

ENKLARE CATERING

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

Dryck

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

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

Kall lunch

Inklusive bröd (ljust eller mörkt), smör & dryck

Röd linshummus, bulgur, persilja, sesamrostade rotfrukter & citron (vegan)	105kr
Sojamarinerad tofu, nudelsallad, böngroddar & cashewnötsmajonnäs (vegan)	105kr
Örtpenslad lax, pumpasallad, babyspenat & pumpakärnspesto	110kr
Kyckling, couscous, grönkål, paprika, fetaost & senapsvinäggrett	110kr

Sallad

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

Välj mellan:

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

BUFFÉER

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

Modest	210kr
---------------	-------

Gremolatakyckling
Säsongens sallad, betor & örtvinäggrett
Bönsallad mukimame, kål & spenat
Romansallad, caesardressing & krutonger
Pestomarinerad mozzarella & oliver
Surdegsbröd & färskostkräm
Lakritskladdkaka & hallongrädde

Chalmers

konferens och restauranger

Green

325kr

Getostgratinerade rödbetor, skottsallad & rostade frön
Senapsvinägrett
Quinoa, kålrotscrudité, syltad fänkål & rödlök
Blomkåls cous-cous
Syltad portabellosvamp, spenat & parmesan
Zucchiniplättar
Grönkålshummus
Friterad ostronskivling, tryffelomelett
Cashewnötsmajonnäs
Surdegsbröd & grön ärthummus
Citronkaka, vaniljkokosgrädde & passionsfrukt

Nordic

340kr

Senaps- & dillsill
Gubbröra, gräslök & kavring
Brysselkål, hyvlad västerbottenost, saltrostade pumpakärnor
Kallrökt lax & syrad rödlök
Pepparrotsquiche, rökt renstek & torkade 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, jalapenos & rostad majskräm
Rödbets- & ingefärsgravad lax, algsallad & sojadipp
Ponzumarinerad oxfile, srirachamajonnäs & shiitakesvamp
Kimchi på fänkål
Sesamrostade rotfrukter
Rödkålsslaw
Äggnudelsallad, chilimarinerad stjälkselleri & 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 oktober 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

75kr

Lagrad Manchego ost

Brie ost

Blandat fat med kex

Päron

Fikonmarmelad

Buffétallrik

120kr

Örtrostad kyckling

Blomkål, färskpotatis, gröna ärtor & skottsallad

Fänkålssalami

Marinerade oliver, kapris & tomat

Spanskt bondbröd

Parmesankräm

Övrigt

Leveransavgift

150kr/lev