

# Cateringmeny

## Grilltallrik

Kallskuret upplagt på snygg engångstallrik färdigt att ätas.  
Balsamicomarinerad rostbiff, BBQ-glaserad fläskfilé, cajunkryddade kycklingspett. Krämig potatissallad och chilibearnaise. Garnerad med fräscha grönsaker

**149 kr**

---

## Stora grillbuffen

Rödvinsmarinerad entrecote, chilimarinerad fläskfilé, rökt fläsk, cajunkryddade kycklingspett, kryddig korv, vitlöksmarinerade champinjoner, honungsmarinerade äpplen och grillad lök. Serveras med Chilibearnaise och tsatsiki, krämig potatissallad eller fransk potatissallad, grönsallad och bröd.

(Minsta antal 25 personer)

### Prisstegen

25-60 personer **289 kr/person**  
61-120 personer **249 kr/person**

---

## Helstekt vildsvin, lamm eller gris

Helt djur över öppen grillkolsbädd.  
Med krämig potatissallad eller fransk potatissallad, sås, sallad och bröd.

(Minsta antal 25 personer)

### Prisstegen

25-60 personer **279 kr/person**  
61-120 personer **249 kr/person**

---

## Luncher

God vällagad husmanskost med hög kvalitet. Vi kan ordna med lunch för grupper alla vardagar. Maten levereras i matlådor eller om ni önskar vid större grupper serverar vi maten från uppläggningsbläck.  
Valbara rätter efter dagliga lunchmeny. Typ av rätt finns att tillgå ca två veckor innan evenemanget.

Måltiderna består av god vällagad husmanskost med hög kvalitet. Exempel på rätter: Wallenbergare med gräddsås, potatismos och lingonsylt lax med franska örter, hummersås och kokt potatis, marinerad kycklingfilé med krämig tomat och basilikasås samt klyftpotatis Fläskfilé provencale med balsamicosås och potatisgratäng.

**Pris dagens lunch 75 kr inklusive sallad och dryck.**

Utkörningsavgift kan tillkomma

Helgdag: Minst 60 personer eller offert.