

An artistic illustration of a hand pouring a vibrant blue liquid from a blue cup into a blue funnel. The background is a light beige color with large, abstract shapes in teal and dark blue. The liquid being poured is depicted with a textured, brush-stroke effect.

BISTRO
MATHILDA

Cateringmeny

*Vigor &
Joy's*



Frukostpaket

Frukostpaket small <i>Frukostfralla + smoothie</i>	85:-	Frukostpaket Lyx <i>Frukostfralla + smoothie + yoghurt med topping</i>	130:-
+ kaffe	15:-	+ kaffe	15:-

Frallor

Alla våra frallor går att få som halvor 38:-

Fralla ost	43:-	Fralla kalkon	43:-
Fralla ost, skinka	43:-	Fralla vegetarisk	43:-
Fralla leverpastej, picklad gurka	45:-	Fralla ägg, kaviar	45:-

Små mål

Yoghurt med granola	48:-	Overnight oats <i>med säsongens smaker</i>	48:-
Yoghurt med rostade nötter och honung	48:-	Ägg & kaviar	20:-
Chiapudding med säsongens smaker	48:-	Extra ägg	15:-



Smoothies

Smoothie *kökets val <i>räddade frukter/bär</i>	47:-	Smoothie Grön <i>mango, spenat, ingefära, lime, äpple</i>	50:-
Smoothie Röd <i>jordgubb, passion, mango</i>	50:-	Smoothie Gul <i>mango, citron, apelsin, passion</i>	50:-

Dryck

Juice <i>apelsin, äpple, passion</i>	32:-	Mineralvatten <i>naturell, smaksatt</i>	30:-
Energishot	35:-	Mousserande must <i>svartvinbär eller äpple</i>	39:-
Läsk 33 cl <i>coca-cola, coca-cola zero, fanta, sprite</i>	30:-		

Kaffe/Te

Bryggkaffe <i>ekologiskt</i>	35:-	Te <i>ekologiskt</i>	35:-
-------------------------------------	------	-----------------------------	------

*Kökets val betyder att vi skapar menyn samma dag och det som serveras varierar utifrån säsong och tillgänglighet.

Wraps

Alla wraps innehåller gröna blad & grönsaker efter säsong

Tonfisk rödkål, tonfisk, purjo, mayo, sriracha	85:-	Pulled pork rödkål, fläskhare, bbq sås, srirachamayo, coleslaw, picklad rödlök	85:-
Greek style vegan, rödbetshummus, veganfeta, rödkål, grillade grönsaker	85:-	Kyckling Caesar rödkål, kyckling, bacon, Caesardressing, parmesan	85:-

Matig baguette

Alla baguetter innehåller gröna blad & grönsaker efter säsong

Parmaskinka mozzarella, pesto, soltorkad tomat	95:-	Fetaoströra avokado, grönsaker	95:-
Het tonfiskröra	95:-		

Pokébowls

Matiga poké med bas av svart ris, romansallad, mango, avokado med sesamfrön,
morot, sjögräs, inlagd ingefära, picklad lök, koriander och chilimayo

Tofu	135:-	Räkor	155:-
Kyckling teriyaki	145:-	Hoisin-fläsk	155:-
Lax lättgravad	155:-		

Sallader

Fetaostsallad	130:-	Kycklingsallad	135:-
Chevresallad	135:-	Räksallad	145:-
Kyckling Caesar	135:-	Caesar Räka	145:-

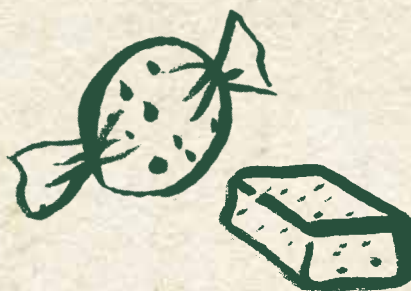
Kall Lunchtallrik

Minsta antal 10 st./tallrik

Vegetariskt	175:-	Kryddbakad kycklingfilé	175:-
Örtbakad laxfilé potatissallad i citronette, grön sparris, sauce verte	195:-	quinoasallad, marinerad pumpa, soltorkad tomatcrème	

Tallrikarna passar lika bra för minglande som sittande lunch.
Samma rätt väljs till alla deltagare. Bröd, smör ingår till alla rätter.

*Kökets val betyder att vi skapar menyn samma dag och det som serveras varierar utifrån säsong och tillgänglighet.



Bröd-sött

Lyxfika sött, salt, nyttigt	85:-	Biskvi	38:-
Mjuk kaka *kökets val	37:-	Chokladboll	38:-
Bulle kanel/kardemumma	40:-	Morotskaka	40:-
Bulle vegansk+glutenfri, kanel	43:-	Brownie vegansk	40:-
Längd kanel/kardemumma (5 bitar)	130:-	Macarons	38:-
Croissant	40:-		
Pain au chocolate	45:-		

Godis & Frukt

*Godisskål small	55:-	Fruktsallad	40:-
*Godisskål medium	85:-	Fruktkorg 2 frukter/pp	25:-
*Godisskål large	155:-	Fruktfat utskuren frukt p.p.	45:-
* allt godis i papper			

*Kökets val betyder att vi skapar menyn samma dag och det som serveras varierar utifrån säsong och tillgänglighet.



