



Cateringmeny

2024





Snittar, mingeltilltugg & vickning

Snittar

40:- styck för samtliga alternativ

Dillkokt potatishalva

Med löjrom, vispad creme fraiche, hackad gräslök & dill
(1 snitt/person)

Salttorkad fläskkarré

Coppa på grytfriterad potatis med vispad färskost

Tarlette - **vegansk!**

Med cashewricotta, saltad endive & dill

Skagenröra på rågbröd

Med citron, dill och hackad rödlök

Varmrökt lax på chips

Med äppelmarmelad, pepparrot & smörgåskrasse

Hjortsalami

Med vattlingon & färskost på färnkålsknäcke

Mingeltilltugg

Löjromschips

Lantchips med löjrom, skivad rödlök, spritsad gräddfil, dill & gräslök, 40:-

Nacho Loco

Smält cheddarost med jalapeños & picklad rödlök, 30:-

Cashewchips

Vegansk cashewricotta, svart tångcaviar & dill, 35:-

Torres tryffelchips

45:-/person

Färska jordgubbar

25:-/person

Vickning

Korv med bröd

45:-

Kycklingwrap

Med crispsallad, kycklingröra,
picklad rödlök & saltgurka, 195:-

Klassisk gubbröra

Med västerbottenost, ägg,
ansjovis, dill, gräslök & majonäs.
Serveras med gammeldags
tunnbröd, 99:-





Komponera din egen meny!

Förrätter

Forellromstoppad skagenröra

På smörstekt caving med svart citron, 119:-

Lättrökt hjortinnanlår

Med picklad grön tomat, majonäs & frysripen gruyerer, 139:-

Matjessillsmacka på kaving

Med färskpotatis, dill, rivet rödlökssmör & gräddfil, 125:-

Stekt pärlcouscous 'Curry' - **vegetarisk!**

Med yoghurt labneh, insaltad grön paprika, svart citron & stekt bröd, 125:-

Cashewricotta - **vegansk!**

Med vinägerpicklad Endive, salta valnötter, friterad ostronskivling & persilja, 125:-

Varmrätter

Svensk oxfilé

Med potatiskaka, rödvinssås & potatistrassel, 395:-

Kycklinginnanlår

Med smörstekt spetskål, nypotatis, picklad silverlök, körvel & kycklingvelouté, 199:-

Wallenbergare

Med potatispuré, rårörda lingon, brynt smör & gröna ärtor, 199:-

Svensk fläskkarré på rapsgris

Med äppelcidersky, sotade äpplen & potatispuré, 199:-

Klassisk pannbiff

Med stekt lök,
cognacsflamberad
grönpepparsås & rostad potatis,
179:-

Kalvfärsbiffar

Med rostade rotfrukter, picklade
smålökar & citronsås, 179:-

Rimmad lax

Med potatissallad av kapris,
rädisa & dijon. Serveras med
citronslungad fänkålscrudité,
179:-

Desserter

Vill du avsluta middagen på bästa sätt - med en läcker dessert? Ta del av vårt utbud på sista sidan!





Välj en färdig buffé!

Vill du hellre bjuda dina gäster på en läcker buffé? Det går givetvis att ordna! Vi har skapat tre koncept att välja mellan: grill-, mingel- eller värmländsk buffé. Förhoppningsvis hittar du den perfekta middagen för dig, dina gäster och din tillställning. Och du kan självklart lägga till snittar, mingeltilltugg, dessert och/eller vickning för att maximera upplevelsen!

Grillbuffé

Pris

239:-/person

Cajunbakad laxsida

Med svart citron & rosépeppar

Grillad chorizo Atado

Rökig fläskkarré på svensk rapsgris

BBQ-glazade kamben

Rökt BBQ-majonäs

Potatissallad 'Hickory'

Med kapris, rädisor, persilja & majonäs

Smashed gurksallad

Med koriander, lime och vitlök

Rostad majskräm

Med chili & kokos

Hembakad surdegsofocaccia

Mingelbuffé

Pris

239:-/person

Salttorkad fläskkarré 'Coppa'

Älgpastrami

Med cornichons & picklade senapsfrön

BLT på rostat bröd - **fast bra!**

Med kycklinglår, broccolikräm & saltrostade mandlar

Västerbottenpaj

Skagenröra på rågröd

Med citron, dill & rödlök

Surdegsofocaccia

Krämig röra på cannelinibönor

Caprese Milanese

Med saltade tomater, mozzarella & basilika





Värmländsk buffé

Pris

329:-/person

Älgpastrami - kallskuret!

Med cornichons & picklade senapsfrön

Värmländsk Coppa - kallskuret!

Rödvinsglacerad karré från hållbarhetsgris

Fänkålskorv

Bakad jordärtskocka

Smörstekt spetskål

Dillslungad potatis

Potatissallad

Med rädisor, kapris, senap & persilja

*Rätterna är varma om ingenting annat anges!

Ett sött avslut på middagen!

Desserter

Bakad choklad

Med sockermarinerade bär, smörstekta krutonger & flingsalt, 109:-

Creme Brûlée

Med frasigt kolatäcke & vaniljkräm, 109:-

Jordgubbscheecake

99:-

Ostbricka

Med fyra sorters ostar, hembakat fröknäcke & tomatchutney, 119:-

Stekt sockerkaka - **vegansk!**

Med färska bär, flingsalt & basilika, 99:-





Kontakt & bokning

info@greatevent.nu

