

THE	
KITCHEN	
	CLUB

Cateringmeny - Solna



Frukostpaket

Frukostpaket Liten

Fralla, kaffe & juice

85:-

Frukostpaket Stor

Fralla, kaffe, juice & yoghurt med
valfri topping

110:-

Frallor

Nybakad fralla med krispsallad & säsongens grönsaker

Fralla ost

32:-

Fralla ost, skinka

32:-

Fralla ost, kalkon

32:-

Fralla leverpastej

32:-

Fralla ägg, kaviar

32:-

Fralla salami

32:-

Smårätter

Croissant

35:-

med färskost & fruktkompott

Kokt ägg

15:-

med kaviar

Fruktsallad

40:-

med färskost & fruktkompott

Fruktfat

45:-

uppskuret, pris per person

Turkisk yoghurt

40:-

med Klubbens granola

Turkisk yoghurt

40:-

med rostade nötter & honung

Turkisk yoghurt

40:-

med Klubbens granola & kompott

Chiapudding

40:-



Smoothies

Vi gör våra smoothies med frukt och grönt efter säsong

Smoothie vit

*vaniljyoghurt, mango,
kardemumma & banan*

40:-

Smoothie grön

*spenat, avokado, mango, banan,
ingefära & äpple*

40:-

Smoothie röd

*jordgubbe, passionsfrukt, äpple,
mynta & banan*

40:-

Dryck

Äppeljuice

30:-

Apelsinjuice *färskpressad*

30:-

Mineralvatten *naturell, smaksatt* 30:-

Läsk 30:-

Kaffe/Te

Bryggkaffe *ekologiskt*

30:-

Te *ekologiskt*

30:-





Wraps

Alla wraps innehåller gröna blad & grönsaker efter säsong

Kryddiga linsbollar 85:- <i>med vitlöksdressing, tomatsalsa, vitlökscrème, sallad & fefferoni</i>	Fetaoströra 85:- <i>med saltorkade tomater, spenat, grönt & vitlök</i>
Marinerad kyckling 85:- <i>sweetchilimarinerad kyckling med mangosalsa, rödlök, sallad & korianderdressing</i>	Lax Skagen 85:- <i>med sallad</i>
	Kyckling Caesar 85:-

Baguetter

Mozzarella 75:- <i>med pesto, salami, tomat</i>	Fetaoströra 75:- <i>med avokado & grönsaker</i>
Het tonfiskröra 75:-	

Pokébowls

Matiga poke med bas av ris, sojabönor, ingefära, grönsaker & mango

Misobakad tofu 145:- <i>chiligurka, mango & sojakräm</i>	Kyckling 145:- <i>lime-, chili- & ingefärsmarinerad kyckling</i>
Misobakad lax 145:- <i>chiligurka, mango & sojakräm</i>	Räkor 145:- <i>lime-, chili- & ingefärsmarinerade räkor</i>



Sallader

*Alla sallader innehåller gröna blad & grönsaker efter säsong
Bröd, smör & dressing ingår*

Grekisk sallad (vegansk) 140:-
*med fetaost, kalamataoliver,
melon & rödlök*

Kryddiga linsbollar (vegansk) 140:-
*med sallad, gurka, tomat, rödlök,
fefferoni & vitlöksdressing*

Chevrésallad 140:-
*med rödbetor, ekologiskt råris,
honungsrostade valnötter & bacon*

Sotad laxsallad 140:-
*med quinoa, kokt ägg, citron
& chiliaioli*

Kycklingsallad 140:-
*med quinoa, avokado, mango-
och koriandersalsa, chili- &
honungsrostade frön*

Kycklingsallad 140:-
*med grillad grillost, ekologiskt
svart ris, soltorkad tomatcremé*

Caesarsallad 140:-
*Grilloumi, cocktailtomater,
grana padano & krutonger*

Caesarsallad 140:-
*Räkor, cocktailtomater,
grana padano & krutonger*

Caesarsallad 140:-
*Kyckling, bacon, cocktailtomater,
grana padano & krutonger*



Fika

Bulle <i>kanel</i>	30:-	Brownie	30:-
Bulle <i>kardemumma</i>	30:-	Kärleksmums	30:-
Bulle <i>tosca</i>	30:-	Cupcake	30:-
Vetelängd	95:-	Bakelse	40:-
Wienerbröd	30:-	Rawboll	25:-
Morotskaka	30:-	Kondisbit	28:-

