



### Smörgåstårter

Beställes 2 dagar innan leverans

Charkuterier skinka, pepparrot, ädelost, leverpastej och bostongurka.

Garneras med charkuterier och grönt Pris: 55:- p/p

Hav skagenröra, rökt lax, kräftstjärtar, avokado, ägg och kaviar.

Garneras med skaldjur, rökt lax och grönt Pris: 60 :- p/p

### Sallader

- Grekisk sallad fetaost, Kalamataoliver, rödlök, salladsmix, vinegrette, gurka, tomat  
Pris: 65:- p/p
- Kycklingsallad grillad kyckling, cashewnötter, rödlök, brödkrutonger, parmesanost, salladsmix, gurka, majs, tomat  
Pris: 85:- p/p
- Skaldjurssallad räkor, kräftstjärtar, ägg, ost, ärtor, rödlök, salladsmix, gurka, tomat  
Pris: 85:- p/p

Passande dressing till och hembakat bröd och smör ingår

### Pajer

- Lax och räkor, dill och Västerbottenost
- Tacopaj med köttfärs, majs och cocktailtomat
- Kycklingpaj med chili, lök, majs och paprika
- Västerbottenpaj med romcremefraiche

Pris: 75:- p/p

Till pajerna serveras en passande mixad grönsallad och dressing, en hel paj är beräknad för 4 personer

### Canapeer

Välj mellan ljus och mörkt bröd

Pris: 22:- öppen / 27:- dubbel

Gubbröra toppad med rom/ ägg och räka/ färskost, saltad tomat, rostad lök/ ädelost och valnöt/ kallrökt lax med pepparrot/ parmaskinka och pestocreme.

### Miniwraps

Välj mellan dessa fyllningar skagenröra och rom/ kyckling och mangochutney/ bresola, rucola och pepparrotsceme

Pris: 32:- p/p

### Förrätter

- Rökt ren med äpple, palsternacka, kantareller, fänkål och hjortron på rågbröd
- Skagentoast med räkor, kraftstjärtar, västerbottencreme med rom på rågbröd
- Kallrökt lax i tunnbrödsborg med avocado och citroncreme, dill och balsamico  
Pris 95:- p/p

### Husman

- Pannbiff med stekt lök, gräddsås, lingon och kokt potatis alt hemlagat potatismos  
Pris: 95:- p/p
- Klassisk pytt i panna med rödbetor och 2 stekta ägg  
Pris: 89:- p/p
- Raggmunk med fläsk och lingonsylt  
Pris: 95:-p/p
- Ugnstekt lax med varm potatisallad, haricoverts och dillcreme  
Pris: 89:-p/p
- Helstekt kotlett med kantareller och persiljegräddsås, inlagd gurka och potatis  
Pris: 95:-p/p

Till samtliga ingår mixad grönsallad, smör och hembakat bröd

### Bufféer

#### **Vår och sommarbufféer**

#### **Hål 1**

Inkokt lax med äpple, gurka och pepparotsyoghurt i portionsglas, ägg med fetaost, gräslök och rom, Tunnskivad rostbiff med persilja och vitlök, Grön sparris med lime balsamico och lufttorkad skinka, Rostad potatis- och primörsallad med färska örter, hembakat bröd med brieost och vispat kryddsmör                      Pris: 195:- p/p

#### **Hål 2**

Färskpotatisallad med sommarlök och rädisa, Tunnskivad chilimarinerad kyckling, Vårbeta och fetaost på ruccolabädd med valnöt och honung, Laxkub med saffransaioli, Liten Wallenbergare med saltorkade tomater och grön ärtkräm, hembakat bröd med brieost och vispat kryddsmör                                      Pris : 185:- p/p

#### **Hål 3**

Saffranskyckling med grön aioli, Rökt lax med tomatpesto och friterad sommarkål, Salsa på mango, rättika och koriander, Tomatbruchetta på vitlöksbröd, Örtrostad potatis i yoghurt med apelsin och sommarlök, Romansallad med spenat, röd mangold och balsamicovinaigrette, hembakat olivbröd, prästost och vispat kryddsmör  
Pris: 195:- p/p

#### Hål 4

Kall marinerad fläskfilé, Varmrökt lax, Små marinerade kycklingspett, Italiensk krämig skaldjurspasta, Grön sparris med vinägrett och riven parmesan, Primörsallad med pinjenötter, Grekisk sallad med fetaost och oliver, Fransk potatisgratäng, Tzatsiki, Hembakat bröd med flingsalt, brieost och vispatkrydd smör

