

OKTOBER-MARS

ENKLARE CATERING

Upplagt på fat och eller annat lämpligt kärl med uppläggningsbestick. Engångsartiklar och servetter ingår om så önskas. Beställning önskas senast 2 vardagar före leveransdag.

Dryck

tillbehör såsom socker, mjölk och servetter samt engångsartiklar såsom muggar/glas och omrörningspinnar ingår

Ekologiskt bryggkaffe / Te	22kr
Läsk, lättöl eller mineralvatten	14kr/33cl

Kall lunch

Inklusive bröd (ljus eller mörkt), smör & dryck

Hummus, bulgur, rostade grönsaker, citron & mynta (vegan)	105kr
Persiljemarkinerade belugalinsor, quinoasallad, stekt svamp & senapskräm	105kr
Dragonbakad lax, sallad på rotfrukter, solrosfrön & riven Västerbottenost	110kr
Pestobakad kyckling, matvete, tomater, rucola & balsamicovinägrett	110kr

Sallad

Inklusive dressing, bröd (ljus eller mörkt), smör & dryck.

Välj mellan:

Grönsallad / Pastasallad / ekologisk bulgur med:	
Varmrökt lax, ärtor, ägg, gurka, citron	82kr
Persiljemarkinerad kyckling, majs, lök, paprika, tomat	82kr
Fetaost, oliver, oregano, kikärter, kapris	82kr

Chalmers

konferens och restauranger

BUFFÉER

Priserna är baserade på 25 personer eller fler. Är ni ett mindre sällskap kontakta oss för separat offert. Beställning emottas senast fem arbetsdagar före avhämtning eller leverans.

Modest

210kr

Pistoubakad kyckling
Rotfruktssallad & örtvinägrett
Gröna sojaböner & kålsallad
Romansallad, caesardressing & krutonger
Fetaost, fefferoni & oliver
Surdegsbröd & färskostkräm
Chokladbrownie & hallongrädde

Green

325kr

Saltbakade betor, skottsallad, getostdressing & rostade frön
Quinoa, gröna linser, bakade tomater & persiljevinägrett
Rostade rötter, kål, bovete & syrad rödlök
Bulgur, vita bönor, mandel, granatäpple, citron- & yoghurtsås
Säsongens syrade grönsaker
Rödbetsbiffar
Morotspesto
Svamp- & potatistortilla
Surdegsbröd & vispat smör

Yoghurtpannacotta, äpplecompott & kanelrostade frön

Nordic

340kr

Senaps- & dillsill
Kallrökt laxröra & stekt rågbröd
Säsongens syltade grönsaker
Varmrökt lax & dillkräm
Västerbottenost- & purjolökspaj
Rotfruktssallad & senapsvinägrett
Krämig potatissallad, dragon, purjolök & rädisor
Persiljebakad kyckling
Surdegsbaguette, vispat brynt smör, danskt rågbröd, fäbodknäcke & lagrad ost

Hallonmousse, rårörda hallon & havre crunch

Chalmers

konferens och restauranger

Asia

325kr

Sotad kyckling, melon- & majssalsa
Sojamarinerad lax
Sesamstekt biff, srirachamajonnäs & rostade sesamfrön
Råriven blomkål & spetskål
Säsongens currypicklade grönsaker
Kimchi, salladskål & chili
Risnudelsallad, pak choi, böngroddar, morot & teriyakisås
Raita, friterat rispapper & naanbröd

Exotisk fruktsallad

ÖVRIGT

Mingelmat (serveras på buffé)

Val av tre olika smårätter
Val av fem olika smårätter

75kr

125kr

Marinerad Fetaost
Chorizo
Lufttorkad skinka
Örtmarinerade grönsaker
Citronmarinerade oliver
Manchego & kvittenmarmelad
Ädelost, digestivekex & fikonmarmelad
Foccacia, getost & rosmarin
Tortilla Espanola
Crostini & tapenade
Friterat tortillabröd & tomatsalsa
Marinerade kycklingsspett
Rökt laxsandwich
Räksandwich, äpple & dill
Brieost & surdegsknäcke

Ostbricka

75kr

Lagrad Manchego ost
Brie ost
Blandat fat med kex
Physalis
Fikonmarmelad

Buffétallrik

120kr

Paella" saffransris, kyckling, räkor, chorizo, grönsaker
Chorizosalami
Manchego ost
Marinerade oliver, kapris & tomater
Spanskt bondbröd
Citronaioli

Vid frågor eller beställning, kontakta vår bokningsavdelning
bokningjohanneberg@chalmerskonferens.se • 031- 772 39 50 • www.chalmerskonferens.se
Menyn gäller från 1 October 2017

På ovan angivna priser tillkommer mervärdesskatt i enlighet med gällande lagstiftning vid faktureringstillfället.