



SMAKFULL CATERING

*Visst är det skönt när livet är enkelt?
Om du bokar möten, anordnar
konferenser eller bjuder in till fest,
så fixar vi maten.*

Våra menyer är baserade på de
bästa ingredienserna från varje
säsong och smakerna är inspirerade
av olika spännande kulturer.



Food & Co.

ANDRUMMET



FRUKOST

ENKEL - 55 KR/PERSON

Ekologiskt kaffe och te, fullkornsfralla
med ost eller skinka och grönt

KLASSISK - 105 KR/PERSON

Ekologiskt kaffe, te och juice, kokt ägg med kaviar,
nybakat bröd med ost eller skinka och grönt, sötsak

FIBERRIKT - 125 KR/PERSON

Ekologiskt kaffe, te och juice, fiberrikt bröd fyllt
med färskost, kalkon och grönt, liten fruktsallad

HÄLSOFRUKOST - 135 KR/PERSON

Ekologiskt kaffe och te, rescue juice (olika smaker),
rågkuse med örtkeso, avocado och grönt, mezeyoghurt,
granola, färska bär, hemgjord rawfood-boll

TILLVAL & STYCKSAKER

Mezeyoghurt med tillbehör 30 kr/portion

Smoothie i olika smaker 30 kr/portion

Fruktsallad 30 kr/portion

Frukostfralla med pålägg 25 kr

Minimuffins 20 kr

Kaffe eller te 33 kr

Juice 25 kr

FÖRFRISKNINGAR

SMOOTHIES LITEN 25 KR, STOR 35 KR

Avocado och grönkål

Jordgubbar, skogsbär och mango

Spemat, mango och ingefära

Tofu och banan

Granatäpple och morot

JUICESHOT - 10 KR/STYCK

Apelsin

Äpple

Morot och ingefära

Rödbeta och apelsin



SMÅTT & GOTT

SMÖRGÅSAR

(Välj mellan ost, skinka, kalkon eller pastej)

Hel fralla 30 kr

Halv fralla 25 kr

Hälsosandwich 35 kr

Matig smörgås 75 kr

FIKABRÖD

Bulle 25 kr

Miniwienerbröd 25 kr

Minibakverk 20 kr

Rawfood-boll 25 kr

Tårta 45 kr/bit

Dessert 60 kr/portion

FRUKT

Skuren frukt med choklad 48 kr/person

Fruktsallad 35 kr/person

Fruktkorg (hela frukter) 28 kr/person

Fruktspett 29 kr/styck

AFTERNOON TEABUFFÉ - 200 KR/PERSON

Crossianter med hemgjord marmelad, lemoncurd, färskost och smör, två sorters snittar, minicupcake, ekologiskt kaffe, te och juice

SALLADER, BOWLS & WRAPS

SALLAD - 160 KR/PERSON

Kyckling, lax eller pulled oumph

LYXSALLAD - 195 KR/PERSON

Caesar majskyckling, lax, räkor eller sotad tonfisk

HÄLSOTALLRIK - 175 KR/PERSON

Kyckling, tofu eller lax med avocado, keso, quinoa, ägg och röror

KÖKETS BOWL - 190 KR/PERSON

Lax eller tonfisk

TONFISK-BOWL - 210 KR/PERSON

Svart ris, mango, avocado, picklad svamp, syrad rödkål, sojaböner, rostade cashewnötter, koriander och srirachamajonnäs

WRAP - 155 KR/PERSON

Gravad eller varmrökt lax, kyckling eller pulled oumph



SMÅRÄTTER

FINGERFOOD - 45 KR/STYCK

Sotad tonfisk
Skagenröra i strut
Friterad pankoräka med srirachamajonnäs
Bresaola
Tryffeldoftande salami
Majs- och risbollar
Surdegsbröd

PINXTOS - 45 KR/STYCK

Galicisk bläckfisk, potatisstubbe och romanescosalsa
Serranoskinka med piemento de padron
Manchego, päron och rostade hasselnötter
Gambas pil pil med rökig aioli
Chorizotortilla med grön oliv

CANAPEÉR - 45 KR/STYCK

Skagenröra, tonfisk, chevré, lufttorkad skinka,
morot och tryffel eller rensteksröra