Tårtor

Princesstårta 4/6/10/15 bitars 60:-/bit
Sockerkaka, vaniljkräm, grädde,
marsipan

White Dream 6/10/15 bitars 60:-/bit
Sockerkaka, vaniljkräm, grädde,
vaniljmarinerade hallon,
hyvlad vit choklad

Choco Loco 4/10 bitars 60:-/bit
Chokladbotten, vaniljpannacotta,
chokladmousse, chokladcrisp, mandel,
72% chokladomslag
Inget gluten eller laktos tillsatt, men finns spår.

Mango Spicy 6/10 bitars 60:-/bit
Kladdig chokladbotten, ljus
chokladmousse, mango-ingefärs-ganasch
Inget gluten eller laktos tillsatt, men finns spår.

Frukttårta 6/10/15 bitars 60:-/bit
Sockerkaka, vaniljkräm, frukt,
grädde, gelé

Hallon & passion 4/10 bitars 60:-/bit
Chokladbotten, passion &
hallonmousse
Inget gluten eller laktos tillsatt, men finns spår.

Vegansk/glutenfri 6 bitars 60:-/bit
Mousetårta, choklad,
ananas, kokos

White Lady 6/10/15 bitars 60:-/bit
Chokladsockerkaka, chokladkräm
med vanilj, grädde, marsipan

Fransk Moccataårta 6/10/15 bitars 60:-/bit
Nötmarängbotten, moccagrädde,
rostade hasselnötter, kakao

Passande dryck

Mousserande must 39:-
svarta vinbär eller äpple

Mousserande vin alkoholfritt 199:-/fl

Bryggkaffe ekologiskt 35:-

Te ekologiskt 35:-

Tillägg 150:-

Specialtårta tex. text, foto/bild, enligt offert
Saknar du din favorit? Hör av dig - vi fixar det!





Bufféer

Bistro Mathilda 335:- p.p.

(*Kökets val, minimum 10 personer)

2 st protein (fisk/kött/fågel + 1 veg)

1 st kolhydrat

3 gröna smaksatta rätter

2 sås/röror/dressingar/dipp bröd

Addera två tilltugg liten för en "lyxigare" buffé 465:- p.p.

Asiatisk 345:- p.p.

(Minimum 15 personer)

Marinerad kyckling

Lax teriyaki

Wokad larb på sojafärs

Marinerade glasnudlar

Kimchi

Marinerad broccolini

Paksoisallad

Het mangosallad

Chilimajonnäs, Sojamajonnäs, Het sojasås

Medelhavet 345:- p.p.

(Minimum 15 personer)

Örtbakad kycklingfilé

Eldad lax chili och basilika

Potatissallad fetaost och tomat

Citrussallad med mozzarella och fänkål

Marinerade grillade grönsaker

Melonsallad med mynta

Tzaziki, Verdesås

Focaccia med tapenade

Dessert

*Kökets val small 39:-

*Kökets val medium 69:-

Jordgubbscheesecake 79:-

Hallonpaj m. vaniljvisp 79:-

*Kökets val betyder att vi skapar menyn samma dag och det som serveras varierar utifrån säsong och tillgänglighet.



Bricklunch

Reserverat bord inför lunchen, valfri varmrätt, sallad, bröd & smör, kaffe/te, "sweets corner"
(begränsat antal platser).

Bricklunch faktureras 160:-

Reservationer av bord hålls i 15 minuter.

Avbokning behöver göras senast två arbetsdagar innan. Vid no-show debiteras 15 kr per plats.

Matsvinn

*Kökets val betyder att vi skapar menyn samma dag och det som serveras varierar utifrån säsong och tillgänglighet. Vi arbetar dagligen för ett minskat matsvinn och använder flera metoder där "kökets val" är ett av dem. Vi kan då använda de resurser som finns.

Med andra ord - hållbar mat, vilket leder till minskat matsvinn.

Leverans / Bud

Ni kan antingen hämta er beställning på Bistro Mathilda eller så kan vi se till att det levereras till er med bud. **Kostnad beroende på adress.**

Beställningar i Haga Norra, kvarter 1- Ackordet:

Leveransavgift per leverans 150 kr exkl. moms

Beställning

Beställning skickas till;

bistromathilda@coor.com

Vi återkommer med bekräftelse till dig under kontorstider, måndag – fredag kl.8-15 då vi finns på plats. På helger och röda dagar håller bokningen stängt, vi återkommer då nästkommande arbetsdag.

Beställningar mailas minst 48 timmar innan leverans.

Vi tar emot "sista minuten" beställningar i mån av tid, förseningsavgift kan debiteras med 350 :-.

Minsta antal personer

Vid förbeställning av buffé, mingel/middag, plockmat 12 pers (om inget annat anges i texten).

Alla priser är exklusive moms

Avbokningsvillkor

Avbokning av beställning med ett ordervärde (exkl. moms) uppgående till **mindre än 5 000 kronor** ska ske senast **tre (3) vardagar** före avtalat leveransdatum.

Avbokning av beställning med ett ordervärde (exkl. moms) uppgående till mellan **5 000 kronor – 50 000 kronor** ska ske senast tio **(10) vardagar** före avtalat leveransdatum.
Vid för sen avbokning utgår debitering med 100% av ordervärdet.

Vid avbokning av beställning med ett ordervärde (exkl. moms) uppgående till mer än **50 000 kronor**, ska följande gälla.
Om avbokning sker mindre än fjorton (14) dagar före avtalat leveransdatum utgår debitering med 100% av ordervärdet.
