

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, tabouleh, säsongens grönsaker, citron & mynta (vegan)	105kr
Senapsmarinerade belugalinser, quinoasallad, stekt svamp & grön ärtpesto	105kr
Mango- & jalapenobakad lax, sallad på rotfrukter, pumpafrön & örteso	110kr
Gremolatakyckling, matvete, tomater, ruccola & 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

Gremolatakäckling
Säsongens sallad, grön sparris & örtvinägrett
Bönsallad mukimame, savojkål & spenat
Romansallad, caesardressing & krutonger
Pestomarinerad mozzarella & oliver
Surdegsbröd & färskostkräm
Lakritskladdkaka & hallongrädde

Green

325kr

Getostgratinerade rödbetor, skottsallad, senapsvinägrett & rostade frön
Quinoa, kålrotscrudité, syltad fänkål & rödlök
Blomkålscous-cous
Syltad portabello, spenat & parmesan
Zucchini- & halloumiplättar
Grön ärthummus
Friterad ostronskivling, tryffelomelett & taleggiokräm
Surdegsbröd & vispat smör
Citronkaka, vaniljkokosgrädde & passionsfrukt

Nordic

340kr

Senaps- & dillsill
Gubbröra, gräslök & kavring
Grön sparris, hyvlad västerbottenost, saltrostade pumpakärnor
Kallrökt lax & syrad rödlök
Pepparrotsquiche, rökt renstek & torkat lingon
Råmarinerade rödbetor & honungsvinägrett
Färskpotatissallad, rödlök, persiljevinägrett & rädisor
Grillad rostbiff & waldorfdressing
Surdegsbaguette, vispat brynt smör, danskt rågbröd, fäbodsknäcke & lagrad ost
Lakritskladdkaka, flingsalt, rårörda hallon & hallonsmulor

Asia

325kr

Chilirostad kyckling, mango, jalapeno & rostad majskräm
Limegravad lax, algsallad & wazabimajonnäs
Ponzumarinerad flankstek & srirachasylltad shiitakesvamp
Kimchi på savojkål & salladsrök
Sesamrostade rotfrukter
Rödkålsslaw
Äggnudelsallad, chilimarinerad stjälselleri & korianderdressing
Raita, friterat rispapper & naanbröd
Exotisk fruktsallad

Vid frågor eller beställning, kontakta vår bokningsavdelning
bokningjohanneberg@chalmerskonferens.se • 031- 772 39 50 • www.chalmerskonferens.se

Menyn gäller från 1 April 2018

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

ÖVRIGT

Mingelmat (serveras på buffé)

Val av tre olika smårätter 75kr
Val av fem olika smårätter 125kr

Marinerad Fetaost
Chorizo
Lufttorkad skinka
Örtmarinerade grönsaker
Citronmarinerade oliver
Taleggio & morotsmarmelad
Ädelost, digestivekex & fikonmarmelad
Focaccia, saltorkad tomat & rosmarin
Tortilla Espanola
Crostini & tapenade
Friterat tortillabröd & tomatsalsa
Marinerade kycklingsspett
Rökt laxsandwich
Räksandwich, fänkål & dill
Brieost & surdegsknäcke

Ostbricka

Lagrad Manchego ost 75kr
Brie ost
Blandat fat med kex
Päron
Fikonmarmelad

Buffétallrik

Örtrostad kyckling 120kr
Blomkål, färskpotatis, gröna ärtor & skottsallad
Spanskt bondbröd
Parmesankräm