

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

34:-

Fralla ost, skinka

34:-

Fralla ost, kalkon

34:-

Fralla leverpastej

34:-

Fralla ägg, kaviar

34:-

Fralla salami

34:-

Smårätter

Croissant

35:-

med färskost & fruktkompott

Kokt ägg

20:-

med kaviar

Fruktsallad

45:-

med färskost & fruktkompott

Fruktfat

45:-

uppskuret, pris per person

Turkisk yoghurt

45:-

med Klubbens granola

Turkisk yoghurt

45:-

med rostade nötter & honung

Turkisk yoghurt

45:-

med Klubbens granola & kompott

Chiapudding

45:-

med päron- och havtornskompott

Overnight oats

45:-

äppelkompott med kanel & kardemumma



Smoothies

Vi gör våra smoothies med frukt och grönt efter säsong

Smoothie gul

45:-

*Mango, ananas, banan,
äpple och ingefära*

Smoothie grön

45:-

*Spenat, mango, ingefära,
äpple och citron*

Smoothie röd

45:-

*Jordgubbar, mango, mynta,
ingefära, chili, äpple och banan*

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

Halloumi 85:-
*med tzatziki, ruccola och
grillade grönsaker*

Korean black pepper (vegan) 85:-
*med oumphjärs, soja, kimchi-
majonnäs, chili & sesam-
marinerade grönsaker och koriander*

Pulled pork 85:-
med coleslaw och chiliaioli

Tonfisk 85:-
med curry, äpple och purjolök

Laxteriyaki 85:-
*med krispig lök, mango och
chilimajonnäs*

Marinerad kyckling 85:-
med spenat, fröpesto och tomat

Baguetter

Mozzarella 85:-
med pesto, salami, tomat

Het tonfiskröra 85:-

Fetaoströra 85:-
med avokado & grönsaker

Pokébowls

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

Korean Mango 145:-
*med gochujanglaserad tofu,
ris, mango, syrad rödkål,
morot, gurka, edamame,
koriander, chili- och limeaioli*

Tokyo Salmon 145:-
*med teriyakiglaserad lax,
svartris, rödkål och morot med
citrusdressing, picklad gurka,
mango, edamame, krispig lök och
chilimajonnäs*

BBQ Chicken 145:-
*med koreansk BBQ-glaserad
kyckling, svartris, rödkål och
grönkål med sesamvinäggrett,
syrad gurka och morot, mango,
edamame, krispig lök och
gochujangaioli*





Sallader

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

Vegansk höstsallad

145:-

Linsbiff, bakad pumpa, rucola,
äpple, belugalinser och rostade
solrosfrön

Grekisk höstsallad

145:-

Fetaost, rostad pumpa, Kalamata-
oliver, tomat, gurka, rödlök,
rucola och rostade pumpakärnor,
citron- och oreganovinägg

Burrata & Spetskål

145:-

Burrata, honungsrostad spetskål,
äpple, rostade frön och
timjanvinägg

Skördecaesar med grillost

145:-

Salviamarinerad grillost, rostad
pumpa, belugalinser, rucola,
parmesanost, picklad rödlök,
krispiga krutonger och krämig
Caesardressing

Skördecaesar

145:-

Salviamarinerad kyckling, rostad
pumpa, belugalinser, rucola,
parmesanost, picklad rödlök,
krispiga krutonger och krämig
Caesardressing

Nordisk Laxsallad

145:-

Kallrökt lax, potatis, äpple, fänkål,
dill, krispig sallad och senapsvinägg



Fika

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

Lyxfika

3 sorter salt, sur & söt 85:-

Klassiska tårtbitar

Per bit 65:-

Specialtårtor & moussetårtor

Per bit 70:-



Fingerfood			
Snacksbricka	45:-	AW bricka	175:-
<i>chips, nötmix, oliver & rostade salta mandlar</i>		<i>chark, ost, oliver, grönsaker, dipp, marmelad, kex</i>	

Pizza			
400:- per plåt ca 8 bitar			
Mozzarella	<i>ruccola, tomat</i>	Kyckling	<i>bbq-sås, smetana, röd paprika, stekt lök, grana padano</i>
Portabello	<i>tomatsås, växtbaserad ost kalamataoliver, syltad rödlök</i>	Peperoni	<i>tomatsås, mozzarella, grana padano, ruccola</i>
Prosciutto	<i>mozzarella, ruccola, tomat</i>		

Dryck			
Vin <i>glas</i>	105:-	Öl <i>50 cl</i>	75:-
Vin <i>flaska</i>	410:-	Öl <i>33 cl</i>	50:-
Mousserande vin <i>glas</i>	105:-	Läsk	30:-
Mousserande vin <i>flaska</i>	370:-	Mineralvatten	30:-

Grab´n go			
65:- st			
Het sticky kyckling	<i>chiligurka & lime</i>	Frittata	<i>rom, rödlök, smetana & dill</i>
Chiliräkor	<i>mango, koriander & lime</i>	Crostini	<i>svamp, tryffel & Västerbottensost</i>
Kallrökt lax	<i>dill- & pepparrotsfärskost och syrad rödlök</i>	Crostini	<i>Skagenröra & dill</i>
TKC's club sandwich	<i>kyckling, bacon, mangomajo & silverlök</i>	Vispad feta	<i>het honung & basilikaolja</i>
		Surdegssnitt	<i>getostkräm, prosciutto & fikon</i>
		Rågbröd	<i>kronärtskocksdipp & prosciutto</i>

Dessert			
Key lime pie	65:-		
Syrlig hallonpaj <i>med vaniljvisp</i>	65:-		
Fransk chokladtårta <i>med grädde</i>	65:-		

Bufféer 355:-

Pris per person, minimumbeställning 15 personer

Höstharmoni

*Sallad på pumpa, äpple och grönkål med saltrostade pumpakärnor
Timjanbakad kyckling alternativt ugnsbakad tofu med svamp och örter
Rostad vitlökskräm
Potatissallad med rotfrukter och Dijon dressing
Örtspreed med persilja, salvia och citron
Äppel- och kanelpaj med vaniljvisp*

Mediterranean Harvest

*Falafel med myntalabneh
Kycklingköfte med myntalabneh
Tabbouleh med rostad pumpa och granatäpple
Chermoulamarinerade garbanzobönor med sotad purjolök
Rödbets- och äppelsallad med sumac och persilja
Muhammara på rostad paprika, solroskärnor och chili
Libabröd*

Smaker från Trädgård & Gård

*Ricotta- och svamppaj med karamelliserad schalottenlök
Salviamarinerad kycklinglårfile med citron och vitlök
Belugalinssallad med rostad pumpa och parmesan
Honungsrostad spetskål med timjan
Sallad på bakade rödbetor, päron och rucola grana pandano
Focaccia
Soltorkad tomatcrème*

Bella Italia

*Prosciutto crudo
Örtmarinerad kyckling i tunna skivor
2 sorters salami
Italiensk potatissallad med oliver, kapris och soltorkade 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
