

Cateringmeny - Solna



Frukostpaket

Frukostpaket Liten 85:-
Fralla, kaffe & juice

Frukostpaket Stor 110:-
Fralla, kaffe, juice & yoghurt
med valfri topping

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 röd 45:-
Jordgubbar, mango, mynta, ingefära, chili, äpple och banan

Smoothie grön 45:-
Spenat, mango, ingefära, äpple och citron

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 oumphfärs, 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:-

Fetaströra 85:-
med avokado & grönsaker

Pokébowls

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

Korean Mango 145:-
med gochujangglaserad 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 sesamvinägrett, 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, tomater, gurka, rödlök, rucola och rostade pumpakärnor, citron- och oreganovinägrett

Burrata & Spetskål 145:-
Burrata, honungsrostad spetskål, äpple, rostade frön och timjanvinägrett

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 senapsvinägrett



Fika

Bulle *kanel*	30:-	**Rawboll**	25:-
Bulle *kardemumma*	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:-
chips, nötmix, oliver & rostade salta mandlar

AW bricka 175:-
chark, ost, oliver, grönsaker, dipp, marmelad, kex

Pizza

400:- 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*	410:-
Mousserande vin *glas*	105:-
Mousserande vin *flaska*	370:-

Öl *50 cl*	75:-
Öl *33 cl*	50:-
Läsk	30:-
Mineralvatten	30:-

Grab´n go

65:- 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	65:-
Syrlig hallonpaj *med vaniljvisp*	65:-
Fransk chokladtårta *med grädde*	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 kycklinglårfilé 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 äppleglaze
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: 0701 6579 48
Med vänliga hälsningar Anna-Karin & Charlie med personal på TKC Solna