Lyxfika

3 sorter salt, sur & söt 75:-

Klassiska tårtbitar

Per bit 65:-

Specialtårtor & moussetårtor

Per bit 70:-





Fingerfood

Snacksbricka

45:-

chips, nötmix, oliver &
rostade salta mandlar,

AW bricka

175:-

chark, ost, oliver, grönsaker,
dipp, marmelad, kex

Pizza

360:- per plåt ca 8 bitar

Mozzarella ruccola, tomat

Portabello tomatsås, växtbaserad ost

kalamataoliver, syltad rödlök

Prosciutto mozzarella, ruccola, tomat

Kyckling bbq-sås, smetana, röd

paprika, stekt lök, grana padano

Peperoni tomatsås, mozzarella,

grana padano, ruccola

Dryck

Vin glas

105:-

Vin flaska

370:-

Mousserande vin glas

105:-

Mousserande vin flaska

370:-

Öl 50 cl

75:-

Öl 33 cl

50:-

Läsk

30:-

Mineralvatten

30:-

Grab´n go

60:- st

Het sticky kyckling chiligurka & lime

Chiliräkor mango, koriander & lime

Kallrökt lax dill- & pepparrotsfärskost

och syrad rödlök

TKC's club sandwich kyckling, bacon,
mangomajo & silverlök

Frittata rom, rödlök, smetana & dill

Crostini svamp, tryffel & Västerbottensost

Crostini Skagenröra & dill

Vispad feta het honung & basilikaolja

Surdegssnitt getostkräm, prosciutto & fikon

Rågbröd kronärtskocksdipp & prosciutto

Dessert

Key lime pie

55:-

Syrlig hallonpaj med vaniljvisp

55:-

Fransk choklادتårta med grädde

65:-



Bufféer 355:-

Pris per person, minimumbeställning 15 personer

Nuts for noodles

Chili- & ingefärsmarinerade tofuspett

Korianderchimichurri med färsk chili och lime

Risnudlar i krämig jordnötsdressing med salladslök och sesam

Gurksallad med kålrabbi och risvinäger

Krispig sallad med kål, morot och böngroddar

Asiatisk sojadressing

Sesambröd

Linshummus

Veganska smaker

Citrussallad med granatäpple och rostade pumpafrön

Bön- och grönsaksbiff med grönärtshummus

Rostade gotländska betor med veganfetaost samt solrosfrön

Sallad på blandade gryn med krispiga grönsaker och chilimajonnäs

Picklad lök

Surdegsbröd

Asien

Majskickling hoisin med rostade sesamfrön

Citrongräsglaserad lax, gari och szechuancreme

Vårrullar, srirachamajo

Ingefärsglaserad morot och spenat med wasabicroème och chilicrunch

Sallad på risnudlar, pak choi, rostade cashewnötter och koriander

Surdegsbröd

Nordiska smaker

Fläderinkokt lax toppad med dill och citron

Timjan- och citronbakad kyckling med rucola

Västerbottenpaj

Citruscrème

Krämig potatissallad med dijon, örter och kapris

Rostad broccoli och blomkål

Surdegsbröd och smör

Bella Italia

Prosciutto crudo

Örtmarinerad kyckling i tunna skivor

2 sorters salami

Italiensk potatissallad med oliver, kapris och saltorkade tomater

Grillade grönsaker med rosmarin

Capresesallad med basilika

Surdegsbröd och smör

Kitchen Clubs favorit

Nattbakad rostbiff i tunna skivor med tryffel- och äpplegläze

Dillkokt matvete med handskalade räkor, hackat ägg samt dijonmajonnäs

Krossad örtpotatis med olivolja och vitlök

Vitlöksrostade rotfrukter

Örtcrème

Surdegsbröd och smör



Bokningsvillkor

Vet ni vad ni vill ha? Fyll i bokningsformuläret på hemsidan!
Hittar ni inte exakt vad ni är ute efter just denna gång?
Kontakta oss för menyförslag och offert!

Beställning sker senast 2 dagar i förväg innan kl. 12:00.
Buffé beställs senast 3 dagar 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
inklusive alkoholhaltiga drycker.

Alla angivna priser är exklusive moms.

Mejl: solna@thekitchenclub.se
Telefon: 070-529 65 79

Med vänliga hälsningar Camilla & Charlie med personal på TKC Solna
