

ENKLARE CATERING – HT 2022

Upplagt på fat eller annat lämpligt kärl med uppläggningsbestick. Engångsartiklar och servetter ingår om så önskas. Beställning lämnas senast 4 vardagar före önskad 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 såsom muggar, glas och omröringspinnar ingår

Ekologiskt bryggkaffe / Te **29kr**
Läsk, lättöl eller mineralvatten 33cl **22kr**

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

Poke bowl, varmrökt lax, svart ris, syrad rödkål, mango, sojaböner, morot, **120kr**
Cashew, koriander & sriarachamajonnäs

Poke bowl, pulled soja, morot, inlagd rödlök, rödbetshummus, kål, sojaböner, **120kr**
chilimajonnäs

Marinerade glasnudlar, räkor, böngroddar, picklad morot, paprika, **120kr**
koriander & sjögrässallad

Persiljebakad kyckling, potatis- & primörsallad, spenat, **110kr**
syrad rödlök & rödbetscrème

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

Kyckling, chili, teriyakinudlar, sojaböner, morot, böngroddar, lime & sallad **92kr**

Varmrökt lax, svart ris, syrad rödkål, mango, sojaböner, morot & sallad **92kr**

Falafel, svart ris, syrad rödkål, grönsaker & rödlök (vegan) **92kr**

Pulled soja, syrad rödlök, sojabönskräm, tomat, gul paprika & zucchini (vegan) **92kr**

Ostbricka **85kr**

Lagrad hårdost
mögelost
Blandat fat med kex
Päron
Två sorters marmelad

Buffétallrik **125kr**

Örtbakad lax
Senapsmarinerad potatis
Syltad rödlök
Mögelost & 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 10 arbetsdagar före önskad avhämtning eller leverans.

Green

260kr

Marinerade grönsaker, greek white
Kikärtor- & 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, gammal knas creme & rostade valnötter
Västerbottenostpaj med purjolök
Ärtbullar & gräslök
Vedrökt fläskkarré, rödlöksmarmelad
Gårdssalami & fänkål
svenska gryn med betor och krasse vinägrett
Citron och persilje marinerad kycklingfile
Surdegsbaguette, vispat smör, danskt rågbröd & lagrad ost

Asia

285kr

Kycklingspett, sweet chili & sesam
Mango- & chilirimmad lax, syrad gurka
Syltad svamp, böngroddar & gari
Vårrullar men kål och ostronskivling
Glasnudellsallad, tomat, räkor & koriand
Kimchi på majrova
Räksamosas, picklad gurka & ingefärsdip
Chilirostad majscolv
Papadums naanbröd och raita

Buffédesserter

50kr

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 1/10-2020 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

85kr

Val av fem olika smårätter

135kr

Marinerad Fetaost

Chorizo

Lufttorkad skinka

Örtmarinerade grönsaker

Citronmarinerade oliver

Kittost med hemgjord krusbärsmarmelad

Ädelost, digestivekex & fikonmarmelad

Focaccia, saltorkad tomat & rosmarin

Tortilla Espanola

Crostini & tomatpesto

Friterat tortillabröd & tomatsalsa

Marinerade kycklingsspett

Rökt laxsandwich

Baguette med marinerade räkor

Brieost & surdegsknäcke

Övrigt

Leveransavgift

150kr/lev