



Cateringmeny

The Kitchen Club

Paket

Stora frukosten 130:-

Ert val av frukostsmörgås | Overnight oats | Grön juice

Mellanstora frukosten 100:-

Ert val av frukostsmörgås | Yoghurtkopp | Kokt ägg med kaviar

Lilla frukosten 80:-

Ert val av frukostsmörgås | Lassi

Swedish fika 115:-

Nybakt bulle | Minibrownie | Småkakor | Fruksallad

Energikick 115:-

Kökets rawbar | Grönsaksdipp | Energishot

Heldagspaket

Stora paketet 335:-

Stora frukosten | Valfri matig macka | Swedish fika / Energikick

Mellanstora paketet 300:-

Mellanstora frukosten | Valfri wrap | Swedish fika / Energikick

Lilla paketet 200:-

Lilla frukosten | Valfri wrap | Nybakt bulle

Extra guldkant Från 705:- per person

Valfri frukost | Valfri kall lunch | Swedish fika / Energikick | Middag i restaurangen

Avsluta en givande dag på bästa sätt – pusta ut och njut av middag och något gott i glaset tillsammans.

Minimiantal 25 pax. Kontakta oss för mer info, menyer och priser!

Frukost och mellanmål

Ostsmörgås	45:-
Prästost färskost hantverksbakat fralla säsongens grönsaker	
Ost- och skinksmörgås	45:-
Flatrökt skinka prästost färskost hantverksbakat fralla säsongens grönsaker	
Äggmacka	45:-
Ägg kaviarkräm danskt rågbröd groddar	
Pestomacka	45:-
Ärtpesto groddar danskt rågbröd säsongens grönsaker	
Lassi	40:-
Ekoyoghurt säsongens frukt och bär	
Energishot	30:-
Äpple morot ingefära chili	
Grön juice	50:-
Äpple gröna blad selleri gurka citron	
Overnight oats	45:-
Bärkompott bananchips jordnötssmör	
Yoghurtkopp	45:-
Ekoyoghurt honung från Gillingboda Gård karamelliserade valnötter	
Chiapudding	45:-
Kokosmjölk chiafrön vanilj ekoyoghurt mangokompott	
Kökets rawbar	45:-
Vår veganska härgjorda rawbar	
Kokt ägg med kaviar	15:-
Självklart från svenska frigående höns	
Fruktsallad	49:-
Ett urval av säsongens frukter och bär	
Grönsaksdipp	49:-
Gurka morot selleri blåmögeldipp klubbens ranchdipp	

Dryck

Kaffe/te 35:- Ekologisk bönblandning speciellt framtagen för The Kitchen Club av Uppsala Kafferosteri	Road Trip Pale Ale 45:- Alkoholfri Pale Ale från Uppsala Bryggerhus
Bubbelvatten / läsk 25:- Åre Sparkling Water Naturell/Citrus Pepsi Pepsi Max 7up Free Zingo	Pona Lemonad 40:- Ekologisk lätt kolsyrad lemonad – varierande smaker
Kullamust 40:- Kallpressad svensk frukt och bär – varierande smaker	Kombucha Hallon 55:- Ekologisk opastöriserad kombucha med hallon
Dep Juice Morot & Apelsin 45:- Juice från ekologisk apelsin och morot	Lemonad 45:- Kiviks & Rscued – varierande smaker

Wraps

Inklusive bubbelvatten/läsk på burk +15:-
Minimiorder per sort: 10 stycken

Klassisk Caesar Kyckling bacon gröna blad cocktailtomater caesardressing parmesan 89:-	Tonfiskröra Tonfisk- och äppelröra gröna blad dill citron ägg 89:-
Falafel Falafel baba ganoush rucola persilja rödlök saltgurka 89:-	Viltklämna Viltskav gröna blad kantarellkräm rårörda lingon 89:-

Matiga mackor

Inklusive bubbelvatten/läsk på burk +15:-
Minimiorder per sort: 10 stycken

Pastrami Surdegsciabatta pastrami senapskräm ölkokt salladskål pickles gouda 95:-	Basilikahummus Surdegsciabatta basilikahummus grönkåls-chips saltorkade tomater fetaost 95:-
Brie och salami Baguette ventricinasalami Brie grillad paprika rucola 95:-	Skagenröra Baguette Klubbens skagen pepparrot gröna blad cocktailtomat 95:-

Sallad

Lägg till bubbelvatten/läsk på burk +15:-
Lägg till pasta, bulgur eller couscous +20:-
Minimiorder per sort: 10 stycken

Klassisk Caesar

Kyckling | bacon | gröna blad | cocktailtomater | parmesan | caesardressing | krutonger | 155:-

Silkestofu

Silkestofukräm | marinerade champinjoner | gröna blad | sockerärter | salladslök | vattenkrasse | äppelcidervinägrett | 145:-

Grekisk grillost

Grillost | gurka | tomat | paprika | rödlök | oliver | oregano- och citrusvinägrett | 145:-

Heta räkor

Chili- och vitlöksmarinerade räkor | glasnudlar | picklad morot | edamamebönor | kål | koriander | lime | het chilimajonnäs | 155:-

Sötfiga och snacks

Vi har ett brett utbud av goda bakverk, salta snacks, bullar och pajer som varierar efter säsong och feeling – kontakta oss för mer info om vad vi erbjuder idag! Och, när något extra speciellt vankas så står vår samarbetspartner Triller redo att leverera tårta.

