

ENKLARE CATERING – Chalmers catering VT 2022

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

Som ett steg i vårt miljömål där vi går från fossilbaserad plast till fossilfri plast eller alternativa fossilfria material så tar vi nu betalt för de nya fossilfria och nedbrytbara engångsbesticken 2:-/förpackning. Förpackningen innehåller kniv och gaffel, meddela och beställ gärna detta med er övriga beställning.

Dryck

tillhör 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, varmrökt lax, svart ris, syrad rödkål, mango, sojaböner, morot, cashew, koriander & sriarachamajonnäs 110kr
- Poke bowl, pulled soja, morot, inlagd rödlök, kål, sojaböner & chilimajonnäs 100kr
- Marinerade glasnudlar, räkor, böngroddar, picklad morot, paprika, koriander & sjögrässallad 110kr
- Persiljebakad kyckling, potatis- & primörsallad, spenat, syrad rödlök & rödbetscrème 105kr

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

Kyckling, chili, teriyakinudlar, sojaböner, morot, böngroddar, lime & sallad 85kr
Varmrökt lax, svart ris, syrad rödkål, mango, sojaböner, morot & sallad 85kr
Falafel, svart ris, syrad rödkål, grönsaker & rödlök (vegan) 82kr
Pulled soja, syrad rödlök, sojabönskräm, tomat, gul paprika & zucchini (vegan) 82kr

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

Buffétallrik 120kr
Örtbakad lax
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 böncrème
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

Rabarbercheescake & puffat vete
Chokladcrème & hallon
Kärnmjölks pannacotta & säsongens bär

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

Menyn gäller från 1/4-2022 till 30/9-2022

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

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