



NOLA

BISTRO

CONSCIOUS · IN SEASON · LOCALLY GROWN

Cateringmeny

Nola är en manifestation av vår kärlek till mat och smaker. Med innovation och hjärta för klimatet är vår ambition att servera riktigt bra mat som ofta är i säsong och gärna med lokala producenter. Hoppas att vår meny ska inspirera, men tveka inte att fråga om det är något du saknar så skräddarsyr vi gärna efter era önskemål.



Frukost

Fralla bakat i vårt egna bageri, alltid med grönt efter humör och ofta i säsong	40:-	Yoghurt med Nolas egengjorda granola	40:-
Välj ditt pålägg:		Croissant med brieost, marmelad & gröna blad	40:-
• Morotshummus med grönt		Overnight oats med Nolas sylt	32:-
• Ost		Chiapudding	40:-
• Skinka från Gråbo		Smoothie	45:-
• Brie & salami	+5:-	Gul/röd/grön	

Frukostpaket

"Klassiker"	99:-	Extra	
Bryggkaffe, ostfralla & välj mellan yoghurt, granola eller overnight oats		+ Juice	15:-
"Signatur"	129:-	+ Frukt	15:-
Bryggkaffe, ostfralla, smoothie & frasig croissant			

Fika

Kanelbulle bakat på ekologiskt mjöl från Limbacken kvarn	38:-	Toscakaka	38:-
Brownie	38:-	Croissant med färskost & marmelad	40:-
Kärleksmums	38:-	Fikapaket	84:-
Rawfoodboll	30:-	Bryggkaffe och mjuk kaka	
Chokladboll	25:-		



Wraps

Matig wrap med säsong varierat innehåll. Minimum beställning 10p.

Tofu	89:-	Kyckling	99:-
<i>Ekologisk rökt tofu, picklad rödkål, sallad & sesammajonnäs</i>		<i>Smulad fetaost, hummus, sallad, picklad, rödkål & hållbart producerad kyckling</i>	
Curry	89:-/99:-		
<i>Vreta gulärtsröra/kycklingröra på hållbart producerad kyckling med äpple, rödlök, picklad rödkål & sallad</i>			

Sallader och bowls

Gjorda på råvaror ofta i säsong från lokala producenter varpå förändringar i innehåll kan variera. Salladerna serveras alltid med bröd från vårt egna bageri. Minimum beställning 10p.

Rödbeta och fetaost	120:-	”Caesarsallad” á la Nola	140:-
<i>Saltbakad rödbeta från Tångagården i Falkenberg, svensk quinoa, sallad, smulad fetaost, matvete & citronvinegrätt</i>		<i>Pepparmarinerad kyckling, bacon från Gråbo, dressing, krutonger & grönt efter säsong</i>	
Svamp (vegansk)	120:-	Nolas asiatiska bowl	
<i>Vitlöksrostad portabello från Franzens i Tidaholm, gotlands-linser, ugnsbakade rotfrukter, sallad & ramslöksmajonnäs</i>		<i>Picklad rödkål, vitlöks- och ingefärsnudlar, sojaböner, chiligurka & gochujangmajonnäs</i>	
		Tofu	120:-
		Kyckling	130:-
		Rökt clariasfisk	130:-
		Lax (landodlad)	138:-



Dryck

Bryggkaffe/ te	31:-	Booskops äppelcider 0,5 %	49:-
Läsk/mineralvatten	31:-	Poppels	76:-
Juice <i>Rsqued äpple eller apelsin</i>	39:-	Carlsberg Hof organic	56:-
Aqua Nobel <i>vitaminberikat källvatten</i>	31:-	Melleruds utmärkta pilsner	60:-
Kiviks lemonad <i>citron eller rabarber</i>	31:-	Vin husets flaska	340:-
Öl <i>alkoholfri</i>	49:-	Vin bättre kvalitet, flaska	396:-
Beskows bubbel <i>alkoholfri</i>	76:-	Bubbel flaska	396:-
Vin <i>alkoholfri vit/röd</i>	76:-	Svenskt bubbel från Arilds gård	710:-

Konferenspaket

Främst för beställningar i GoCo House, där vi levererar till både kontor och konferensavdelning.

