

Catering

Nedan finner ett urval av våran catering meny , vi anpassar våran meny efter era önskemål så att ni får den perfekta menyn. Är ni ett större sällskap som behöver kock, serverings och bar personal på plats så har vi även det.

Utrustning att hyra :

Porcelain

Glas

Bestick

Dukar

Vi har ett mini antal på 12 personer när det gäller våran catering.

Om ni har funderingar så ring eller skicka ett email

Italiensk Buffé

- Italienska färsbiffar
- Serrano skinka
- Napoli salami
- Basilika marinerade kyckling
- Grillade grönsaker
- Pastasallad
- Italiensk potatissallad
- Caprese
- Basilikacrème
- Frukttfat
- Sallad
- Tapenada
- 3 sorters ost
- Bröd

Pris per person 225:- inkl moms

litemer...

Studentbuffé för avhämtning

Grundbuffé

Grönsallad
Klar potatissallad
Pastasallad (veg)
2 dressingar/såser
Oliver
Soltorkade tomater

Färskostfyllda laxknyten
Rostbiff med smak av cidervinägersenap
Honung och sojastekt kalkonbröst
(Dessa tre rätter serveras kalla)

Pris 160,-/person inkl moms

Tillval:

Scampispett	20,-
Kycklingspett	12,-
Serranoskinka	10,-
Salami	10,-
Västerbottenostpaj	15,-
Rödbeta-Ruccola.Fetaost sallad	10,-
Tomat-Mozzarella-Basilika sallad	10,-
Två sorters ost med tillbehör	15,-
Minipizza från hav och land	10,-
Fruktfat	15,-
Hembakat bröd	5,-

/person inkl moms

Allt läggs upp på serveringsfat

litemer...



Karibisk mingelbuffé

- Kanelglaserad kycklingfilé med pumpa creme
- Kokos & Chili marinerat räkspett
- Papaya kräftsallad med gucamole
- Mango & Ananas salsa
- Bönsallad smaksatt med rom lime och råsocker
- Rostad blåkongo i myntaolja
- Grillad gambas med lime & avocado röra
- Spenat & vitlöksgratinerad musslor
- Marinerade glasnudlar
- Rom & choklad mousse
- Basilika Bröd
- Frukfat

Pris 225:- inkl moms



litemer...