



Cateringmeny





Cateringmeny

Fika, smörgås, lunch och annat gott till era sammankomster och möten.
Alla priser är inklusive moms.

Varma och kalla drycker

Kaffe/te Ekologiskt- och Rättvisemärkt	20 kr
Apelsinjuice på glas KRAV	22 kr
Fruktjuice KRAV tetra 25 cl	14 kr
<i>Svartvinbär / apelsin / äpple</i>	
Dagens mixade smoothies	30 kr
Svenskt fjällvatten, stilla 50 cl	25 kr
Mineralvatten, Lättöl 33 cl	20 kr
Vattenkanna med is och citron alternativt gurka	5 kr

Smörgåsar

Hel fralla med ost, skinka och grönsak	28 kr
Hel surdegsfralla grov med ost, grönsak	30 kr
Rågbit osötad med salami, brie	30 kr
Gourmet Tranbär med goudaost, grönsak	35 kr
Gourmet Tranbär med rökt skinka, grönsak	35 kr

Matiga baguetter

Brie, saltorkad tomat, ruccola	48 kr
Goudaost, rökt skinka, dijoncrème	48 kr

Wraps

Caesar, svensk kyckling, romansallad, caesardressing	59 kr
Kikärtsröra, strimlad rödkål, picklad rödlök	59 kr

Vi kan även erbjuda veganska, gluten och mjölkfria produkter



Fikabröd

Nybakad kanelbulle	20 kr
Blåbärsbulle	20 kr
Smörcroissant	20 kr
Chokladcroissant	25 kr
Biskvi	35 kr
Chokladboll	25 kr
Morotskaka med valnötter	35 kr
Brownie	30 kr
Småkakor	7 kr

Schackruta / drömmar / chokladbröd

Tårter	
6-8 bitar 270 kr, 10-12 bitar, 450 kr, 14-16 bitar 535 kr	
Gräddtårta	<i>Klassisk gräddtårta garneras med färsk frukt</i>
Pärontårta	<i>Sockerkaka med vaniljkräm och grädde med päronsmak</i>
Prinsesstårta	<i>En klassiker med vaniljcrème, sylt samt marsipantäcke</i>
Rysk banan	<i>Chokladsockerkaka med vaniljkräm och skivade bananer</i>
Viktoriatårta	<i>Sockerkaka, hallonsylt och chokladstruken maräng</i>
Snövit – allergivänlig bakelse, 80 kr	<i>Gluten,- och laktosfri</i>





Energipåfyllning av smått och gått

Fruktfat	25 kr/p
Flapjacks Bars	28 kr
Cashewnöt, havssalt påse	35 kr
Mörk choklad 70% i bit	8 kr
Godisbit choklad	3 kr
<i>Twix Snickers Bounty</i>	



Sallader och kalla lådor

Alla våra sallader och lådor innehåller alltid säsongens fräscha grönsaker. Minimum vid beställning är 10 st av samma sort. Går även att få på tallrik eller bufféform.

Våra egna favoritsallader

Caesarsallad med roman, svensk kyckling, bacon och krutonger	90 kr
Tonfisksallad med ägg, tomat, citron och Rhône Islanddressing	90 kr
Grekisksallad med fetaost, tomat, oliver och rödlök samt vinegrette	90 kr
Kräftstjartsallad med quinoa, gurka, tomat och ägg	90 kr

Plockmat och mingel

Afterworkbuffé	150 kr/person
Potatissallad med skinka, marinerad svensk kycklingfilé, tomat- och fetasallad, rödkålsallad, ostrulle, friterade tortillasticks, melon, champinjon och ajvardipp	
Snittar	30 kr/st
Canapé på surdegsbröd, skaldjur, majonnäs, citron, dill	
Kronärtskocksbotten med laxröra, pepparrot, färskost	
Grov smörgåssnitt med prosciuttoskinka, färskost	
Smörgåstårta	75 kr/bit
Klassisk fyllning med oströra, skinkröra samt räkröra	



Dagens varma lunch

Kontakta oss för dagens meny, lunchen finns för avhämtning eller kan levereras i portions- eller bufféform. Kontakta oss gärna några dagar innan vid större sällskap.

Bufféer

Vi kan erbjuda bufféer från världens alla hörn och smaker, kontakta oss gärna för ytterligare förslag. Bufféer erbjuds från 20 personer och uppåt.



Svenska smaker 220 kr

Grillad rostbiff av nötinanlår
Kallskuret svenskt kycklinglår med smak av dill och citron
Potatissallad med säsongens färska grönsaker i vinegrette
Västerbottenpaj i sin enkelhet
Sandwichsnitt med kräftstjärtsröra
Gulärtshummus på svenska gula ärtor med smak av citron och vitlök
Hembakad filmjölkslimpa och vispat smör

Smaker från Medelhavet 220 kr

Ugnsbakad gremolatamarinerad svensk kyckling
Cevapcici med myntayoghurt
Grekisk potatissallad med saltorkad tomat och kaporis
Persilje- och vitlöksmarinerade kalamataoliver
Rostad ciabatta med flingsalt
Tomatsallad med rödlök och basilika
Couscoussallad & chilihummus

Grönt hela vägen 220 kr

Couscoussallad med morot, bönor och paprika
Morotsbollar med sojadipp
Örtmarinerade champinjoner
Tofutämningar i citron- och persiljedressing
Dagens hummus
Libastubbar med pulled vegme och mango-jalapenodressing

Smaker från Asien 220 kr

Nudelsallad med vitkål, morot, sojabönor i asiatisk dressing
Minivårullar med sweetchilidipp
Kimchi, kålsallad, ingefära och purjolök
Chilimarinerade broccoliblommor
Grillade grönsaker toppade med rostade sesamfrön
Kryddig bönmix, mukimame
Libastubbar med pulled vegme och mango-jalapenodressing



BETALNINGSVILLKOR | Betalning sker med kontokort eller efter kreditupplysning mot faktura med betalningsvillkor 30 dagar netto. Dröjsmålsränta utgår vid försenad betalning.

BESTÄLLNINGSVILLKOR | Alla beställningar ska vara inkomma och bekräftade av oss senast två vardagar innan leveransdatum via mejl: matverkstan@hors.se alt. eller telefon: 076 – 800 37 07.

LEVERANS | Vi levererar till önskad plats och tid, enligt överenskommelse. Vill ni kan ni även hämta och lämna allting själva på restaurang Matverkstan. I samtliga rätter vid catering ingår engångsmaterial.
Normal leveranstid är 07.00-16.00, vardagar. Övrig tid utgår en leveransavgift på 650 kr/timme.

SERVERINGSPERSONAL | Vi kan tillhandahålla personal på plats till en timkostnad på 500 kronor per serveringspersonal.

PORSLIN OCH UTRUSTNING | Förutom mat och dryck kan vi även stå till tjänst med uthyrning av porslin, linne, dukning etc. Allt efter era önskemål och som gör det lätt för er.

SKADOR | Skadat, krossat eller borttappat gods debiteras.

ÄNDRING & AVBOKNING | Vi tillämpar Visitas branschnormer för avbokning: Läs mer på www.visita.se.