



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

Yoghurt med Nolas egengjorda granola	40:-	Overnight oats med Nolas sylt	30:-
Croissant med färskost och Nolas egna sylt	40:-	Chiapudding (kokosmjölk)	40:-
Fralla bakat i vårt egna bageri, alltid med grönt efter humör och ofta i säsong	40:-	Smoothie Gul/röd/grön	45:-
Välj ditt pålägg:			
• Morotshummus med grönt			
• Ost			
• Skinka från gråbogris			
• Brie & salami		+5:-	

Frukostpaket

Frukostpaket	99:-	Extra	
Bryggkaffe, ostfralla & välj mellan yoghurt eller overnight oats		+ Juice	15:-
Lyxfrukost	129:-	+ Frukt	15:-
Bryggkaffe, ostfralla, smoothie & frasig croissant			

Fika

Bakat i vårt eget bageri

Kanelbulle bakat på ekologiskt mjöl från Limbacken kvarn	38:-	Fikapaket	84:-
Brownie	38:-	Bryggkaffe och mjuk kaka	
Äppelkaka	38:-		
Rawfoodboll	30:-		
Chokladboll	30:-		



Wraps

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

Svamp

103:-

*vitlöksrostad portabello från Franzens -
i Tidaholm, rökt bondbönshummus,
chiligravad rödlök, sallad*

Tofu

103:-

*ekologisk rökt tofu, picklad rödkål,
sallad, sesammajonnäs*

Kyckling

112:-

*smulad fetaost, hummus, sallad,
Movitzkyckling från Trollhättan*

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:-

*saltbakad rödbeta från Tångagården
i Falkenberg, gotlandslinser, sallad,
smulad fetaost, matvete, citronvinegrätt*

Svamp (vegansk)

120:-

*vitlöksrostad portabello från
Franzens i Tidaholm, gotlandslinser,
ugnsbakade rotfrukter, sallad*

Kyckling och pasta

130:-

*pepparmarinerad Movitzkyckling
från Trollhättan, citronrostade morötter,
krämig pasta, sallad*

Nolas bowl

*vår picklade rödkål, kryddiga nudlar,
sojabönor, chiligurka, gochujangmajonäs*

Tofu

120:-

Kyckling

130:-

Rökt clariasfisk

130:-

Lax (landodlad)

138:-



Dryck

Bryggkaffe/ te	31:-	Vin husets flaska	340:-
Läsk	31:-	Vin bättre kvalité, flaska	396:-
Juice Rsqued äpple eller apelsin	39:-	Bubbel flaska	396:-
Öl alkoholfri	49:-	Poppels	76:-
Beskows bubbel alkoholfri	76:-	Carlsberg Hof organic	56:-
Vin alkoholfri vit/röd	76:-	Melleruds utmärkta pilsner	60:-
Booskops äppelcider 0,5 %	49:-		

Mingel och bufféer

Minimum beställning 20p.

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

Hummus

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

Krustad

med Wrångebäckstostkräm,
bakad portabellosvamp toppad med persilja

”Skagenröra”

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

Lufttorkad skinka

från gråbogris på stekt hembakat
surdegsbröd, färskost med rotselleri och
äpple toppad med krasse

Våra förslag på bufféer, 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 portabellosvamp
från Franzens svampar, i kombination med
fräscha sallader, krispiga rotfrukter och
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.



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:-

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
