



RUM FÖR HÅLLBARA MÖTEN



ENKLARE CATERING

Upplagt på fat och eller annat lämpligt kärl.
 Engångsartiklar (ej bestick) och servetter ingår om så önskas.
 Beställning önskas senast 4 vardagar före leveransdag.
 Som ett steg i våra miljömål 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 omrörningspinnar ingår.

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

KALL LUNCH

Inklusive bröd (ljus eller mörkt), smör & dryck

Pokébowl **112 kr**
 Varmrökt lax, syrad rödkål, mango, sojaböner, morot, cashew, koriander & srirachamajonnäs

Pokébowl **102 kr**
 Pulled soja, morot, inlagd rödlök, kål, sojaböner & chilimajonnäs

Ceasarsallad **112 kr**
 Kyckling, romansallad, Ceasar dressing, cocktailtomater krutonger & grana padano (går att beställa med räkor)

Citronbakad kyckling **105 kr**
 potatis- & primörsallad, spenat, syrad rödlök & basilikakräm

SALLAD

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

Kyckling, glasnudlar, chili, lime, sojaböner, mango, groddar, lök, picklad rättika **87 kr**

Varmrökt lax, tabbouleh, paprika, spenat, sojaböner, tomat & syrad rödkål **87 kr**

Fetaost, tabbouleh, tomat, gurka, oliver, kapisbär & rödlök (vegetarisk) **84 kr**

Pulled soja, saltbakad sötpotatis, picklad blomkål, chilimarinerade bönor, grillad zucchini, paprika, tomat, rödlök & spenat (vegan) **87 kr**

OSTBRICKA

Lagrad hårdost **75 kr**
 Mögelost
 Blandat fat med kex
 Päron
 Två sorters marmelad



BUFFÉTALLRIK

Örtbakad kycklinglår
Senapsmarinerad potatis
Syltad rödlök
Brieost & fikonmarmelad
Surdegsbröd & smör

122 kr

BUFFÉER

Priserna gäller för sällskap om 25 gäster eller fler. Om ni är ett mindre sällskap kontakta oss gärna för separat offert.

Buffé Green

Marinerade grönsaker, greek white
Kikärta- & mozzarellabiffar
Sallad på pärlcouscous, mynta, gurka & tomat
Potatissallad & säsongens primörer
Marinerade åkerbönor från nordisk råvara
Pulled oumph med vit böncrème
Rödbetshummus
Sojamarinerad vattenmelon med miso majonnäs
Hemmagjord baguette & vispat smör

255 kr

Buffé Nordic

Senap och whiskysill
Crosstini, gammelknas crème & rostade valnötter
Västerbottenostpaj med purjolök
Rostad spetskål, solroskärnor & riven cheddarost
Alvedsrökt fläskbög, rödlöksmarmelad
Gårdssalami & fänkålscrudité
Svenska gryn med betor och krasse vinägrett
Dragonbakad kycklingfilé
Surdegsbaguette, vispat smör, danskt rågbröd & lagrad ost

287 kr

Buffé Asia

Kycklingspett med hoisinsås
Mango- & chilibakad lax & koriander
Syltad svamp, böngroddar & gari
Bao buns, pulled oumph, lök och chilimajo
Glasnudelsallad, tomat, räkor & koriander
Kimchi på majrova
Räksamosas, picklad gurka & ingefärsdip
Chilirostad majscolv
Papadums, naanbröd och raita

287 kr

Buffédesserter

Banoffe paj
Mjölkchokladcrème & kökets val av bär eller frukt
Vitchoklad pannacotta & kökets val av bär eller frukt

37 kr



RUM FÖR HÅLLBARA
MÖTEN



MINGELMAT

Serveras på buffé

Val av tre olika smårätter

75 kr

Val av fem olika smårätter

125 kr

Citron- & örtmarinerad fetaost

Chorizo

Lufttorkad skinka

Örtmarinerade grönsaker

Chilimarinerade Kalamata oliver

Kittost med hemgjord krusbärsmarmelad

Het gazpacho med krutonger

Focaccia, soltorkad tomat & rosmarin

Getost, bröd & fikon

Crostini & tomatpesto

Bao buns, asiatiskt fläsklägg & chilimajonnäs

Marinerade kycklingsspett

Rökt laxsandwich

Baguette med marinerade räkor

Smördeg, ost & rostade frön

Övrigt

Leveransavgift

150kr/lev

Ovan priser är per styck och på angivna priser tillkommer mervärdesskatt i enlighet med gällande lagstiftning vid faktureringsstillfället. Med reservation för ändring av råvaror och priser.

Chalmers Conference Centre

Vid frågor eller beställning, kontakta vår bokningsavdelning

bokningjohanneberg@chalmerskonferens.se

031- 772 39 50

www.chalmerskonferens.se



RUM FÖR HÅLLBARA
MÖTEN





RUM FÖR HÅLLBARA
MÖTEN

