

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 omröringspinnar ingår.

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

Kall lunch

Inklusive bröd (ljus 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 (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 lämnas senast fem arbetsdagar före önskad avhämtning eller leverans.

Modest

210kr

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

Green

325kr

Getostgratinerade rödbetor, skottsallad & rostade frön
Senapsvinägrett
Quinoa, kålrotscrudité, syltad fänkål & rödlök
Blomkålscous-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
Rödbeta- & 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

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

Buffétallrik

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