



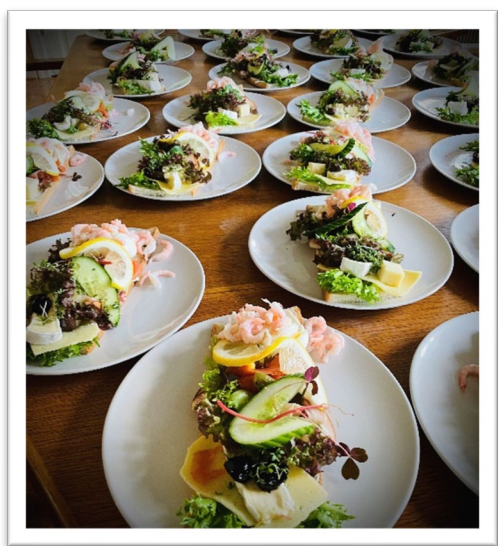
Catering

Oavsett vad ni väljer att äta hos oss så serverar vi lokala råvaror från våra bönder och odlare med hållbarhet i fokus vare sig det är fågel, fisk eller mittemellan.

Vi jobbar alltid med råvaror i säsong så därför varierar innehållet efter väder, vind och årstid

Menyerna nedan är exempel menyer, dvs vi skriver menyn utifrån era önskemål och är det något man vill ändra på så diskuterar vi fram en lösning till er.

Alla priser är per person och inklusive moms



Smörgåstårter

Vi anpassar våra tårter efter storleken på ert sällskap

Matstudions lax och räkor	90 kr
Matstudions chark	80 kr
Matstudions vegetariska	70 kr

Landgång	195kr
----------	-------

Bufféer

Mingel buffé	120 kr
--------------	--------

- *Rilette på varmrökt lax på rågbröd
- *Krustad med lagrad prästostcremé och krasse
- *Vispad tupplevermousse med inkokta fikon

Räkfrossa	225kr
-----------	-------

Nykokta räkor 300g
Paj med Wrångbäckost och lökcreme
Aioli
Surdegsbröd

Lilla buffén	169 kr
--------------	--------

Lokala charkuterier
Surdegsbröd & smör
Hummus på gråärt
Variation på morot och pistage
Paj med Wrångbäckost och lökcreme toppad med
handskalade räkor eller vegetariskt alternativt
Matjesill med variation på lök, krispig potatis och brynt
smörkräm





Varmrättsbuffé

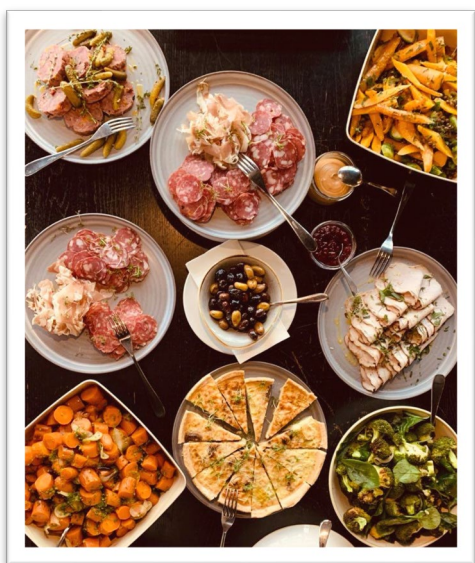
295kr

Citron och rosmarinmarinerad tupp från Tockafarmen
Sotad röding med emulsion på rostade fänkålsfrön
Rostbiff med remoulad
Ceasarsallad
Citronsyrad spetskål
Rostade rötter
Potatisgratäng
Kimchi
Bladgrönt

Grillbuffé buffé

355kr

Svartvitlöksmarinerad flankstek
Chili och ingefärsglacerad grissida
Sotad lax
Korvar
Marinerad pak choi
Äpple och fänkålscoleslaw
Tomatsallad
Hummus på gråärt
Rostade rötter
Potatissallad med kapis, citron och silverlök
Paj med Wrångbäckost och lökcreme toppad med
handskalade räkor eller vegetariskt alternativ



Enkel Dessert

55 kr

Vispad vaniljpannacotta med bär och crumble

Dessert

95 kr

Mörk chokladmousse med havtornscurd, syltade havtorn
och brownie

Pralin

20 kr

Lyxigare kaka

45 kr

Tårta

från 75 kr





Bröllop/Middag/Fest

Oavsett vad ni väljer att äta hos oss så serverar vi lokala råvaror från våra bönder och odlare med hållbarhet i fokus vare sig det är fågel, fisk eller mittemellan.

Vi jobbar alltid med råvaror i säsong så därför varierar innehållet efter väder, vind och årstid

Menyerna nedan är exempel menyer, dvs vi skriver menyn utifrån era önskemål och är det något man vill ändra på så diskuterar vi fram en lösning till er.

Alla priser är per person och inklusive moms



Snacks

55kr

Chips, oliver, nötter, crudité och smaksatt crème fraiche

Ostron

Bjud era vänner på ostron som vi
öppnar på plats

dagspris

Mingel

120kr

Rilette på varmrökt lax
Krustad med lagrad prästostcremé och krasse
Vispad tupplevermousse med inkokta fikon

Tre rätters meny

425kr

Detta är några exempel menyer på vad vi gjort tidigare.

Förrätt

Sotad hälleflundra med forellrom, spritärta, rökt syrad
grädde och rostad råg

Gravad och inkokt vit sparris från Skåne serveras med
stenbitsrom, ramslök, syrad grädde och bovete

Bakad créme på jordärtskocka med löjrom, citruspärlor,
chips på jordärtskocka och fänkålspollen

Varmrätt

Kryddrimmat bröst på anka från Munka-Ljungby med
majs, kantarell, anksky och krondill

Sotad fjällröding från Wilhelmina serveras med
vinaigrette på nässlor & brynt smör, sommarprimörer
och potatispuré smaksatt med dill & lagrad svecia

Kryddstekt kalvrygg med inkokt ekosvamp, märgsky,
potatisgratäng och grön sparris

Dessert

Mörk chokladmousse med havtornscurd, syltade havtorn
och brownie

Variation på rabarber med vanilj, fläder, hasselnöt och
citron

Brynt mandelkaka med varma hjortron och punsch





Pralin	20kr
Lyxigare kaka	45kr
Bröllopstårta	75kr

Nattamat

"Lunamelle" med klassiska tillbehör **35kr/person**

Jansonfrestelse **55kr/person**

Paj med lagrad prästost, sidfläsk, champinjon och grönkål
55kr/person

Personal och Villkor

Personalhyra 375kr/timme, minimum 4 timmar

Leveransavgift 195kr vid utkörning, tillkommer ej vid avhämtning eller vid personal på plats.

Vid beställning och förtäring på plats är minimumsumman 10000kr, kommer beställningen inte upp i detta utgår mellanskillnaden som lokalhyra.

Vid beställningar (bokat datum) tas en handpenning av:

1-30p: 5000kr

30-60p: 7500kr

60p->: 10000kr

Vid avbeställning senare än 2 veckor innan debiteras fullt pris.

Ändringar kan göras tom 2 veckor innan leverans.