Halvdagspaket	296:-	Heldagspaket	386:-
<i>Kaffe, fralla, yoghurt/overnight oats, fruktkorg, serverad dagens lunch med kaffe & "sweets corner"</i>		<i>Kaffe, fralla, yoghurt/overnight oats, fruktkorg, serverad dagens lunch med kaffe & "sweets corner", eftermiddagsfika med kaffe & mjuk kaka</i>	



Mingel

Våra förslag på 4 snittar 220:- per person. Alternativt 2 valfria snittar och bubbel 200:-

Hummus

på rökt bondböna, gotlandslinser, saltbakad rödbeta som serveras på ett krispigt friterat tunnbröd

Frittata

med potatis & sparris, toppas med ramslöksmajonnäs & tångmüsli

"Skagenröra"

på vårt vis med odlad clariasfisk, sockertångsamt rivig pepparrot från Fjärås i tunnbröd

Lufttorkad skinka

från Gråbogris på stekt hembakat surdegsbröd, färskost med rotselleri & äpple toppad med krasse

Bufféer & Tillägg

Minimum beställning 20p. Pris per person.

Nolas nordiska

295:-

Går att få helt vegetarisk eller vegansk.

Klassiska Nolarätter där närproducerade och säsongsbetonade råvaror står i centrum. Vi serverar bland annat pepparbakad Movitzkyckling från Trollhättan och örtbakad portabello-svamp från Franzens svampar, i kombination med fräscha sallader, krispiga rotfrukter & självklart vårt hembakade bröd.

Nolas streetfood

395:-

Smaker från hela världen i en mix av streetklassiker tillsammans med nya smaker. Vi serverar bland annat pulled pork, "guacamole" på vårt vis, färgstark glasnudelsallad, sticky chicken och provar oss även på hembakat cornbread! Färgstarkt, fräscht och kryddigt.

Lilla buffén

195:-

Perfekt att komplettera.

Enkla rätter som uppskattas av de flesta och är perfekt att anpassa efter tycke och smak. Ostpaj med gravad citronmajonnäs, pastasallad gjord på solrospesto och grillad paprika, fransk potatissallad med dijonvinägrette och primörer från Tånga gård i Halland.

Kryddig ölkorv

+42:-

Fänkålssalami från Per i Viken

+42:-

Tegelrökt skinka från Gråbo

+42:-

Ost från Almenäs gård med egenkokt marmelad & fröknäcke

+55:-

"Skagenröra" på Claris & tångkaviar

+40:-

Nolas pickles

+25:-

Bröd med spread

+25:-

Smågodis i papper

+25:-

Rostade nötter

+25:-

Kaffe & minichokladbrownie

+45:-

Fruktfat

+25:-



Paj, tårter & cheesecake

Pris anges per bit

Prinsesstårta med hallonsylt	57:-	Säsongens smulpaj med vaniljvisp	45:-
8/12/18 bitar		10 bitar	
Er logotyp	+15:-	Lime- och blåbärscheesecake	67:-
Jordgubbstårta	57:-	med rostad vitchoklad	
8/10/12 bitar		Bakad chokladcheesecake	67:-
		med kolakräm och hasselnötter	

Hittar du inte just din favorit eller vill du ha en specialtårta?
Hör av dig så hjälper vi dig.

B Blötdjur | F Fisk | G Gluten | J Jordnötter | L Lupin | MP mjölkprotein inkl. laktos
| N Nötter | SK skaldjur | SO Soja | SN Sesamfrön | SI Selleri | SP Senap | SU Sulfiter | Ä Ägg

Välkommen med din beställning

Vänligen mejla oss;

nola@thekitchenclub.se

Ange följande:

- Namn, telefonnummer och adress
 - Datum och tid
 - Förtäringsoönskemål
 - Allergier och matpreferenser
 - Leverans eller upphämtning
- Betalning på plats eller faktura (Nya kunder uppger faktureringsuppgifter)

Alla priser är exklusive moms

Leverans- och bokningsvillkor

Serviceavgift på 200:- tillkommer på beställningar under 2000:- som inte inkluderar paket.

Leveransavgift tillkommer vid utkörning av beställningar.

Sena ändringar i beställningar hanteras efter förmåga och inget vi kan garantera.

Vid avbeställningar senare än 48 timmar debiteras 50% av faktureringsbeloppet.

Vid avbeställning samma dag debiteras 100% av faktureringsbeloppet inkl. alkohollhaltiga drycker.

Beställningar som avser 15 personer eller mer har särskilda villkor vid avbokningar.

Kontakt:

nola@thekitchenclub.se

070-198 39 54