Pris: 225:- p/p

#### Hål 5

Pastasallad med fetaost, Italienska charkuterier (prosciutto, salami, bresola och mortadella), Svamppaj med soltorkade tomater och lök, Tomat och mozzarellasallad med basilika och flingsalt, Marinerade kycklingspett, Tapernade och pesto, Marinerade kronärtskockshjärtan, oliver och peperoni, Marinerade champinjoner med vitlök och lime, Grillade auberginer och zucchini med rostade pinjenötter, Hembakat olivbröd, brieost och vispat kryddsmör

Pris: 185:- p/p

#### Hål 6

Gravad och rökt lax med löjromsås, 3 sorters sill, Gräddfil och gräslök, Fiskpaté med sauce verte, Ägghalvor med räkröra och rödlök, Färsipotatis kokt i dill, Örtpotatisallad med ruccola, västerbottenpaj, Krispsallad, Kryddiga köttbullar, Prinskorv och Janssons frestelse, Hembakat lantbröd, västerbottenost och smör

Pris: 185:- p/p

#### Hål 7

Krämig skaldjursröra, Kräftstjärtar ( lime & chilimarinerade), Lufttorkad skinka med melon, Italiensk salami, Svarta kalamataoliver, Grekisksallad, Kycklingklubbor marinerade med chili, Vitlöksmarinerad kyckling med granätäpple, Risonetti (pasta i krämig vitvinsås med parmesan), Klyftpotatis & Aioli, Coleslaw, Hembakat vitlöksbröd med soltorkade tomater och smör

Pris: 225:- p/p

#### Hål 8

Skaldjursmoussetårta, Cheddarostpaj med löjrom, Cognacsgravad lax, Sojamarinerad ryggbiff med sesamfrön, Marinerad kycklingfilé med teriyakisås, Klar potatisallad med primörer och vinägrett, Pastasallad, Avokadosallad med pinjenötter och räkor, Marinerade champinjoner med vitlök och persilja, Potatisgratäng, Hembakat bröd med flingsalt och smör

Pris: 225:- p/p

### Våra brädor

Passar till många tillfällen, studenten och mingel. Annorlunda och smakfullt

### Italiensk bräda

Charkuterier ( salami, prosciutto, salsiccia) Marinerade oliver, kronärtskockor och vitlök, Soltorkad tomatpesto, parmesankräm, crostini, baguettebröd, Pastasallad, tallegio , Olivolja och flingsalt

Pris: 175:- p/p

### Svensk bräda

Älginnanlår, enrisrökt bog, rökt renstek, Picklade grönsaker, Små västerbottenpajer, Potatissallad, Gräslöksfärskost, Brie och Hembakat knäcke och rågbröd

Pris: 195:- p/p

### Student bräda

Rostbiff, Pastrami och Rökt skinka, Frukt i alla dess slag, Potatissallad, Chili kycklingspett, Marinerade paprikor, Västerbottenost och hembakat dinkelbröd

Pris: 175:- p/p

### Dessert sött och gott

- Kladdkaka med tropisk fruktsallad och lätt vispad grädde ( i bitform)
- Yoghurtpannacotta med rårörda hallon och kardemumma (glas)
- Rabarberkompott med havrekrisp, vaniljkräm och mandelbiskvier (glas)
- Jordgubbsmousse med färska (säsong) jordgubbar och citruskrutonger (glas)
- Chokladmousse med karamelliserade valnötter och saltkross (glas)
- Knäckig äppelkaka med vaniljsås ( i bitform)

Pris: 47:-p/p

### Mjuka kakor med lätt vispad grädde

- |  |               |
|--|---------------|
| • Golfkrogens smarriga morotskaka  | Pris: 25:-p/p |
| • Kärleksmums  | Pris: 25:-p/p |
| • Chokladkaka med tosca täcke  | Pris: 25:-p/p |
| • Vår populära marängtårta med hallon, björnbär och lättvispad grädde och hyvlad choklad Plåtstor ca 20 pers | Pris: 325:-   |

Vi lagar all mat från grunden med råvaror av bästa kvalité och med en rejäl klick kärlek. Låt dig inspireras av våra cateringmenyer och vi ser fram emot ett lyckat event  
Väl mött!