

Kärranäs

RESTAURANG

CATERING

MENY FÖR AVHÄMTNING



DAGENS RÄTT

Valfri rätt från dagens meny

Pris/pers: 99:- inkl. moms
Sallad, bröd och smör ingår.
Dryck tillkommer.

SMÖRGÅSAR

Ost och skinka med senapsmajonnäs och grönsallad

*

Frukt- och nötbröd med salami och vitmögelost

*

Färskost med citrusmarinerade morötter, grönsallad och örter

*

Tunnbrödsrulle med rostbiff, cole slaw och pepparrot

*

Tunnbrödsrulle med delikatesspotatis, gravad lax och dillkräm

Pris: 55:-/st inkl. moms
Minimum: 5 st (samtliga i sällskapet väljer lika meny)

Sid 2 av 13



BUFFÉ FÖR ALLA

Grönsallad med krutonger

*

Rostade rotfrukter med smak av citrus

*

Långpepparstek rostbiff med tomatsallad

*

Potatissallad med rårivet äpple, kapris och pepparrotskräm

*

Vinägrett

*

Kärranäs Filmjölsbröd

*

Anderssons Bregott med havssalt

Pris/pers: 195:- inkl. moms

Minimum buffé: 10 pers

Sid 3 av 13



BUFFÉ FÖR FESTEN

Långpepparstek rostbiff

*

Gravlaxrulle med färskost och dill

*

Västerbottenostpaj med päron

*

Smördeglängd med gräddkört purjolök

*

Grönsallad med krutonger

*

Chilimarinerade rotfrukter

*

Primörsallad med matvete och citronett

*

Potatissallad med rårivet äpple, kapris och pepparrotskräm

*

Vinägrett

*

Kärranäs filmjölsbröd

*

Anderssons Bregott med havssalt

Pris/person: 295:- inkl. moms

Minimum buffé: 10 pers

Sid 4 av 13



BUFFÉ MED SMAKER FRÅN NORRLAND OCH VÄSTKUSTEN

Två sorters sill

*

Gubbröra på kavring

*

Skagenröra på kavring

*

Gravlax

*

Dillinkokt röding

*

Tartar på rökt ren från Västerbotten

*

Tunnbrödsrulle med viltskav

*

Västerbottenostpaj

*

Hovmästarsås

*

Dillmajonnäs

*

Delikatesspotatis (kokas av kunden)

Sid 5 av 13



BUFFÉ MED SMAKER FRÅN NORRLAND OCH VÄSTKUSTEN FORTS.

Grönsallad

*

Vinägrett

*

Kärranäs filmjölsbröd

*

Spisnäckebrod

*

Anderssons Bregott med havssalt

Pris/person: 395:- inkl. moms

Minimum buffé: 10 pers

Sid 6 av 13



BUFFÉ MED DANSKA SMÖRREBRÖD

Fläsklägg, rödkål, rostad lök och äpple

*

Kyckling, bacon, dijonsenap och krasse

*

Rostbiff, Dansk remoulad och friterad lök

*

Handskalade räkor, ägg, citronmajonnäs och dill

*

Gravad lax, kokt potatis och hovmästarsås

*

Matjesill, rödlök, gräddfyl och färskpotatis

Pris/person: 295:- inkl. moms

Minimum buffé: 10 pers

Sid 7 av 13



BUFFÉ MED SMAKER FRÅN GRILL OCH RÖK

BBQ-grillad benfri kotletråd från gårdsgris, samt tomat, kronärtskocka och salvia

*

Ingefära- och chilimarinerad grillad kyckling med paprika, basilika och rödlök

*

Grillade tunna revbensspjäll marinerade i soya, lime, stjärnanis och honung

*

Grillad lammkorv med chili, rosmarin och vitlök

*

Anderssons pepparrökta lax med syrad kinakål och ingefära

*

Rökta blåmusslor samt glacerad purjolök, olivolja och mejram

*

Potatissallad med rårivet äpple, kapris och pepparrotskräm

*

Grönsallad

*

Vitlök- och citrondressing

*

Tomat- och oreganodressing

*

Vinägrett

Sid 8 av 13



BUFFÉ MED SMAKER FRÅN GRILL OCH RÖK FORTS.

Kärranäs filmjölsbröd

*

Anderssons Bregott med havssalt

Pris/person: 335:- inkl. moms

Minimum buffé: 10 pers

BUFFÉ MED SMAKER FRÅN DELIKATESS BUTIK KÄRRANÄS

Vi erbjuder en varierad buffé med delikatesser från världens alla hörn

Pris/person: från 195:- inkl.moms

Kontakta oss för offert

Sid 9 av 13



COCKTAILTILLTUGG

Kallrökt lax med färskost, serveras i frasig strut

*

Friterad ansjovis med örtmajonnäs

*

Saltrostad mandelpotatis med sikrom

*

Gravad lax med gurka, dill och senapskräm

*

Sikrom ned crème fraiche, dill och rödlök på kex

*

Skaldjursröra med pepparrot och rödlök

*

Kvibille gräddädel med lufttorkad skinka och lagerbladkokta fikon

*

Västerbottenostterrין med strimlade syrade morötter

*

Skogschampinjon i pajskal med friterad kruspersilja

Pris: 25:-/st inkl. moms

Minimum 3 sorter á 10st

Sid 10 av 13



DESSERTER

Mascarponecrème och hallon på sockerkaksbotten. Dekorerad med hackade pistaschnötter

*

Choklad- och färskostdessert. Botten av choklad och toppad med krossad mandelbiskvi och choklad

*

Mördegstartelett fylld med citroncrème, toppad med italiensk maräng

*

Äppeltartelett med mandelcrème och karamelliserade äpplen

*

Tiramisùdessert i glasform dekorerad med kakao

Pris: 50:-/st inkl.moms

Minimum: 5 st (samtliga i sällskapet väljer lika meny)

Sid 11 av 13



TÅRTOR

Klassisk mörk chokladmoussetårta

*

Härlig citrontårta täckt med italiensk maräng

*

Schwartzwaldtårta med grädde och kanderade körsbär

*

Skogsbärstårta fylld med vaniljcrème och rikligt dekorerad med bär

Pris: 345:- /st inkl.moms

12-14 portioner/tårta

FRESTELSER

Chokladpralin

Pris: 20:-/st inkl. moms

Sid 12 av 13



INFORMATION

För att uppnå bästa möjliga service och kvalitet vill vi informera om följande:

- Priserna är inkl. 12% moms
- Vegetariska alternativ finns
- Minimum bufféer: 10 personer
- Minimum smörgåsar: 5 st (samtliga i sällskapet väljer lika meny)
- Minimum cocktailtillugg: 3 sorter á 10 st
- Minimum dessert: 5 st (samtliga i sällskapet väljer lika meny)
- Vi vill ha din beställning senast 48 timmar innan (dagen innan vid lunchcatering samt smörgåsar)
- Maten paketeras i engångsformar och serveras kall med undantag från lunchcatering från dagens buffé
- Beställningen hämtas hos oss på Restaurang Kärranäs
- För leverans inom Uddevalla kommun tillkommer en fraktkostnad på 350:- exkl. moms

Sid 13 av 13

