



Catering meny

NOLA
BISTRO



FRUKOST

Fralla

Bröd bakat i vårt eget bageri med säsongens sallad

Morotshummus | 38 kr.

Ost | 38 kr.

Gråboskinka | 38 kr.

Croissant

Med färskost och Nolas egengjorda sylt |38kr

Yoghurt

Säsongens bär | 35kr

Nolas egengjorda granola | 35kr

Svensk ekologisk honung med nötmix | 35kr

Overnight oats

Säsongens bär | 35kr

Kanderade pumpafrön | 35kr

Äpple -och kardemummakompott | 35kr

Smoothie

Smaker efter säsong och humör

Yoghurtbas | 35kr

Vegansk bas, vi gör den på havre eller bara på grönt | 35kr





Frukostpaket

Lilla paketet- Classic Swedish

Kaffe, fralla och en mindre yoghurt eller over night oat |

85kr

Stora paketet - Healthy Start

Kaffe, fralla och en mindre yoghurt eller over night oat och ett glas juice

DRYCK

Varm dryck

Bryggkaffe | 29 kr

Te | 29kr

Kall dryck

Läsk | 25kr

Mineralvatten | 25kr

Solsken läsk 33cl | 38kr

Äppelmust 25 cl från Barmley | 45 kr

Nolas kombucha säsongens smak | 45

Juice

Serveras i 15cl glas

Äpple | 20 kr

Apelsin | 20 kr





FIKA

Bakat i vårt eget bageri.

Kanelbulle | 38kr

Vetebulle med säsongens smak | 38kr

Dagens långpannekaka | 35kr

Rawfoodboll | 30kr

Dagens kaka | 30kr

Kolasnitt | 25kr

Tårtbit (minimum 12bitar) | 55kr

TUNNBRÖDRULLE

Minimum som beställning 10st

En matig rulle med innehåll som varierar efter säsong.

Portabello

Från Franzens Champinjoner i Tidaholm

Vitlöksrostad portabello | rökt bonbönsfava | chiligravad rödlök | säsongens sallad | 95kr

Gråboskinka

Från Lammet och Bonden i Gråbo

Gulbeta | dijondressing | säsongens sallad | rökt Gråboskinka | 95kr

Rökt Clarias

En fisk från landbaserad hållbar fiskodling i Floda

Ärtskott | säsongenssallad | pepparotsremoulad | rökt Clarias | 95kr

SNITTAR

Friterad jordärtskocka | citronvispad färskost | saltrostade hasselnötter

Rödbeta | rökt bondbönskräm | friterat tunnbröd

Portabello | wrångebäckssost | krassemajonnäs

Morotshummus | surdegsbröd | mjölksyrad kumminkål

220kr/person

SALLADER

Gjorda på råvaror från våra lokala producenter i säsong varpå förändringar i innehåll kan variera.

Salladerna serveras alltid med bröd från vårt eget bageri.

Rödbeta

Från Tångagården i Falkenberg

Saltbakad rödbeta | quinoa | picklad rödlök | rökt bondbönskräm | säsongens salladsblad | 97kr

Filliostus

Från Stekosterian i Skara

Ugnsrostad Filliostus | matvete | äppelvinägrett | säsongenssallad | 97kr

Svamp

Ostronskivling

Stekt ostronskivling | friterade gotlandslinser | ugnsbakade rotfrukter | saltad örtyoghurt | säsongenssallad | 97kr

Kyckling

KRAV kyckling från Reko

Citronrostade morötter | krämig pasta säsongenssallad | pepparmarinerad kyckling | 97kr

MINGELBUFFÉ

Gjord på råvaror från våra lokala producenter i säsong varpå förändringar i innehåll kan variera.

VÄLKOMMEN MED DIN BESTÄLLNING

Beställningar läggs enbart via e-post:

nola@thekitchenclub.se

Uppgifter att lämna i beställningsformuläret:

Förtäring: Välj ur meny eller be om offertförslag.

Specialkost: fyll i ev. Allergier eller matpreferenser.

Datum & tid

Leverans: om er beställning ska levereras till ett speciellt ställe (avgift tillkommer) alt. Hämta själv.

Namn, telefonnummer, adress

Betalning (Vid ny kund ange faktureringsuppgifter)

Priser är EX moms.

Bokningsvillkor

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

Vid avbeställningar senare än 48h kommer debiteras 50% av faktureringsbeloppet

Vid avbeställning samma dag debiteras beställaren 100% utav faktureringsbeloppet inklusive alkoholhaltiga drycker.

Kontakt: nola@thekitchenclub.se

070-198 39 54

Hälsningar, Gabriella & Patrik m. personal på Nola