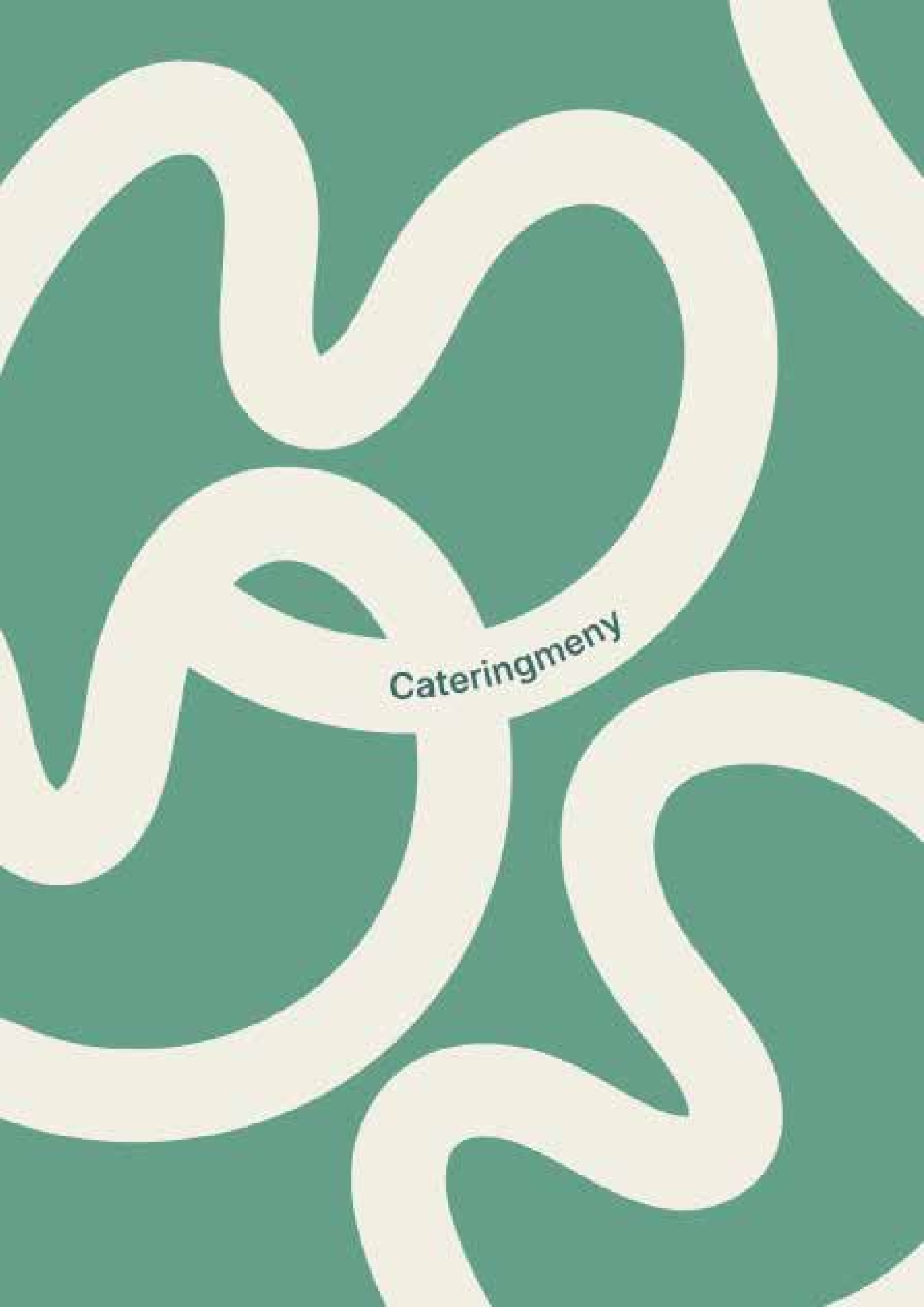




Cateringmeny



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 Valfri sallad, Ramlösa Vårt val av bakverk	205:-
Fikapaus "Klassikern" Mix av våra favoritbakverk i minibitar och fruktskål m. choklad	65:-		

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 bärrkompott	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>			

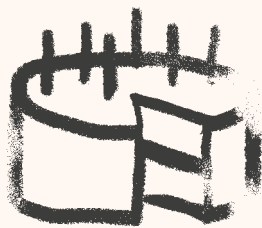
Kall tallrik

Burrata	155:-	Kallrökt lax	169:-
<i>med pasta, kronärtskocka, tomater, 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 tomater, 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,MP,Ä)	29:-
Morotskaka (G,MP,Ä)	33:-
Kärleksmums (G,MP,Ä)	33:-
Maritozzi citronkräm, pistage (G,MP,N,Ä)	35:-
Naima citronkräm (N)	39:-

Mazarinruta katalan (G)	33:-
Brownie swirl hallon (G,MP,Ä)	33:-
Muffin hallon (G,Ä)	35:-
Muffin choklad (G,Ä)	35:-
Chokladbiskvi (N,Ä)	39:-

Paj & cheesecake

12-14 bitar eller i bit

Kladdkaka med maräng, säsongens bär & kolavisp (G,Ä)	49:-
Citronmarängpaj (MP,Ä)	57:-

Pecanpaj (N,Ä)	57:-
Cheesecake passion (G,MP,Ä)	57:-
Cheesecake princess (G,N,MP,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 Sulfat | 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 karamellisaerad lök, citronkräm & krasse

Pastasallad med tomater och kalamataoliver

Tartar på rättika, gurka, sesam & ärtor

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 & rucola

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 karamellisaerad 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 & ärtor 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
