

ENKLARE CATERING – Chalmers catering HT 2022

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

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 hårdost
Mögelost
Blandat fat med kex
Päron
Två sorters marmelad

Chalmers

konferens och restauranger

Buffétallrik

120kr

Örtbakad lax
Senapsmarinerad potatis
Syltad rödlök
Mögelost & fikonmarmelad
Surdegsbröd & smör

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
Sallad på pärlcouscous, fänkål & zucchini
Potatissallad & säsongens primörer
Marinerade åkerbönor från nordisk råvara
Vit böncreme
Rödbetshummus
Soja & sesamglacerade tofuspett
Hemmagjord Baguette & vispat smör

Nordic

285kr

Senap och whiskysill
Crosstini, gammel knas creme & rostade valnötter
Västerbottenostpaj med purjolök
Ärtbollar & gräslök
Vedrökt fläskkarré, rödlöksmarmelad
Gårdssalami & fänkål
Svenska gryn, betor och krassevinägrett
Citron och persiljemarinerad kycklingfilé
Surdegsbaguette, vispat smör, danskt rågröd & lagrad ost

Asia

285kr

Kycklingspett, sweet chili & sesam
Mango- & chilirimmad lax, syrad gurka
Syltad svamp, böngroddar & syltad ingefära
Vårullar med kål och ostronskivling
Glasnudellsallad, tomat, räkor & koriander
Kimchi på majrova
Räksamosas, picklad gurka & ingefärsdip
Chilirostad majscolv
Papadums naanbröd och raita

Buffédesserter

35kr

Blåbärscheescake & puffat vete
Mörk chokladcreme & havtorn
Vit choklad pannacotta & säsongens bär

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

Menyn gäller från 1/10-2022 till 31/3-2023

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

Kittost med hemgjord krusbärsarmelad

Ädelost, digestivekex & fikonmarmelad

Focaccia, soltorkad tomat & rosmarin

Tortilla Espanola

Crostini & tomatpesto

Friterat tortillabröd & tomatsalsa

Marinerade kycklingsspett

Rökt laxsandwich

Baguette med marinerade räkor

Brieost & surdegsknäcke