

GÄSTGIVARGATAN CATERING:

I vår cateringdel erbjuder vi mat både för avhämtning men också leveranser av mat inklusive personal, porslin och allt som behövs för en lyckad tillställning.

Vi levererar allt från enkla men smakfulla bufféer till riktiga lyxtillställningar med egna kockar och servitriser, hemma hos er eller på lokal! Temafest, grillbuffé, 9 rättersmiddag? Vi är öppna för allt. 10 eller 100 personer spelar ingen roll.

Ta del av våra fasta bufféer och menyförslag, men var inte rädd för att fråga om ni önskar något speciellt. Vi är flexibla och ordnar det mesta!

Viktig information:

Vid catering önskas information om exakt antal gäster senast dagen innan leverans/avhämtning. I övrigt debiteras antal beställda kuvert.

Maten levereras i folielådor som går att värma i ugnen och är lätta att stapla/transportera. Varje maträtt levereras i en egen form, så det är möjligt att servera ur dessa direkt om så önskas.

CATERINGMENYER

(min 20 personer om inte annat avtalats):

Bufféer:

Exklusive utkörning, serveringspersonal & kockar.

Önskas personal kontakta oss för offert.

Buffe 1

Aioli

Bröd

Tomatsallad med mozarella

Paj de jour (dagens paj)

Bulgur med säsongens grönsaker

Cesarsallad

Krämade räkor med crème fraiche och dill

Anis och koriander gravad lax

Tonfisksallad

Salami

Oliver och saltorkade tomater

Örtmarinerade rotsaker

Blandsallad

Potatisgratäng

Marinerad fläskytterfilé

Crème bruleé

189.-

Buffe 2

(Lyxig kall buffé)

Aioli/Bröd

Tomatsallad med mozarella, ruccola

Renbresaola med karljohansvamp och
karljohanmajonäs

Lågtemperaturkokt lax med örtkräm

Ölsyltad forell

Svartrökt forell

Krämad räkor på toast

Krämad tuna på toast

Timjanskryddad rostbiff på oxytterfilé

Potatissallad

Panacotta med blåbärsgelé

235.-

Buffe 3

(Varm buffé)

Örtbakad laxsida med vitvinssås
Helstekt ytterfilé av oxe med enbärsås
Ugnsbakade rotsaker
Stekt svamp
Potatisgratäng
Sallad och bröd
Creme brulée

265.-

Buffé 4

(Lyxig Kall och varm Buffé)

Aioli/Bröd
Tomatsallad med mozarella & ruccola
Ren bresaola med karljohansvamp och karljohanmajonäs
Låg temperaturkokt lax med örkräm
Ölsyltad forell
Svartrökt forell
Krämad räkor på toast
Krämad tuna på toast
Örtbakad laxsida med smörsås
Helstekt ytterfilé av oxe med enbärsås
Ugnsbakade rotsaker
Stekt svamp
Potatisgratäng
Panacotta med Blåbårgelé

345.-

Buffé 5

(Det lyxigaste vi kan erbjuda i bufféväg)

Vildandterriner ,syltade fikon och brioch

Ölsyltad forell

Svartrökt forell

Lågtemperaturkokt lax med örkräm

Ren bresaola med karljohansvamp och karljohanmajonäs

Enbärs kryddad oxtartar med kaprismajonäs & lågtemperaturkokt äggula

Lättrökt skogsfågelbröst i tunna skivor, lingonsallad

Stekt Gös med smörsås

Reninnanlår med potatistillbehör & sås

Pannacotta med blåbärs gelé

Åkerbärs mousse

495.-

Tallriksservering, inkl personal:

Inkluderar mat och personal, dvs. kockar som tillagar den på plats och servitriser som serverar beställda rätter. Kostnad för porslin och dylikt tillkommer om detta önskas hyras.

Priser baseras på antal gäster, arbetsförhållanden i lokalen osv.

Kontakta sarah@bryggargatan.se (070 3883960) för prisförslag

Snittar till fördrinken:

Rökt laxmousse på toast

Gravad forell på tunnbröd med dillkräm

Stekt limpa med tomat chautney och körvel

Lättrökt tjader med blåbär på toast

Förrätter (serveras med smör och bröd):

Marinerad laxcarpaccio med syltad lök och senapscrème

Renbresaolasallad med stekt lingonbröd och

Skogskryddad crème fraiche

Skogssvamprisotto med lingon, västerbottensost och ärtskott

Svartrökt forell med vispad crème fraich och grönsakscrudité

Sidfläsk terrine med äpple och rotselleri

Lågtemperaturkokt röding serveras med gurka, dill och citronmajonäs

Huvudrätter:

Örtbakad Laxfilé, fänkålssallad, Pommes anna, smörsås med laxrom

Lågteperarturkokt Gös och gös brandade serveras med syltad scharlottenlök, kålrot och hollandaisesås

Oxfile från norrbottensgården, lökmarmelad, palsternackpuré
Timijan Och rödvinssås

Reninnanlår, rotselleripuré, stekt svamp, pommes anna och enbärssås

Dessert:

Vaniljpannacotta med hjortron

Havtornstart med vanilj och havtornskräms samt havre crunch

Chokladmousse i två olika färger serverad med yoghurtkräm och hallon

Dagens osttallrik med sirapsbröd och vaniljkokta aprikoser

Bröllopstårta:

Vit chokladmoussetårta med blåbärsfyllning & hasselnötsbotten
Dekoreras enligt önskemål

Vaniljmoussetårta med jordgubbsfyllning & sockerkaksbotten
Dekoreras enligt önskemål

Chokladmousse med hallonfyllning och chokladbotten
Dekoreras enligt önskemål

Tårtorna är 2-4 våningar höga beroende på sällskapets storlek och med ett klassiskt modernt utseende. Enkla och vackra.

Kan dekoreras på olika sätt, gärna med färska bär eller levande blommor, och kan fås vita eller med mörk chokladglasyr.

Övriga kostnader:

Hyra av porslin:

Porlinskuvert 90kr/pers

(inkluderar tallrik, bestick och glas till 3 rätter, samt fördrinksglas och kaffekopp med avec glas)

Levereras dagen innan rent och tas med samma kväll smutsigt.

Vi kan också kontakta för duk och servetthyrning, dekorationer osv. om detta är önskvärt.