



Meny Vår/Sommar 2019

Ett samarbete där vi på Astrids säkerställer kvalitet & inspirerande måltider.



STUDENT & SOMMARERBJUDANDE 2019

Just nu erbjuder vi en fantastisk möjlighet för er som vill fira student, ha en sommaravslutning med jobbet eller kanske en trädgårdsfest?

Vi erbjuder en härlig "Boka Tidigt" rabatt på en av våra populäraste sommarbufféer.

Boka er buffé innan den 15/5 och avnjut den någon gång under perioden 25/5-21/6.

Erbjudandet gäller vid bokning om minst 20 personer och exklusive leverans.

Boka på info@astridskok.se

STUDENT & SOMMARBUFFÉ

- Laxtataki med ponzudressing & koriander
- Caesarsallad med rödlök & surdegskrutonger
- Örtbakat kycklingbröst
- Kimchimajonnäs
- Israelisk cous-cous med rostad sötpotatis, harissa & granatäpple
- Grönsallad
- Surdegsbröd & smör

Ordinarie Pris: 245:-/person

Pris med Boka Tidigt Rabatt: 195:-/person

Pssst....

Lägg till Brownie med chokladkräm, rostad vit choklad & rårörda hallon för 50.-

Glad Sommar!



ASTRIDS LUNCHER

Vi bygger våra lunchmenyer efter säsong och utbud. Självklart jobbar vi så närproducerat som det går.

Hittar ni inte det Ni söker eller någon tidigare favorit så löser vi det.

Alla rätter och bufféer kommer med handskrivna skyltar samt serveras i bufféform om inget annat önskas.

ASTRIDS LUNCHRÄTTER - 115:- (soppa ej inkluderad)

För meny gå in på <http://astridskok.se/lunch/>

Minimiantal vid beställning 10 portioner

ALLTID PÅ ASTRIDS

A) Köttbullar med gräddsås, pressgurka, lingon & kokt potatis – 170:-

B) Fiskgryta med chili, citrus, tomat, aioli & krutonger – 210:-

C) Veckans sallad – 135:-

D) Veckans vegetariska – 135:-

Minimiantal vid beställning 10 portioner

ASTRIDS LUNCHBUFFÉ – 195:-

Rödkålsgravad lax
Svensk helstekt fläskkarré med steksky
Dragonaioli
Rostade rotfrukter
Råkostsallad
Sallad, smör & surdegsbröd

Minimiantal vid beställning 20 portioner

Ert val av lunch serveras till samtliga i sällskapet. Vi ordnar med allergier, speciella önskemål och annan kosthållning på förfrågan.

Till samtliga luncher ingår sallad, Astrids surdegsbröd & smör.

BUFFÉ & 3-RÄTTERS MENYER

Lättsam middag på stående fot, grillbuffé eller en sittande 3-rätters festmåltid?
Vi hjälper er att hitta rätt lösning utefter förutsättningarna

ASTRIDS BUFFÉER

1)

Ugnsbakad BBQ-glaserad Oxbringa
Sotad tonfisk med chilivinigraite
BBQ-sås
Ranchdressing
Grönsallad
Potatisgratäng
Surdegsbröd & smör

Pris: 245:-/person

2)

Biff "Tataki" med mostardapäron
Sesambakad lax & koriander
Kimchimajonnäs
Ponzo (Asiatisk dressing)
Grönsallad
Broccolisallad med dijonaise, tranbär, tomat & pumpafrön
Surdegsbröd & smör

Pris: 255:-/person

3)

Rimmad bakad Porchetta med örter
Mozzarella från Frägsta Mejeri med citrusfilé, pinjenötter & honung
Panzanellasallad (Rostad paprika, bakad lök, krutonger & kapris)
Sallad på rimmad tomat, picklad rödlök & örter
Örtmajonnäs
Grönsallad
Surdegsbröd & smör

Pris: 245:-/person

4)

Panzanellasallad (Rostad paprika, bakad lök, krutonger & kapris)
Broccolisallad med dijonaise, tranbär, tomat & pumpafrön
Sous-videbakad Butternutpumpa med pesto, friterad salvia & parmesan
Israelisk cous-cous, rostad sötpotatis, harissa & granatäpple
Mozzarella från Frägsta Mejeri med citrusfilé, pinjenötter & honung
Grönsallad
Örtmajonnäs
Surdegsbröd & smör

Pris: 245:-/person

5)

Rödvinbrässerad oxkind med karamelliserad lök, svamp & sidfläsk
Kall inkokt lax med picklade grönsaker
Dillmajonnäs
Potatisgratäng
Råkostsallad med kallpressad olivolja
Surdegsbröd & smör

Pris: 295:-/person

LITEN FÖRRÄTT SOM TILLVAL TILL ER BUFFÉ

- 1) Charkuterier från Roberto Carvutto med parmesan & marinerade oliver
- 2) Liten Skagentoast med sikrom
- 3) Marinerade kronärtskockor, oliver & parmesan
- 4) Mozzarella från Frägsta Mejeri med rimmad tomat & basilika

