



## CATERINGMENYER 2017

### KANAPÈER

- 1) Sotad tonfisk med kaprismajonnäs, gravad tomat & gräslök (Crostini)
- 2) Skagenröra med sikrom & dill (Crostini/Pumpernickel)
- 3) Potatis, matjesill, gräddfil, rödlök & gräslök (Liten skål)
- 4) Halstrad råbiff med senapskräm & krasse (Pumpernickel)
- 5) Prosciutto med tapenade, bakad fänkål & persilja (Crostini)
- 6) Biff tataki med mostardpäron & tryffelkräm (Liten skål)
- 7) Gulbeta med getostkräm, honung & krasse (Tandpetare)
- 8) Kronärtskocka med citron & parmesan (Liten skål)
- 9) Fetaost med rostad paprika, oliv & rödlök (Liten skål)
- 10) Tryffelsalami med fänkål & tryffelmajonnäs (Crostini)
- 11) Kräftröra med Västerbottenost & kummin (Crostini/Pumpernickel)
- 12) Gubbröra (Surdegsknäcke/Pumpernickel)
- 13) Rökt lax med färskost & citron (Pumpernickel)
- 14) Kammussla med chili, ingefära & rökt paprikamajonnäs (Liten skål)
- 15) Ceviche på vildräka med mango, lime & avokado (Liten skål)
- 16) Rotselleri med äppelpuré, Cômte & hasselnötter (Liten skål)

Kombinera 3 olika sorter enligt fritt val.

Pris 20-40 personer: 120:-

Pris 41-100 personer: 110:-

Pris 101 & uppåt: 100:-

## WRAPS

- 1) Rostbiff med fetaostkräm, rostad paprika, sallad & syrad lök
- 2) Kyckling med curryremoulad, sallad & rostad lök
- 3) Tonfisk med rostad majs, chilimajonnäs, sallad & syrade grönsaker
- 4) Skagenröra med dill, pepparrot, citron & sallad
- 5) Getost med ugnsbakade betor, pumpafrön, honung, picklade betor & sallad
- 6) Grillade grönsaker med tryffelmajonnäs, oliver, sallad & frömix

*Pris: 89:-/st (minimibeställning 20 wraps)*

## SMÖRREBRÖD

- 1) Rostbiff med remouladsås, rostad lök & picklade grönsaker
- 2) Sill med ägg, rödlök, gräslök, creme fraiche & Västerbottenost
- 3) Rökt lax med pepparrotkräm, pressgurka & dill
- 4) Räkor, ägg & majonnäs
- 5) Fetaost med rostad paprika, oliver & rödlök
- 6) Confiterat anklår med tryffelmajonnäs & syrad kål

*Pris: 3st för 225:- (minimibeställning 20 personer)*

## SMÖRGÅSAR

- 1) Astrids räksmörgås på rågbröd
- 2) Skagenröra med dill & citron
- 3) Pastrami med surkål, picklade grönsaker & senapsmajonnäs
- 4) Ost/Skinka med gurka & tomat
- 5) Leverpastej med saltgurka, syrad lök & sallad

*Pris 1 & 2: 145:-*

*Pris 3: 115:-*

*Pris 4 & 5: 45:-*

*(minimibeställning 20 personer)*

## SALLADER

Astrids samtliga sallader innehåller råkost, romsallad, syrade grönsaker & bönor.

- 1) Pastramikryddad kyckling med fetaost & oliver
- 2) Parmaskinka med melon, kronärtskocka, torkad tomat, pumpafrön & basilikadressing
- 3) Getost med bulgur, betor, honungsvinigraite & solrosfrön
- 4) "Nicoise" med tonfisk, oliver, ägg & kaprismajonnäs
- 5) Räkor med ägg, örtaioli & surdegskrutonger
- 6) Confiterat anklår med knaperstekt bacon, russin & tryffelmajonnäs

Pris 1-4: 125:-

Pris 5 & 6: 145:-

*(minimibeställning 20 personer)*

## LUNCH/MIDDAG

Serveras i låda eller i bufféform & alltid med Astrids surdegsbröd & smör.