KALLSKÄNKANS VAL - 40 KR/STYCK

Kallskänkan väljer favoriter efter säsongens smaker

RÖROR MED SURDEGSBRÖD - 40 KR/PERSON
Hummus, tapenade eller rostad majscrème

Välj 3 smårätter och 2 rörer 200 kr/person
Välj 5 smårätter och 2 rörer 300 kr/person

ANTIPASTO - 130 KR/TALLRIK

Tre sorters charkuterier och två ostar med marmelad,
marinerade oliver och hembakat surdegsbröd

TALLRIKSMENY

DELITALLRIK - 220 KR/PERSON

(minst 10 personer)

Fänkålssotad lax med romescosalsa, skagenröra på
västerbottentarte, confiterad majsckyckling med
basilikacrème, caesarsallad med Grana Padano

VARMA RÄTTER - 310 KR/PERSON

(minst 15 personer)

Klassisk Wallenbergare med gröna ärtor,
skirat smör, råörda lingon och potatispuré

Ljummen majsckycklingfilé med pumpacrème,
rostade rotfrukter och krasse

Varmrökt lax med laxromsvinägrett,
picklade morötter och rostad blomkålpuré

Lättrimmad torskrygg med brynt smör,
hackat ägg, räkor, dill och potatispuré

Till "Varma rätter" ingår dryck, ekologiskt kaffe och något sött



BUFFÉ - 365 KR/PERSON

SKÖNA GRÖNA

Rosmarinbakade skockabottnar med caponata, morotsfalafel med raita, seitan- och zuccinirullader, hoisinsås, chipotlerostad bovete, koriander- och sesamchampinjoner med pak choi, california roll med friterad chilitofu, durumvetesallad med sparris och spenat, mandel- och örtriccotta, hummus, surdegsbröd, fröknäcke, brownie med färska bär

KLASSIKER

Dill- och fänkålsotad lax med pepprig aioli, skagenröra i strut, kalvytterfilé med chimichurri, bjärekvickling med ananassalsa, tartlette med basilika, ostronskivling och parmesan, potatissallad med säsongens grönsaker, Comté och Taleggio med kökets marmelad, surdegsbröd, svensk trifle på sockerkaka med brynt smör, vaniljcrème, vispad grädde och färska bär

ITALIENSKA SMAKER

Coppa med tryffelhonung, Bresaola, sotad tonfisk på rostad paprika med zucchini, oliver och citron, gremolatamarinerad kyckling med rostad vitlökspistou, tomatsallad med minimozzarella, rucola och rödlök, pastasallad med kronärtskocka, rucola, fetaost och oregano, focaccia med tomatpesto, Taleggio, Parmigiano reggiano (28%, 12 mån) och päronmarmelad

ASIATISKA SMAKER

Sesamrostad lax med srirachamajonnäs, norirullar med krabba, teriyaki på majskyckling, het mango- och papayasallad, risnudlar med grönsaker och rostade cashewnötter, friterade vegetariska vårrullar med kimchi, tabbouleh och hummus med pitasnibbar, dolmades med myntayoghurt

KÖKSMÄSTARENS VAL - FRÅN 265 KR/PERSON

Vår köksmästare komponerar en mindre buffé utifrån dina önskemål.

Valfri buffé går även att beställa som delikatesstallrik, enligt kökets val.

*Tänk på att beställa dina bufféer minst fyra dagar
i förväg och att betsällningen ska gälla minst 20 personer*

DRYCKER

MOUSSERANDE VIN

Champagne de Castelnau, Reims 650 kr/flaska
Husets - vitt mousserande 285 kr/flaska

VIN

Husets vitt/rött 265 kr/flaska

ÖL

Carlberg Hof 45 kr/33 cl
Carlsberg Export 50 kr/33 cl

ALKOHOLFRITT

Cider Kivik, ekologisk 55 kr/75 cl
Öl 30 kr/33 cl
Ramlösa 20 kr/33 cl
Läsk 20 kr/33 cl
Mousserande vin 175 kr/flaska



VARMT VÄLKOMMEN

Maila din beställning till oss:
andrummet@fazerfoodco.se



Food & Co.

ANDRUMMET