

Cateringmeny 2025

(Alla priser exklusive moms)

Tilltugg/snittar

Tonfiskt taco med sotad tonfisk, avokadocrème samt friterad tortilla

Skagenräkor på smörstekt toast

Färskostterriner med skaldjur, dill, pepparrot, forellrom på kavring

Ceviche med räkor, lax, chili, koriander, lime

Böckling mousse med krasse och sikrom

Pincho med spanska sardeller och rostad tomat och örtercreme

Tartar på kallrökt lax, kapris, gräslök och dijonnais

Avokadotartar med citron, chili, och tångkaviar

Öjjebyröra (kräftstjärtar, västerbottensost, kummin, dill, majonnäs på kavring

Kallrökt lax med rostad fänkålsmajonnäs

Boquerones med pimientos på crostini

38:-/st

Hummertartar med dragonmajonnäs i krustad

Kalixlößrom med syrad grädde och rödlök på smörstekt toast

Kycklinglevermousse med fikonmarmelad på rostad toast

48:-/st

Tunnbrödsrullar

Skagenräkor med rödlök, sallad och gurka 95:-/st

Varmrökt lax från Roslagsrökeriet med pepparrot, potatis, saltgurka, kapris, rödlök och sallad 95:-/st

Gårdskyckling med knaperstekt bacon, dijonnaise, rödlök, gurka och sallad 95:-/st

Varmrätter

Paella med fisk och skaldjur, aioli, ekologisk baguette och smör 175:-/portion

Bouilla basse med kolja, blåmusslor, fänkål, morot samt rouille och riven lagrad ost 175:-/portion

Moules Marinée med timjan, vitvin, citron, schalottenlök, persilja samt aioli och ekologisk baguette 195:-/portion

Skaldjursplatå

1/2 Maine hummer.

3 st burfångade havskräftor

3 st franska ostron

Smögenräkor

Krabbklor

3 olika såser

Baguette och smör

Dagspris beroende på tillgång och väder

Ostronplatå

Marenne no.3 35:-/st

Gillardeu no.5 40:-/st

Utah beach no 3 45:-/st

Havstensund no 3 70:-/st

Serveras med citron och rödlöksvintägg

S.O.S

Sill och strömming med kokt potatis, lagrad prästost samt knäckebröd 155:-/portion

Smörgåsar

Handskalade räkor med majonnäs, citron, ägg och sallad på Hönökaka 165:-/st

Landgång med Skagenräkor, kallrökt lax och Brieost 165:-/st

Smörrebröd

Varmrökt lax med fänkålsmajonnäs och pressgurka 95:-/st

Handskalade räkor, ägg och majonnäs 95:-/st

Matjesill från Norröna med hackat ägg, rödlök samt gräddfil 95:-/st

Gräddleverpastej med knaperstekt bacon samt saltgurka 95:-/st

Buffé 1

Spenat och västerbottenspaj med karamelliserad lök

Sallad med rostad potatis, sockerärter, kapris, rödlök och dijonnaise

Örtbakad lax med picklade gurka, krasse samt romsås

Skagen på rågbröd

Ceviche med lax, chili, koriander, lime, gurka och tomat

Ekologisk baguette och smör

340:-/portion

Buffé 2

Rökt laxtartalet med kapris, chalottenlök, citron samt forellrom

Paj med brie, valnötter och stjälselleri

Sotad tonfisk med nudlar, avokado, groddar och Srirachamajonnäs

Örtrostade rödbetor med tryffeldressing och pumpakärnor

Sallad med spetskål, Wrångebäcksost och kavringskrutonger

Tre franska ostar med tillbehör

Ekologisk baguette och smör

385:-/portion

Boka catering 5 arbetsdagar innan leverans. Ändringar av antal och avbeställning 2 dagar innan leverans annars faktureras 30% av beloppet. ALLA priser är ex moms.