF" 155 kr

Serveras med säsongens gröna sallad, picklade grönsaker, Dijoncrème, kapris och rostad lök på bröd

## Varmrätter

### VEGANSKA RÄTTER

#### VEGANSK LASAGNE 225 kr

Serveras med säsongens grönsallad, bakade rotsaker och böndipp

#### CHILIHETA GRÖNSAKSBIFFAR 215 kr

Serveras med thai fried rice, sweet chilidressing och asiatisk sallad

## FISKRÄTTER

#### SPIS FISK & SKALDJURSGRYTA 265 kr

Säsongens fiskar och skaldjur samsas i en ljuvlig vitvinssås med rotfrukter, potatis, dill, skaldjursbuljong och örter. Serveras med citronaioli och surdegsbrödkrutonger

#### LAXFILÈ BAKAD MED ÖRTER 295 kr

Serveras med rotfrukter, rostad potatis, soltorkade tomater, ostronskivling, spenat, hollandaisesås och färsk citron

## KÖTTRÄTTER

#### NORRLANDSLÅDA 275 kr

Mandelpotatis, suovas på renkött, lök, gräddes och enbär bakas av i form och serveras med råkostsallad och rårörda lingon

#### BACONLINDAD FLÄSKFILÈ 295 kr

Serveras med mandelpotatisgratäng, sauterade rotfrukter, bearnaisesås och rödvinssås

#### HELSTEKT RENINNANLÅR 395 kr

Serveras med mandelpotatisgratäng, lingonrödvinssås, ett fräs på rotsaker, svamp, bacon och timjan samt bakad tomat

#### HELSTEKT OXFILÈ 425 kr

Serveras med klassisk fransk potatisgratäng, smörstekt haricot verts med bacon samt rödvinssås, bearnaisesås och fransk sallad

## **TILLVAL**

## **EFTERRÄTTER**

### **CHOKLADDRÖM 135 kr**

Choklad i variation serveras med färska bär, grädde, crunch och salt kolasås

### **VANILJPANNACOTTA 125 kr**

Serveras toppad med bärkompott

### **CREME BRULÉE 145 kr**

Serveras med hjortron, vit chokladflarn och färskt hallon

### **CHOKLADPRALINER 25 kr/st**