

Meny

KLASSISKA SMAKER

FÖRRÄTT

Fylld parmaskinka med färskost, vitlök och franska örter på en bädd av krispig ruccolasallad med melon. Serveras med fikon och rostade pinjenötter.

HUVUDRÄTT

Pocherad hälleflundrafilé med champagnesås, blå musslor och säsongens primörer. Serveras med smörslungad dillpotatis.

DESSERT

Vaniljpannacotta med färska jordgubbar marinerande i lime, serveras med hembakade knäckskal doppade i vit choklad.

Meny

SKOGSMENY

FÖRRÄTT

Rosmaringravad ren serveras med rostade betor, rårörda lingon, en bit västerbottensost, smörstekta kantareller, friterad grönkål.

HUVUDRÄTT

Smörstekt röding med en klick kalixrom serveras med ugnsbakade betor, smörsteka kantareller, picklad gurka, serveras med messmör sås samt spenat och potatiskaka.

DESSERT

Vama hjortron serveras med hemlagad glass och friterad grönkål.

Meny

SVENSKA SMAKER

FÖRRÄTT

Kräftröra med kummin och västerbottensost, en klick kalixrom.
Serveras med smörstekt kavring.

HUVUDRÄTT

Hjortytterfile' serveras med säsongens primörer, råroda lingon, smötstekta kantareller, rostade betor, fritetad grönkål. Serveras med en potatis bakelse med västerbottensost och spenat.

DESSERT

Chokladdröm på mörk och vit choklad serveras med råroda lingon, hemlagad vaniljglass, brända mandlar och friterad grönkål.

Meny

TRADITIONELLA SMAKER

FÖRRÄTT

Trattkantarellsoppa med en skvätt äppelmust och en klick Dijon. Serveras med ett rosmarinbröd och en bit västerbottensost..

HUVUDRÄTT

Inkokt lax serveras med picklad gurka och fänkål. Säsongens primörer samt en dill-hollandaisesås samt en potatiskaka med Västerbottensost.

DESSERT

Ostbricka med 3 hårdostar,
2 olika sorters färskost, hemgjord marmelad
samt 4 olika sorters kex.

Meny

VEGANSK MENY

FÖRRÄTT

Friterat bröd med tångkaviar,
crème fraiche och rödlök.

HUVUDRÄTT

Bönbiffar på 3 sorters bönor med mörk choklad &
chilli, panerade i hasselnötter. Serverade med en
spenat och potatis bakelse, säsongens primörer,
picklad fänkål, friterad grönkål samt en
rödbetskräm.

DESSERT

Passionsfruktspaj med bär och kikärtsmaräng.



Svensk sommar 2023

förrätt

matjessill, brynt smör en liten bit västerbottensost. Pocherat ägg.

Färsk potatis, gräddfil, mörkt bröd, en bit knäcke.

Varmrätt.

inkokt lax, citron, hollandaisesås

sotad citron, limemarinerade

kräftstjärtar, ljummen potatissallad

med ananas och västerbottensost.

Dessert

sommartårta med bär.

Menyn skapad av Mattias

Foodlyxservice.se



Studentmenyer:



Meny

Student meny



Förrätt

Klassisk toast skagen med smörstekt bröd

Varmrätt

Rostad majskyckling med ljummen potatissallad och bearnaisesås

Efterrätt

Studenttårta

Meny

Vegansk studentmeny

Förrätt

Rostat bröd med tångkaviar, creme fraiche och rödlök

Varmrätt

Bönbiffar med mörk choklad och chilli med ljummen potatissallad
och rödbetskräm

Efterrätt

Passionsfruktspaj och bär

Meny

Student buffè

Majskyckling med örter
Bakad laxfilé med lime
Rostad potatissallad med pumpafrön
Folriebakad aubergine
Rostade rotfrukter
Flamberad majs
Rostad blomkål
Hembakat bröd med färskost
Olivröra
Limesalsa
Tzatziki
Getoströra

Efterrätt

Studenttårta

Meny

Etiopisk studentbuffè

Tibs kebab på vårt vis: Nötkött som serveras med awaze sås kryddat
med berbere och vitlök

Hemlagat injera bröd

Vegetarisk alternativ: Tibs gjord på haricot verts, champinjoner
och spetskål

Efterrätt

Studenttårta

Buffè menyer:

Meny

Traditionell buffè

Majskyckling med örter
Bakad laxfilé med lime
Rostad potatissallad med pumpafrön
Folriebakad aubergine
Rostade rotfrukter
Flamberad majs
Rostad blomkål
Hembakat bröd med färskost
Olivröra
Limesalsa
Tzatziki
Getoströra

Efterrätt

Ljummen jordgubbssoppa med mynta och glass

Meny

Buffé Deluxe

Kaffe Stekt ankbröst
Lammkorv
Inkokt lax med dill och citrus
Couscoussallad med chilli och citrus
Timjan potatis
Haricots vert med citrusfrukter och chili
Flamberade morötter och kapris
Grillad gurka
Rostad spetskål
Bakade kvisttomater med honung
Hembakat bröd och färskost
En trevlig trädgårds sallad efter säsong
Dill och citrusvinägrett
Tzatziki
Skogssvampsås

Efterrätt

Flamberade persikor med kanel, kiwifrukt, vit choklad och kokos.
Serveras med kardemummagrädde

