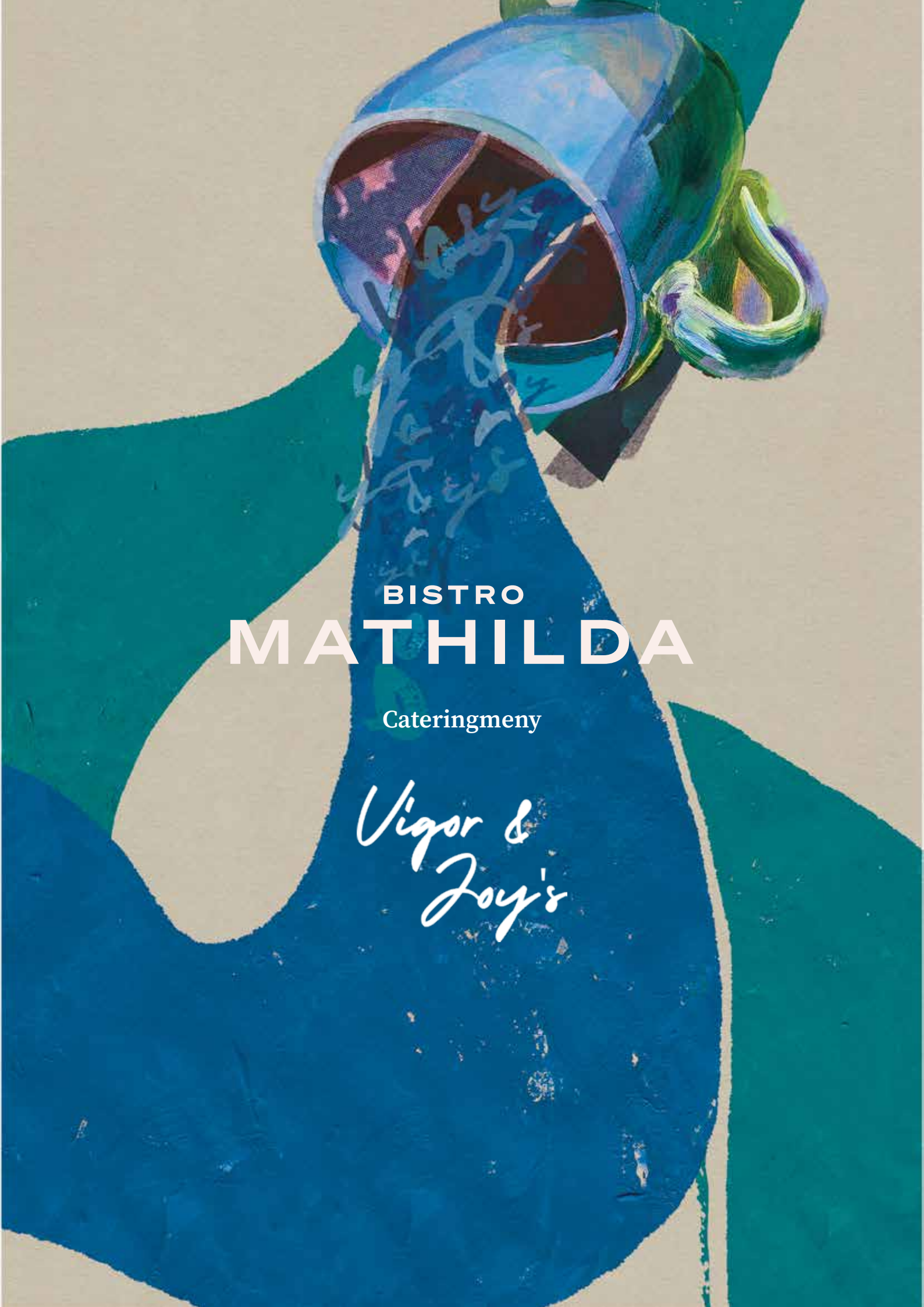


BISTRO

MATHILDA

Cateringmeny

Vigor & Joy's



Frukostpaket

Frukostpaket small 85:-
Frukostfralla + smoothie

+ kaffe 15:-

Frukostpaket Lyx 130:-
Frukostfralla + smoothie
+ yoghurt med topping

+ kaffe 15:-

Frallor

Alla våra frallor går att få som halvor 38:-

Fralla *ost* 43:-
Fralla *ost, skinka* 43:-
Fralla *leverpastej, picklad gurka* 45:-

