



THE	
KITCHEN	
	CLUB

## Eventmeny - Solna





## Eventmeny

### Pizza

330:- 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**

95:-

**Vin flaska**

350:-

**Mousserande vin glas**

95:-

**Mousserande vin flaska**

350:-

**Öl 50 cl**

75:-

**Öl 33 cl**

50:-

**Läsk**

30:-

**Mineralvatten**

30:-

### Grab 'n go

55:- st

**Heta kycklingvingar** bbq

**Chiliräkor** mango, koriander, avokado

**Kyckling** brioche, cheddarkräm, silverlök

**Burrito** rostbiff, jalapeño, koriander, lime

**Brieost** kompott, krasse

**Frittata** rom, rödlök, smetana, dill

**Crostini** svamp, tryffel, västerbottenost

**Crostini** skagenröra, dill

**TKC's Club sandwich** kyckling, bacon, mangomayo

**Potatiskorgar** gulbeta, ostkräm, pumpakärnor

### Dessert

55:- st

**Key lime pie**

**Tartlette** hallonmousse

**Pannacotta** bärkompott





## Eventmeny

---

### Bufféer 325:-

#### Våren

Kyckling tonnato med cocktailkåpr  
Potatissallad med haricots verts och rädisor  
Prosciutto & melon på rucolabädd  
Rostad blomkål & broccoli med sherryvinaegrette och rostade solrosfrön  
Danskt rågbröd med kronärtskocksdipp

#### Försommar

Potatissallad med senap, citrus och bladspenat  
Rödbetor med smulad fetaost & pumpakärnor  
Varmrökt lax med örtmajonnäs  
Timjan- & citronbakad kyckling med rucola & manchego  
Surdegsbröd & färskost

#### Sommaren

Pastasallad med rucola & grana padano  
Ört- & vitlöksrostad kyckling  
Oliv- & mozzarellapaj  
Två sorters salami med kåpr-bär  
Melon- & fetaostsallad med peppar  
Tomatkräm med surdegsbröd

#### Vegan

Citrussallad med granatäpple & rostade pumpafrön  
Bön- & grönsaksbiff med grönärtshummus  
Rostade gotländska betor med veganfetaost & solrosfrön  
Sallad på blandade gryn med krispiga grönsaker & chilimajonnäs  
Picklad lök  
Surdegsbröd

#### Kockens val

Potatissallad med dillolja  
Honungsmelon-sallad med gurka & mynta  
Varmrökt lax med råviven fänkålssallad  
Rosépepparstek kycklingfilé med krasse  
Ost- & lök paj  
Citron- & örträm med surdegsbröd



## Eventmeny

---

### 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!

---

Eventbokning i restaurangen debiteras en personalkostnad på 450:-/påbörjad timme.  
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](mailto:solna@thekitchenclub.se)

Telefon: 070-529 65 79

Med vänliga hälsningar Camilla & Charlie med personal på TKC Solna

---