Meny

Vegetarisk buffè med inslag från havet

Ricotta och spenatpaj med soltorkade tomater

Grönsaksplättar med fetaoströra

Ljummen potatissallad med sparris och dijonsenap

Gräslökspannacotta med avocado snittar

Melon gurksallad med rostade sesamfrön och limevinägrett

Citrongravad lax

Hovmästarsås

Hembakat bröd med färskost

En hård ost

Efterrätt

Kladdkaka på vårt vis med daim topping och kardemummagrädde

Meny

Mattias favorit buffè

Helgrillad gris
Vildsvinskorv
Säsongens fisk
Couscoussallad med chilli och citrus
Timjan potatis
Haricots vert med citrusfrukter och chili
Flamberade morötter och kapris
Grillad gurka
Rostad spetskål
Bakade kvisttomater med honung
Hembakat bröd med färskost
Apelsinsås på yoghurt
Ansjevissås
Barbequesås

Efterrätt

Flamberade persikor med kanel, kiwifrukt, vit choklad och kokos.
Serveras med vaniljglass

Meny

Mingel meny

Aptitretare med smördeg, fetaost och honung

Laxcrostini med pepparrotsskräm

Breadsticks med sesamfrön och färskostkräm

Färskostkräm med kronärtskockor, rosmarin och timjan fyllda i
krustader

Kräftstjärtsröra på tortilla chips med avokado, lime och dill

Getostrulle med rostade solrosfrön (Glutenfri)

Tre olika sorters melon på spett

Etiopiska buffèmenyer:

Meny

Etiopisk buffè kombinerad av vår etiopiska kökschef Rahel

Sanbusa: Etiopiska piroger fyllda med linser

Dro Wet: Kycklinggryta som serveras med ägg

Yebege wet: Lammgryta med berberekrydda som görs på chilli,
koriander, vitlök, ingefära och örter

Beyayenetu: Vegetarisk Gryta med rödbetor, kål, potatis, morot,
kikärter, linser och tomatsallad som kryddas med chili

Alcha menchet abesh: högrevsgröta

Kitfo: Rå hackad biff innanlår blandat med etiopiskt kryddat smör
och keso

Efterrätt

Baklava gjord på hackade nötter

Chuko tillagad på lättrostat fullkorn

Meny

Tibs: etiopisk kebab lagat på vårt vis - buffè

Nötkött som serveras med awaze sås kryddat med berbere och vitlök

Hemlagat injera bröd

Vegetarisk alternativ: Tibs gjord på haricot verts, champinjoner
och spetskål

Etiopiskt ris med gurkmeja och morötter

Efterrätt

Baklava gjord på hackade nötter

Meny

Vegetarisk etiopisk buffè

Beyayenetu: Vegetarisk gryta med rödbetor, kol, potatis, morot, kikärter, linser och tomat sallad som kryddas med chili

Azifa: Vegetarisk gryta med svarta linser, shero, grön chili

Senegalese kstrya: Grön chili fylld med tomat och rödlök

Saffransris med morötter

Serveras med hembakat injera bröd

Grönsallad med gurka, paprika, lök och fetaost

Efterrätt

Fruktsallad på Rahels etiopiska vis

Tillägg till menyerna

Barnbuffè (minst 4 barn)

Hemlagade pannkakor med sylt och grädde

Efterrätt:

Glassbomb med grädde, godis, chokladsås, banan och marshmallows

Kakbuffe

2 hembakta småkakor

Säsongens hembakta mjuka kaka
kaffe

Ostbricka

3 hårdostar, 2 olika sorters färskost,
hemgjord marmelad samt 3 olika sorters kex

Dryck

Kaffe (till trerättersmenyerna)

Etiopiskt kaffe

Etiopiskt te med kanelstång, kardemumma kapslar och kryddnejlikor

Prislista

Trerättersmeny:

Klassiska smaker.....	625 kr/st (inkl.moms)
Skogsmeny	825 kr/st (inkl.moms)
Svenska smaker	795 kr/st (inkl.moms)
Traditionella smaker.....	595 kr/st (inkl.moms)
Vegansk Meny.....	525 kr/st (inkl.moms)

Studentmenyer:

Studentmeny.....	495 kr/st(inkl.moms)
Vegansk studentmeny.....	485 kr/st(inkl.moms)
Student buffè.....	525 kr/st(inkl. moms)
Etiopisk studentbuffè.....	495 kr/st (inkl.moms)

Buffe meny:

Traditionell buffè.....	485 kr/st(inkl.moms)
Buffè deluxe.....	585 kr/st (inkl.moms)
Vegetarisk buffè med inslag från havet.....	525 kr/st (inkl.moms)
Mattias favorit buffè.....	795 kr/st (inkl.moms)
Mingel meny.....	425 kr/st (inkl.moms)

Etiopiska maten:

Etiopisk buffè kombinerad av vår etiopiska kökschef Rahel.....	695 kr/st (inkl.moms)
Tibs etiopisk kebab buffè lagat på vårt vis.....	595 kr/st (inkl.moms)
Vegetarisk etiopisk buffè.....	510 kr/st (inkl.moms)

Tillägg:

Barnbuffè.....	135 kr/st (inkl.moms)
Kakbuffè.....	145 kr/st (inkl.moms)
Ostbricka	125 kr/pers (inkl.moms)
Kaffe.....	28 kr/st (inkl.moms)

Etiopiska tillägg:

Etiopiskt kaffe.....	35 kr/st (inkl.moms)
Etiopiskt te.....	25 kr/st (inkl.moms)

Gott till fördrinken:

Skagen på nachochips & olivröra på kavring.....	125 kr/pers (inkl.moms)
Färskostkräm med kronärtskockor fyllda i krustader	125 kr/pers(inkl.moms)
Snacks: 3 olika sorters chips, salta pinnar (Hela festen).....	45 kr/pers (inkl.moms)