



Meny Höst/Vinter 2019/2020

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



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 LUNCH - 115:- (soppa ej inkluderad)

För meny gå in på [www. http://astridskok.se/lunch/](http://astridskok.se/lunch/)

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

BUFFÉER

1)

BBQ Brisket

Halstrad Gravad Lax

BBQ-sås

Honung & senapsmajonnäs *alternativt* ranchdressing

Grönsallad

Potatisgratäng

Surdegsbröd & smör

Pris: 255:-/person

2)

Confiterad griskind med smörbakad spetskål, hemgjord senap & rödlöksmarmelad

Sesambakad lax

Kimchimajonnäs

Ponzo (Asiatisk dressing)

Grönsallad

Broccolisallad med dijonmajonnäs, tranbär, tomat & pumpafrön

Surdegsbröd & smör

Pris: 265:-/person

3)

Örtbakad Porchetta

Mozzarella från Frägsta Gårdsmejeri med citrusfilé, pinjenötter & honung

"Panzanella" med bakad lök, rostad paprika, tomat, sardeller & krutonger

Rimmad tomat med picklad rödlök & örter

Örtmajonnäs

Grönsallad

Surdegsbröd & smör

Pris: 255:-/person

4)

“Panzanella” med bakad lök, rostad paprika, tomat, sardeller & krutonger
Broccolisallad med dijonmajonnäs, tranbär, tomat & pumpafrön
Sous-Videbakad Butternut pumpa med pesto, friterad salvia & parmesan
Israelisk cous-cous med rostad sötpotatis, harissa & granatäpple
Mozzarella från Frägsta Gårdsmejeri med citrusfilé, pinjenötter & honung
Grönsallad
Örtmajonnäs
Surdegsbröd & smör

Pris: 245:-/person

5)

Lammsteksrulle med ratatouille
Halstrad gravad lax med stekt grönkål & saltbakade betor
Rostad potatis
Israelisk cous-cous med rotfrukter & getost
Ört & vitlöksmajonnäs
Grönsallad
Surdegsbröd & smör

Pris: 295:-/person

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

EXTRA VAL TILL ER BUFFÉ:

- 1) Aioli 10kr
- 2) Karamelliserad lök 10kr
- 3) Kimchimajonnäs 10kr
- 4) Örtmajonnäs 10kr
- 5) Grönsallad 25kr
- 6) Sous-videbakad Butternut pumpa, pesto, friterad salvia & parmesan 35kr
- 7) Ratatouille 35kr
- 8) Potatisgratäng 35kr
- 9) Rotfruktskaka 35kr
- 10) Grönkålssallad med parmesan, sultanrussin, pinjenötter & citron 35kr

LITEN FÖRRÄTT SOM TILLVAL TILL ER BUFFÉ

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

Pris samtliga förrätter: 85:-

DESSERT SOM TILLVAL TILL ER BUFFÉ

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

Pris dessert 1: 30:-

Pris dessert 2-6: 75:-

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 & aioli 185kr

2)

Caesarsallad med kycklingbröst, rödlök, parmesan & krutonger 185kr

3)

Israelisk cous-coussallad med grillad halloumi & betor 145kr

Minimiantal 20 personer

WRAPS

Basen i samtliga våra wraps är vetetortillas, romansallad & råkost

1)

Kyckling, curry, rostad lök & syrade grönsaker

2)

Pulled pork, srirachamajonnäs, koriander & Pico de Gallo

3)

Pastrami, picklade grönsaker, dijonmajonnäs & surkål

4)

Halloumi, hummus, syrad rödlök & gurka (Vegetarisk)

5)

Skagenröra, syrad lök, citron, dill & pepparrot

Pris Wrap 1-4: 89:-

Pris Wrap med 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)

Blomkålsterin, sultanrussin & smörgåskrasse

Pris: 3st för 225:-

Minimiantal 20 personer

KANAPÉER & DRINKTILLTUGG

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 (serveras i liten kopp)
4. Halstrad råbiff med senapskräm, krasse & pumpernickel
5. Prosciutto med tapenade, bakad fänkål & crostini
6. Biff Tataki med hasselnötter, sojamajonnäs & gruyere (serveras på litet fat)
7. Kronärtskocka med citronaioli & parmesan (serveras på litet fat)
8. Mozzarellaknyte med tomat, marmelad & torkad prosciutto
9. Tryffelsalami med fänkål, tryffelmajonnäs & crostini
10. Gubbröra med dill, gräslök & kavring
11. Laxsashimi med ponzo, srirachamajonnäs & shisokrasse (serveras på litet fat)
12. Jordärtskockskräm med baconnubb & jordärtskockschips (serveras på litet fat)
13. Grönkålsapuré med torkad grönkål & citroncurd (serveras på litet fat)
14. Rotselleri med äppelpuré, Cômte & hasselnötter (serveras på litet fat)

Kombinera 3 olika sorter enligt fritt val.

Pris 20-40 personer: 135:-

Pris 41-100 personer: 125:-

Pris 101 & uppåt: 115:-

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