- 1) Pannbiff med lötsky, kokt potatis, lingon & pressgurka
- 2) Boeuf Bourguignon med potatispuré
- 3) Rödvinbrässerad oxkind med tryffelpotatispuré
- 4) Kall inkokt lax med picklade grönsaker, dillmajonnäs & kokt potatis
- 5) Fiskgryta med aioli & krutonger

Pris 1: 125:-

Pris 2: 185:-

Pris 3: 225:-

Pris 4 & 5: 195:-

Välj till sallad gjord på säsongens grönsaker: 25:-

*(minimibeställning 20 personer)*

## BUFFÉER

1)

Inkokt regnbågslax

Lågtempererad rostbiff med gremolata & ruccola

Picklade Grönsaker

Dillmajonnäs

Kaprismajonnäs

Potatissallad (spenat, morot, rädisor, bönor)

Surdegsbröd & smör

*Pris: 195:-/person*

2)

Tonfisk "Nicoise" med ägg, oliver & tomat

Kryddbakat ankbröst

Fransk potatissallad

Morotssallad med apelsin

Citronaioli

Surdegsbröd & smör

*Pris: 235:-/person*

3)

"Vitello Tonnato" med ruccola & parmesan

Lax tataki med sojadressing

Bönsallad

Bakad fänkålssallad

Rotselleri, äpple & lagrad hårdost

Surdegsbröd & smör

*Pris: 235:-/person*

4)

Halstrad gravad regnbågslax (Ljummen)

Confiterad fläskkarré (Varm)

Rostade rotfrukter

Rom & örtdressing

Äppelcoleslaw

Surdegsbröd & smör

*Pris: 215:-/person*

5)

Confiterat anklår (Varm)

Sotad tonfisk med chili, paprika & ingefära

Rökt paprikaaioli

Asiatisk kåsallad

Rostade rotfrukter med apelsin

Surdegsbröd & smör

Pris: 235:-/person

6)

Rödvinbräserverad oxkind (Varm)

Inkokt röding

Grillad gemsallad

Örtdressing

Betsallad med getost & honungsvinigraitte

Surdegsbröd & smör

Pris: 275:-/person

7)

Tjälknöl med syltade kantareller

Kallrökt lax

Pepparrotskrä

Potatisgratäng (Varm)

Betsallad med kavringskrutonger & spenat

Surdegsbröd & smör

Pris: 275:-/person

## DESSERT SOM TILLVAL

1) Chokladtryffel

2) Vit chokladcremeaux med blåbär & crumbles

3) Chokladbrownie med chokladkräm & hallon

4) Äppelkaka med hasselnötsgrädde

Pris 1: 30:-

Pris 2-4: 50:-

## JULBORD

1)

Inlagd Sill

Gravad Lax

Hovmästarsås

Dillkokt Potatis (Varm)

Julskinka

2 sorters senap

Köttbullar (Varm)

Prinskorv (Varm)

Rödkål

Äppelmos

Brödkorg (kavring, surdegsbröd & julknäcke)

Smör

*Pris: 250:-/person (minimibeställning 20 personer)*

2)

Inlagd sill

Astrids julsill (curry & äpple)

Lerpottasill

Ägghalva med skagenröra

Gravad lax

Hovmästarsås

Dillkokt potatis (Varm)

Julskinka

2 sorters senap

Rökt korv

Köttbullar (Varm)

Prinskorv (Varm)

Glaserad fläksida (Varm)

Janssons frestelse (Varm)

Rödkål

Äppelmos

Brödkorg (kavring, surdegsbröd & julknäcke)

Smör

Lagrad ost

Ostbricka med marmelad

*Pris: 350:-/person (minimibeställning 20 personer)*

## JULDESSERT SOM TILLVAL TILL JULBORDET

1)

Julgodis

Pepparkakor

Kanelpannacotta med blåbär & crumble **alternativt** Chokladbrownie med kanderade nötter & chokladkräm

Pris: 85:-/person

2)

Julgodis

Pepparkakor

Kanelpannacotta med blåbär & crumble

Chokladbrownie med kanderade nötter & chokladkräm

Tryffel

Pris: 150:-/person

Självklart skräddarsyr vi även fler lösningar utefter era önskemål & idéer.

Vi levererar över hela Storstockholm.

Astrids kan även vara behjälpliga med hyra av utrustning samt porslin. Vi samarbetar med Westmans uthyrning och tar in en offert på förfrågan.

Vill man använda sig av Astrids välutbildade och uppskattade personal så är man så klart välkommen att göra det. Pris för detta är 450:-/timme inklusive sociala avgifter & OB-tillägg.

Alla priser är exklusive moms & leverans.