

ENKLARE CATERING – Chalmers catering HT 2020

Upplagt på fat och eller annat lämpligt kärl med uppläggningsbestick. Engångsartiklar (ej bestick) och servetter ingår om så önskas. Beställning önskas senast 4 vardagar före leveransdag.

Som ett steg i våra miljömål mot 2021 där vi går från fossilbaserad plast till fossilfri plast eller alternativa fossilfria material så tar vi betalt för de nya engångsbesticken 2:-/förpackning.

Dryck

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

Ekologiskt bryggkaffe / Te 23kr
Läsk, lättöl eller mineralvatten 33cl 14kr

Kall lunch - Inklusive bröd (ljus eller mörkt), smör & dryck

Poke bowl, sojamarinerad lax, morot, syrad lök & kål, sojaböner & chilimajonnäs 110kr
Poke bowl, pulled soja, morot, rödbetshummus, inlagd rödlök, kål, sojaböner & chilimajonnäs 100kr
Persiljebakad kyckling, potatis- & primörsallad, spenat, syrad rödlök & rödbetscrème 105kr

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

Välj bas mellan:

Grönsallad & kikärter / Pastasallad / Quinoasallad med:
Varmrökt lax, mango, tomat, paprika, gurka, citron 82kr
Gräslöksmarinerad kyckling, gröna ärtor, lök, paprika, tomat, gurka, spenatpesto 82kr
Marinerad tofu, tomat, sojaböner, roman, rödlök, rödbetshummus (vegan) 82kr

Ostbricka

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

Buffétallrik

Örtbakad lax 120kr
Senapsmarinerad potatis
Syltad rödlök
Brieost & fikonmarmelad
Surdegsbröd & smör

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.

Green

250kr

Marinerade grönsaker, greek white
Kikärt- & mozzarellabiffar
Marinerad dinkelsallad, spenat & lök
Potatissallad & säsongens primörer
Saltröstade kikärter
Vit böncreme
Rödbetshummus
Soja & sesamglacerade tofuspett
Baguette & vispat smör

Nordic

285kr

Kräfft- & romsill
Crosstini, päron & honungsrostade valnötter
Broccolipaj, purjolök, vispad crème fraiche
Ärtbollar & gräslök
Vedrökt fläskkarré, rödlöksmarmelad
Gårdssalami & fänkål
Potatissallad, säsongens primörer
Kycklingfilé, vitlök & timjan
Surdegsbaguette, vispat smör, danskt rågbröd & lagrad ost

Asia

270kr

Kycklingspett, sweet chili & sesam
Mango- & chilirimmad lax, syrad gurka
Syltad svamp, ingefära & koriander
Vietnamesiska vårrullar
Risnudelsallad, mango & salladslök
Kimchi på majrova
Räksamosas & ingefärsdip
Chilirostad majscolv
Papadums & rödbetshummus

Buffédesserter

35kr

Halloncheescake & puffat vete
Chokladcreme & hallon
Kärnmjölkspannacotta & säsongens bär

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

Menyn gäller från 1/10-2020 till 31/3-2021

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