



Cateringmeny

The Kitchen Club

Vår / Sommar 2023

Frukostpaket

Lilla frukosten 65:-

Ert val av frukostsmörgås | Kaffe/Te

Mellanstora frukosten 80:-

Ert val av frukostsmörgås | Säsongens juice | Kaffe/Te

Stora frukosten 110:-

Ert val av frukostsmörgås | Smoothie | Ägg | Kaviar | Kaffe/Te

Konferenspaket

Förmiddag | Lunch | Eftermiddag

Paket ett 385:- / 315:-

Stora frukosten | Lunchreservation i restaurangen / Kall lunchtallrik |

Kaffe, te, tre sorters mjuk kaka och skuren frukt

Paket två 355:- / 285:-

Mellanstora frukosten | Lunchreservation i restaurangen / Kall lunchtallrik |

Kaffe, te, två sorters mjuk kaka och skuren frukt

Paket tre 265:- / 200:-

Lilla frukosten | Kockens val / Enklare lunchtallrik | Kaffe, te och bulle eller fikabröd

Frukost & Mellanmål

Ostsmörgås 28:-

Välj mellan ljust och mörkt bröd | smakrik lagrad ost | säsongens grönsaker

Ost- & skinksmörgås 28:-

Välj mellan ljust och mörkt bröd | smakrik lagrad ost | flatrökt skinka | säsongens grönsaker

Kalkonsmörgås 28:-

Välj mellan ljust och mörkt bröd | kalkon | säsongens grönsaker

Leverpastejssmörgås 28:-

Välj mellan ljust och mörkt bröd | leverpastej | smörgåsgurka | gröna blad

Äggsmörgås 28:-

Välj mellan ljust och mörkt bröd | ägg | kaviar | gröna blad

Smoothie 35:-

Säsongens frukt och bär | ekoyoghurt | lätt sötad av honung

Chiapudding / Overnight oats 30:-

Serveras med kompott på säsongens bär

Yoghurtkopp 30:-

Ekoyoghurt | The Kitchen Clubs granola | torkad frukt

Kokt ägg 15:-

Självklat från svenska frigående höns | kaviar

Fruktsallad / Fruktfat 35:- / 65:-

Ett urval av säsongens frukt och bär

Wraps

Alla wraps innehåller gröna blad och grönsaker i säsong

Kyckling- & curryröra | 79

Tonfiskröra | 79

Caesar | 79

Laxröra | 79

Falafel, feta & rödbetshummus | 79

Skagen | 79

Baguetter

Alla baguetter innehåller gröna blad och grönsaker i säsong

Brie & salami | 85

Lufttorkad skinka & manchego | 85

Fetaost, dragonmajo & rödlök | 85

Skagen | 85

Sallader

Inklusive bröd, smör och dressing

Kyckling & feta

120:-

Pasta | kyckling | fetaost | gröna blad | pesto | majs

Varmrökt lax

130:-

Quinoa | varmrökt lax | gröna blad | bönor | ägg

Getost & rödbeta

130:-

Gröna blad | getost | rödbetor | honungsrostade valnötter

Klassisk Caesar

130:-

Gröna blad | kyckling | bacon | Grana Padano | krutonger

Räkor & ägg

145:-

Gröna blad | handskalade räkor | ägg | örtfraise

Marinerad rostbiff

145:-

Glasnudlar | krispiga grönsaker | gröna blad | marinerad rostbiff

Varm lunch

Kontakta oss för att boka bord i restaurangen | 135:-

PSSST! Spana in veckans meny på www.thekitchenclub.se/solna/

Sötfika

Klassiska tårtbitar 55:- Prinsesstårta Gräddtårta White Dream Chokladgrädde Erbjuds även som 6,10 eller 16-bitars tårta	Mjuk kaka 30:-
Lyxiga tårtbitar 65:- Mousetårta (choklad, frukt, bär) Schwarzwald Tiramisu Erbjuds även som 6,10 eller 16-bitars tårta	Kondisbit 28:-
	Tre sorters småkakor 30:-
	Nybakt bulle 30:-

Dryck

Kaffe / te 32:- Ekologisk bönblandning speciellt framtagen för The Kitchen Club av Uppsala Kafferosteri	Öl 75:- Carlsberg Export / Hof (33 cl) Staropramen (33 cl)
Kolsyrat vatten 30:-	Vin Husets vita 95 / 425 Husets mousserande 95 / 425 Husets champagne 695
Läsk 30:-	
Juice 30:- Smakerna varierar	Alkoholfria alternativ Ljus lager 65 Vin (vitt, rött, mousserande) 65

Bufféer

Sommarfavoriter

385 / person

Rostbiff med potatissallad
Varmrökt lax med dillmajonnäs
Västerbottenpaj med smetana och rom
Grönsallad
Surdegsbröd med smör och kronärtskocksdipp
Brownie med vispad grädde

Smaker från gården

355 / person

Sallad med potatis, saltorkade tomater, oliver och persilja
Sallad med marinerade kronärtskockshjärtan, rödlök och kapris
Örtmarinerad svensk gårdskyckling med hyvlad Grana Padano
Vitlöksdressing
Levainbröd och vispat smör
Mjuk kaka

Klubbens italienare

315 / person

Lufttorkad skinka
Två sorters salami
Tomat- och mozzarellasallad
Marinerade oliver och kronärtskockshjärtan
Pastasallad
Surdegsbröd med tapenade
Minicupcake

Sve-Asien

415 / person

Glasnudelsallad med krispiga grönsaker
Små grönsaksvårrullar med dipp
Kimchisallad
Handskalade räkor med mango, koriander, lime och rödlök
Marinerade kycklingspett med lime och chilisås
Rostbiff med chili, vitlök och sesamfrö
Smör och bröd
Liten chokladbit

Service

Leveransavgift för catering | 100:-
Serveringspersonal | 425:- per timme
Hyra av glas, porslin, möbler etc – kontakta oss för offert!

För att beställa

Kontakta oss på
solna@thekitchenclub.se
+46 (0) 10 559 65 79

Priser

Alla ovan priser är exklusive moms 12 %

Saknar du något?

Ska du ha kvällsmingel? Vill du bjuda på trerätters lunch? Har du fått i uppdrag att anordna årets sommarfest? Vi finns här och kan skapa en härlig matupplevelse unikt anpassad för Er. Tveka inte att bolla dina önskemål med oss så gör vi något riktigt bra tillsammans!