Klubbens smörgåstårta

Smörgåsbröd | färskost | tonfiskröra med äpple | regnbågsrom | kräftor | Gouda | gröna blad | gurka | cocktailtomat | syrad rödlök | rädisor | kapris | pepparrot | ägg | dill | citron

8-10 bitars | 1190:-

18-20 bitars | 2380:-

Går att få glutenfri och laktosfri

Buffé

Minimiantal: 20 pax

Skogens smaker

395:- per person

Surdegsbröd, danskt rågröd, fröknäcke och örtfärskost
Rödbetshummus
Halstrad skogssvamp med smör och pepparrot
Gravad lax med Klubbens hovmästarsås och dill
Västerbotten- och grönkålsquiche med karamelliserade valnötter
Viltfärsbullar
Timjansrostade rotfrukter med lökglace
Sallad med svartkål, fänkål, plommon, oliver, zucchini och äppelvinägrett
Mjölchokladmousse med cognac- och kanelmarinerade päron

Med kärlek till det gröna köket

365:- per person

Baguette, surdegsciabatta, fröknäcke och kikärtshummus
Quinoasallad med bakad sötpotatis, ruccola, majs och chipotledressing
Citrusrostade betor och rotfrukter
Gravad No Salmon med senapsfrö och fänkål
Rostad rotselleri med äppel- och sojaglaze
Sticky sesamblomkål med sötstark dipp
Paj med silkestofu, grönkål och rostade hasselnötter
Grillad savoykål med kapris, vita bönor, soltorkade tomater och balsamreduktion
Tapiokapudding med kokos och citronkompott

Dolce far niente

435:- per person

Foccacia, vitlöksbröd och tapenade
Husets chark och ost med grön tomatchutney
Plommontomat- och mozzarellasallad med balsamico och basilika
Pestoslungad pastasallad med semitorkade tomater, spenat, oliver, picklad rödlök och solrosfrön
Kallskuren flankstek med salsa verde och parmesan
Halstrad kycklinglårfile med citron, rödkål, vitlök och oliver
Vaniljpannacotta med persikokompott och mandelflarn

Grilla med Klubben

385:- per person

Baguette, surdegsciabatta, fröknäcke och grillad paprikakräm
Kycklingspett med vitlök och chili
Bakad fläskkarré med klubbens barbequesås
Confiterad potatis med dragon
Vitlök- och örtmarinerade champinjoner
Krämig slaw med savoykål, spetskål, rödkål och äpple
Grillad halloumi med kaprisbär
Pimientos de padrons
Röd chimichurri
Bearnaise med chili
Leche frita med kanel och lönnsirap

Snittar

Minimiantal: 20 stycken per sort

Chiliräkor

Chilimarinerade ASC-räkor | avokado- och korianderkräm | friterad onigori | 65:-

Ceviche

Ceviche på MSC-lax | mango | kokos | rosélök | limedressing | majskrisp | 65:-

Bruschetta

Grillat surdegbröd | körsbärstomater | cocktailmozzarella | basilika | balsamreduktion | 55:-

Kronärtskocka

Kronärtskockstapenade | rågbröd | serranoskinka | timjanolja | parmesanflingor | 65:-

Tartelette

Mördegstartelette | avokadokräm | syrad rättika | tångkaviar | citrondressing | dill | 55:-

Gulbetor

Rostade gulbetor | sojafraiche | karamelliserade valnötter | körvelsirap | tunnbrödschips | 45:-

Sötpotatis

Sötpotatis | feta | grön chilikräm | rostad paprika | grönkålschips | ROI jungfruolivolja | 65:-

Gurkmaki

Marinerad gurka | getost | granatäpple | puffat riskrisp | 55:-

För att beställa

Kontakta oss på
uppsala@thekitchenclub.se
+4610-559 52 19

Bokningsvillkor

Beställning

Beställning sker senast 3 dagar i förväg innan kl. 12:00 för sällskap upp till 30 pax och senast 5 dagar i förväg innan kl. 12:00 för sällskap 30+ pax. Smörgåstårter och buffé beställs senast 7 dagar i förväg.

Kockens val

Är ni ute i sista minuten? Inga problem – ring oss, så kollar vi på vad vi kan ordna till er med kort varsel!

Ändringar och avbokning

Ändringar kan göras fram till 12:00 dagen innan avhämtning, sena ändringar hanteras efter förmåga. Avbokningar senare än 12:00 2 dagar innan avhämtning debiteras med 100 %.

Betalning

Vi fakturerar inte privatpersoner. Är ni ett företag som önskar bli faktureringskunder? Mejla oss senast 10 dagar innan önskad beställning så startar vi processen med ert nya kundnummer!

Priser

Alla ovan priser är angivna inklusive moms 12 %
Önskar ni er beställning levererad eller serverad? Kontakta oss för offert!

Saknar du något?

Ska du ha kvällsmingel? Vill du bjuda på tre-rätterslunch? Årets sommarfest? Sugan på AW? Vi anordnar event, fester och middagar för den större gruppen och kan skapa en härlig mat- och dryckesupplevelse unikt anpassad för Er – både att ta med eller på plats i restaurangen. Tveka inte att bolla era önskemål med oss så gör vi något riktigt bra tillsammans!