Fralla *kalkon* 43:-
Fralla *vegetarisk* 43:-
Fralla *ägg, kaviar* 45:-

Små mål

Yoghurt *med granola* 48:-
Yoghurt *med rostade nötter och honung* 48:-
Chiapudding *med säsongens smaker* 48:-

Overnight oats 48:-
med säsongens smaker
Ägg & kaviar 20:-
Extra ägg 15:-



Smoothies

Smoothie *kökets val 47:-
räddade frukter/bär

Smoothie Röd 50:-
jordgubb, passion, mango

Smoothie Grön 50:-
mango, spenat, ingefära, lime, äpple

Smoothie Gul 50:-
mango, citron, apelsin, passion

Dryck

Juice *apelsin, äpple, passion* 32:-

Energishot 35:-

Läsk 33 cl *coca-cola, coca-cola zero, fanta, sprite* 30:-

Mineralvatten *naturell, smaksatt* 30:-

Mousserande must *39:-*
svartvinbär eller äpple

Kaffe/Te

Bryggkaffe *ekologiskt* 35:-

Te *ekologiskt* 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:-

Greek style *vegan, rödbetshummus, veganfeta, rödkål, grillade grönsaker* 85:-

Pulled pork *rödkål, fläskhare, bbq sås, srirachamayo, coleslaw, picklad rödlök* 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*:-

Het tonfiskröra *95*:-

Fetaoströra *avokado, grönsaker* *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:-

Kyckling *teriyaki* 145:-

Lax *lättgravad* 155:-

Räkor 155:-

Hoisin-fläsk 155:-

Sallader

Fetaostsallad 130:-

Chevresallad 135:-

Kyckling Caesar 135:-

Kycklingsallad 135:-

Räksallad 145:-

Caesar Räka 145:-

Kall Lunchtallrik

Minsta antal 10 st./tallrik

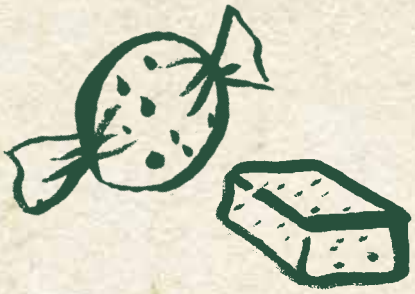
Vegetariskt 175:-

Örtbakad laxfilé 195:-
potatissallad i citronette, grön sparris, sauce verte

Kryddbakad kycklingfilé 175:-
quinoasallad, marinerad pumpa, soltorkad tomatcréme

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

Godis & Frukt

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

**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-ingefärsganasch
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
Moussetårta, choklad, ananas, kokos

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

Fransk Moccatårta *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 | 345 kr per person

BISTRO MATHILDA (Minimum 10 personer)

Citrussallad med ruccola, balsamicosirap och rostade valnötter

Honungsrostade betor med smulad chèvre och rostade pumpakärnor

Kantarellbiffar på sojafärs med ruccola och ugnsbakade tomater

Citron- och örtbakad lax

Honungs- och chilimarinerad kyckling med crispy chili mayo

Brödkorg med örtspread

Kökets val av minidessert (ordinarie storlek +30 kr)

ASIATISKT INSPIRERAD (Minimum 15 personer)

Nudelsallad med salladslök, koriander, morot, vitlök, kål och sesamfrön

Sesam- och ingefärspicklad gurka

Bönbiffar med ingefära och chili

Lime- och chilibakad lax

Teriyakimarinerad kyckling

Chilimajonnäs

Kuvertbröd med sesam

Kökets val av minidessert (ordinarie storlek +30 kr)

ITALIENSKT INSPIRERAD (Minimum 15 personer)

Arancinibollar på tomatbädd

Kökets chark med två sorters salami och lufttorkad skinka

Örtbakad kyckling

Tomat- och karamelliserad lökpaj

Pastasallad med grillade grönsaker

Ruccolasallad med smörbönor och balsamico

Focaccia med pestodipp

Kökets val av minidessert (ordinarie storlek +30 kr)

Dessert

*__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).

Brickunch 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.