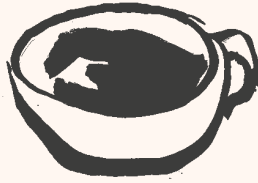


The background is a solid teal color with several thick, white, wavy lines that meander across the page, creating a sense of movement and organic flow. The lines vary in thickness and curvature, some forming loops and others extending across the frame.

Cateringmeny



Paket

Frukostpaket "Klassikern" Valfri frukostfralla, yoghurt m. rabarberkompott & kokt ägg	79:-	Fikapaus "Balans" Bakverk Naima citronkräm, växtbaserad & näringsrik, uppskuren frukt & fröknäcke med spread	85:-
Frukostpaket "Balans" Rågbröd m. grönärtshummus & bladgrönt, overnight oats samt Minolemonad	85:-	Heldagspaket Frukostfralla	205:-
Fikapaus "Klassikern" Mix av våra favoritbakverk i minibitar och fruktskål m. choklad	65:-	Valfri sallad, Ramlösa Vårt val av bakverk	

Frallor

Alla frallor innehåller säsongens gröna blad

Fralla med grönärtshummus	35:-	Fralla med kalkon	35:-
Fralla med prästost	35:-	Fralla med svartrökt skinka	35:-
Fralla med kokt ägg & picklad rödlök	35:-	Fralla med leverpastej & smörgåsgurka	35:-

Små mål

Kokt ägg med kaviar	25:-	Overnight oats med säsongens bärkompott	36:-
Fruktkorg pris per person	29:-	Smoothie mango, spenat, ingefära & äpple	39:-
Yoghurt med rabarberkompott & rostat crunch	39:-	Smoothie jordgubb, banan & vaniljsoygurt	39:-

Dryck

Bryggkaffe ekologiskt	29:-	Mineralvatten 33cl	27:-
Te ekologiskt	29:-	Aqua Nobel citron/ingefära	29:-
Läsk 33cl	29:-	Aqua Nobel hallon/vattenmelon	29:-
Mino lemonad 33cl	29:-		



Matiga smörgåsar

Nybakad ciabatta

Ricotta	69:-	Kycklingköttbullar	73:-
<i>med pestomarinerade grönsaker, mozzarella & basilika</i>		<i>med rödbetssallad</i>	
Hummus	69:-	Brie & Salami	73:-
<i>med marinerade grönsaker</i>		<i>med pesto, grillad paprika & spenat</i>	
Kalkon	73:-		
<i>med paprikakräm & spenat</i>			

Kall tallrik

Burrata	155:-	Kallrökt lax	169:-
<i>med pasta, kronärtskocka, tomat, oliver, pinjenötter & olivolja</i>		<i>med marinerad kål & äpple, citron, ägg samt ärtskott</i>	

Sallader

Serveras alltid med dressing, spread & bröd

Rödbetshummus	120:-	Caesarsallad	140:-
<i>med bladgrönt, avokado, marinerade grönsaker, gurka & rostade solroskärnor</i>		<i>med kyckling, bacon, romasallad, grana padano, krutonger & dressing</i>	
Grekisk sallad	120:-	Asiatisk bowl	
<i>med fetaost, färska tomat, paprika, rödlök & kalamataoliver</i>		<i>med edamamebönor, glasnudlar, bladgrönt, ingefärspicklad morot, koriander, rostade jordnötter & sojamayo</i>	
Bönsallad	120:-	Välj mellan:	
<i>med senapsmarinerade vaxbönor, tomat, gurka, kronärtskocka & quinoa</i>		- Tofu	130:-
Dillmarinerade räkor	140:-	- Kyckling	135:-
<i>med ägg, edamamebönor, bladgrönt, sparris & Rhode Island dressing</i>		- Lax	140:-



Bullar & kakor

Croissant mörk choklad (G,L,Ä) 29:-	Mazarinruta katalan (G) 33:-
Morotskaka (G,L,Ä) 33:-	Brownie swirl hallon (G,L,Ä) 33:-
Kärleksmums (G,L,Ä) 33:-	Muffin hallon (G,Ä) 35:-
Maritozzi citronkräm, pistage (G,L,N,Ä) 35:-	Muffin choklad (G,Ä) 35:-
Naima citronkräm (N) 39:-	Chokladbiskvi (N,Ä) 39:-
Kanellängd (G) 49:-	