Pris: 85:-

DESSERT SOM TILLVAL TILL ER BUFFÉ

- 1) Chokladtryffel
- 2) Citruscheesecake med kaksmulor & rårörda bär
- 3) Chokladbrownie med chokladkräm, rostad vit choklad & rårörda hallon
- 4) Vaniljpannacotta med bärcoulis
- 5) Lingonkompott med fudge, vulkansocker, havresmulor & vaniljkräm
- 6) Äppelpaj med crumbles & vaniljkräm

Pris 1: 30:-

Pris 2-6: 75:-

Minimiantal vid beställning av Astrids bufféer är 20 portioner

ASTRIDS 3-RÄTTERS MENYER

Kontakta oss för förslag på 3-rätters menyer. Vi skräddarsyr menyerna efter era önskemål och utefter säsong

Låt våra kockar och vår serveringspersonal sköta matlagning och servering på plats eller få maten levererad av oss och sköt uppläggning samt servering på egen hand

SALLAD, WRAPS & SMÖRREBRÖD

Mättande som en hel måltid, som lunch, mellan möten eller till det stora eventet.

SALLAD

Astrids sallader innehåller en bas av romansallad, salladsskott, rucola & råkost Serveras med surdegsbröd & smör

Går att få i portionslådor eller i bufféform

1)

"Klassisk Räksallad" med ägg, krutonger & chiliaioli - 185kr

2)

Caesarsallad med örtbakat kycklingbröst, rödlök, parmesan & krutonger - 165kr

3)

Israelisk cous-cousallad med grillad Halloumi, betor & örtdressing - 145kr

4)

Veckans Sallad (se <http://astridskok.se/lunch/>) från - 135kr

Minimiantal vid beställning är 20 personer



WRAPS

Basen i samtliga våra wraps är vetetortillas, romansallad & råkost

1)

Kyckling, gul curry, rostad lök & syrade grönsaker

2)

Pulled pork, srirachamajonnäs, koriander & pico de gallo

3)

Pastrami, picklade grönsaker, dijonnaise & surkål

4)

Halloumi, hummus, syrad rödlök & rimmad gurka (Vegetarisk)

5)

Skagenröra, syrad lök, citron, dill & pepparrot

Pris 1-4: 89:-

Pris Skagenröra: 109:-

Minimiantal 20 personer

SMÖRREBRÖD

Klassiska smörrebröd på grovt rågbröd. 3 stycken motsvarar en varmrätt

1)

Rostbiff med remouladsås, rostad lök & picklade grönsaker

2)

Räkor, ägg & majonnäs

3)

Blomkålsterrin, sultanrussin & smörgåskrasse

Pris: 3st för 225:-

Minimiantal 20 personer

KANAPÉER & TILLTUGG

Perfekt till minglet eller när man behöver fylla på lite energi

Vår erfarenhet säger att 3-5 stycken per peson brukar vara lagom

1. Sotad tonfisk med kaprismajonnäs, gravad tomat, gräslök & crostini
2. Skagenröra med sikrom, dill & crostini
3. Blomkålsterinn med sultanrussin, smörgåskrasse (liten kopp)
4. Halstrad råbiff med senapskräm, krasse & pumpernickel
5. Prosciutto med tapenade, bakad fänkål & crostini
6. Biff Tataki med hasselnötter, sojamajonnäs & lagrad ost (litet fat)
7. Kronärtskocka med citronaioli & parmesan (litet fat)
8. Mozzarella "Nodini" med tomatmarmelad & torkad prosciutto
9. Tryffelsalami med fänkål, tryffelmajonnäs & crostini
10. Gubbröra med dill, gräslök & kavring
11. Laxsashimi med ponzo, srirachamajonnäs, rostad lök & krasse (litet fat)
12. Jordärtskockspuré med baconcrisp & jordärtskockschips (litet fat)
13. Grönärtspuré med torkad grönkål & citronkräm (litet fat)
14. Rotselleri med äppelpuré, lagrad hårdost & hasselnötter (litet fat)

Kombinera 3 olika sorter enligt fritt val.

Pris 20-40 personer: 120:-

Pris 41-100 personer: 110:-

Pris 101 & uppåt: 100:-

BRA ATT VETA, LEVERANSVILLKOR & PERSONAL

Alla våra luncher beställs 48 timmar innan avtalat leveransdatum

Övrigt beställningar beställs 72 timmar innan avtalat leveransdatum

Avbokning senast 5 dagar före avtalat leveransdatum debiteras 50% av ordervärdet

Avbokning senast 3 dagar före avtalat leveransdatum debiteras 100% av ordervärdet

Ändring av en beställning som inte väsentligt ändrar ordervärdet får ske senast 3 dagar före avtalat leveransdatum

Leveranskostnad offereras

Vi levererar 7 dagar i veckan 07.00-23.00

Vi fakturerar med 15 dagars betaltid. Vi tillämpar ingen fakturakostnad

Vi erbjuder vår egenskolade personal som säkerställer kvalitet och upplevelse. Vi debiterar 450:-/timmen inklusive sociala avgifter och OB-tillägg. . 4 timmar är minsta debitering. Debitering påbörjas vid avresa från Astrids och avslutas vid återkomst

Kunden ansvarar för eventuell utrustning som hyrts in eller medföljer vid leverans. Från tiden då den avlämnas till och med hämtning. Utrustningen återlämnas i samma skick som vid utlämnande

