



Cateringmeny

The Kitchen Club

Paket

Stora frukosten 120:-

Ert val av frukostsmörgås | Overnight oats | Grön juice

Mellanstora frukosten 90:-

Ert val av frukostsmörgås | Yoghurtkopp | Kokt ägg med kaviar

Lilla frukosten 80:-

Ert val av frukostsmörgås | Lassi

Swedish fika 110:-

Nybakt bulle | Minibrownie | Småkakor | Fruksallad

Energikick 110:-

Kökets rawbar | Grönsaksdipp | Energishot

Heldagspaket

Stora paketet 315:-

Stora frukosten | Valfri matig macka | Swedish fika / Energikick

Mellanstora paketet 280:-

Mellanstora frukosten | Valfri wrap | Swedish fika / Energikick

Lilla paketet 195:-

Lilla frukosten | Valfri wrap | Nybakt bulle

Extra guldkant Från 725:- 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	25:-
Äpple morot ingefära chili	
Grön juice	40:-
Äpple gröna blad selleri gurka citron	
Overnight oats	45:-
Bärkompott bananchips jordnötssmör	
Yoghurtkopp	40:-
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:-
Självlart 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

Bubbelvatten / Läsk

25:-

Ramlösa i varierande smaker | Pepsi | Pepsi Max | 7up Free | Zingo

Kullamust

40:-

Kallpressad svensk frukt och bär – varierande smaker

Road Trip Pale Ale

45:-

Alkoholfri Pale Ale från Uppsala Brygghus

Nocco

35:-

Energidryck med vitaminer och BCAA - varierande smaker

Lemonad

40:-

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:-

Falafel

Falafel | baba ganoush | rucola | persilja | rödlök | saltgurka | 89:-

Tonfiskröra

Tonfisk- och äppelröra | gröna blad | dill | citron | ägg | 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:-

Brie och salami

Baguette | ventricinasalami | Brie | grillad paprika | rucola | 95:-

Basilikahummus

Surdegsciabatta | basilikahummus | grönkålschips | saltorkade tomater | fetaost | 95:-

Skagenröra

Baguette | Klubbens skagen | pepparrot | gröna blad | cocktailtomat | 95:-

Sallad

Lägg till bubbelvatten/läsk på burk +15:-
Lägg till pasta, bulgur eller couscous +15:-
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:-

Sötfika 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

Smått och plock

275:- per person

Grissini och surdegsbröd
Fetaostkräm, pesto, tapenad och tryffelsmör
Marinerade kronärtskockor
Stora gröna oliver
Fänkålssalami, Bresaola och Serranoskinka
Brie, Comté och Västerbotten
Vaniljpannacotta med jordgubbschutney

Det karibiska köket

325:- per person

Pollo asado – Grillade kycklingdrumsticks
Camarones – Grillade räkor med koriander och chilisås
Patacones con ajo – Friterade matbananchips med vitlöksolja
Pico de gallo con mango – Tomatsalsa med mango, chili, lime och koriander
Arepitas – Friterat majsbröd
Arroz con coco – Ris med kokos
Guasacaca – Kryddig avokadosås
Quesillo – Karibisk flan med vanilj, bränd karamell, evaporerad mjölk och karamelliserad guava

Svensk sommar

355:- per person

Spisbröd och lantbröd
Klassisk gubbröra med citron
Kallrökt nordiskt fångad lax med dillkräm
Västerbottenpaj med hängd gräddfil och regnbågsrom
Rostad färskpotatissallad från Gotland med ramslök och sockerärter
Grillad fläskkarré från Dalsjöfors med dragongremolata
Smulpaj med blåbär och vaniljsås

Grönt är skönt

295:- per person

Råmarinerad zucchini med senapsfrö, gurkmeja, granatäpple och myntakräm

Tempurafriterad ostronskivling med sojaglaze, gräslök och rostade sesamfrön

Stekt ris med broccoli, rödlök, paprika och sesamolja

No-Tuna tartar med daikonrättika, rädisor, wasabi, hjärtsallad och sjögräskrisp

Tartelett med auberginekräm, picklade körsbärstomater, valnötter och agave

Bananbröd med choklad- och jordnötskräm och guanabanacoulis

Snittar

Minimiantal: 20 stycken per sort

Arancini

Friterad risottoboll | skogssvamp | tryffel | parmesan | basilikakräm | citronzest | 45:-

Gyoza Taco

Japansk gyoza | chili- och fetaoströra | ROI olivolja | gräslök | 55:-

Västerbottenruta

Västerbotten | sikrom | crème fraiche | picklad rödlök | dill | 65:-

Minitostada

Minitostada | avokadoröra | ananas | koriander | jalapeño | majsrisp | 45:-

Bao bun

Ångad baobun | hoisinfläsk | inlagd gurka | sesamdressing | friterad lök | 55:-

Rökt sik

Rökt sik | fröknäcke | picklad rättika | limesmör | 65:-

Ceviche

Ceviche på MSC-lax | mango | kokos | rosélök | limesdressing | majsrisp | 65:-

Bruschetta

Grillat surdegsbröd | körsbärstomater | cocktailmozzarella | basilika | balsamreduktion | 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 trerätterslunch? Årets sommarfest? Sugan på AW? Vi anordnar event, fester och middagar för den större gruppen och kan skapa en unik mat- och dryckesupplevelse för Er – både att ta med eller att avnjuta på plats i restaurangen. Tveka inte att bolla era tankar med oss så gör vi något riktigt bra tillsammans!