Paj & cheesecake

12-14 bitar eller i bit

Kladdkaka med maräng, säsongens bär & kolavisp (G,Ä) 49:-	Pecanpaj (N,Ä) 57:-
Citronmarängpaj (MP,Ä) 57:-	Cheesecake passion (G,L,Ä) 57:-
	Cheesecake princess (G,N,L,Ä) 57:-

Hittar du inte just din favorit eller vill du ha en tårta?
Hör av dig, vi samarbetar med lokala bagerier.



B Blötdjur | F Fisk | G Gluten | J Jordnötter | L Lupin | MP mjölkprotein inkl. laktos
| N Nötter | SK skaldjur | SO Soja | SN Sesamfrön | SI Selleri | SP Senap | SU Sulfid | Ä Ägg

Bufféer & Mingel

Pris per person & minimumbeställning 15 personer

Medelhavets bris 235:-

Marinerade oliver

Sparris med prästost, kallpressad rapsolja & pinjenötter

Grillade grönsaker & örter

Paj med karamelliserad lök, citronkräm & krasse

Pastasallad med tomater och kalamataoliver

Tartar på rättika, gurka, sesam & ärta

Mascarpone med olivolja, vitlök & säsongens örter

Bröd & spread

Vår- & sommarklassiker 255:-

Sparris med prästost, kallpressad rapsolja & pinjenötter

Paj med karamelliserad lök, citronkräm & krasse

Rökta tomater med libsticka & lök

Kyckling med salvia, vitlök & ruccola

Grillade grönsaker med örter

Comtéost med säsongens marmelad & rostade frön

Plockbrickan 155:-

Marinerade oliver

Capressa med olivolja & basilika

Melon med olivolja & rostade pumpafrön

Mascarpone med olivolja, vitlök & säsongens örter

Paj med karamelliserad lök, citronkräm & krasse

Brödkorg

Plussa på eller kombinera efter tycke & smak

Marinerade oliver 25:-

Capressa med olivolja & basilika 49:-

Pastasallad med tomater och kalamataoliver 29:-

Syltad svamp 29:-

Tartar på rättika, gurka, sesam & ärta 35:-

Marinerad Manchegoost med rosmarin & fröknäcke 44:-

Mascarpone med olivolja, vitlök & säsongens örter 35:-

Krustad med lax, citronkräm & krasse 55:-

Halstrad lax med rökt creme fraiché & tångkaviar 55:-

Kycklingrilette 55:-

Kycklingben med örter, honung & chili 55:-

Ölkorv 45:-

Salami & lufttorkad skinka 65:-

Brödkorg 29:-

Rostade nötter 39:-

Gårdschips Parmesan 25:-

Smågodis i papper 30:-



Övrigt

Budavgift: från 300:-
Serveringspersonal: minimum 4h, 450:-/h

Beställning & villkor

Beställning sker senast 3 arbetsdagar i förväg innan kl. 12:00.
Sena ändringar i beställningar hanteras efter förmåga och är inget vi kan garantera.

Vid avbeställningar senare än 48 timmar, debiteras 50 % av faktureringsbeloppet.
Vid avbeställning samma dag debiteras beställaren 100% utav faktureringsbeloppet.

Ni kommer få en bekräftelse när er beställning är mottagen.
Våra svarstider är mån-fre 8:00-15:00 (Under helger och röda dagar håller vi stängt och återkommer nästkommande helgfri dag)

Uppgifter att fylla i

- Artikel och antal
 - Eventuella allergier
 - Datum för leverans
 - Tid för leverans eller upphämtning
- Fakturauppgifter:
- Företag
 - Bolag
 - Beställarens namn, mejl och telefonnummer
 - Kostnadställe/Po

Alla angivna priser är exklusive moms.

Beställningar mejlas till: patrik.svenburg1@coor.com
Telefon: 0707-531 052
