

# Kärranäs

RESTAURANG

## CATERING

MENY FÖR AVHÄMTNING



## DAGENS RÄTT

Valfri rätt från dagens meny

Pris/pers: 119:- 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: 65:-/st inkl. moms

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

Sid 2 av 11



BUFFÉ FÖR ALLA

Grönsallad med krutonger

\*

Rostade rotfrukter med smak av citrus

\*

Långpepparstek rostbiff med tomatsallad

\*

Potatissallad med rårivet äpple, kapis och pepparrotskräm

\*

Vinägrett

\*

Kärranäs Filmjölksbröd

\*

Anderssons Bregott med havssalt

Pris/pers: 245:- inkl. moms

Minimum buffé: 20 pers

Sid 3 av 11



BUFFÉ FÖR FESTEN

Långpepparstek rostbiff

\*

Gravlaxrulle med färskost och dill

\*

Västerbottenostpaj med päron

\*

Smördegslängd med gräddkokt purjolök

\*

Grönsallad med krutonger

\*

Chilimarinerade rotfrukter

\*

Primörsallad med matvete och citronett

\*

Potatissallad med rårivet äpple, kapis och pepparrotskräm

\*

Vinägrett

\*

Kärranäs filmjölksbröd

\*

Anderssons Bregott med havssalt

Pris/person: 345:- inkl. moms

Minimum buffé: 20 pers

Sid 4 av 11



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, gräddfil och färskpotatis

Pris/person: 345:- inkl. moms

Minimum buffé: 20 pers

Sid 5 av 11



BUFFÉ MED SMAKER FRÅN GRILL OCH RÖK

BBQ-grillad benfri kotlettrad 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 6 av 11



BUFFÉ MED SMAKER FRÅN GRILL OCH RÖK FORTS.

Kärranäs filmjölksbröd

\*

Anderssons Bregott med havssalt

Pris/person: 365:- inkl. moms

Minimum buffé: 20 pers

Sid 7 av 11



## 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 med crème fraîche, 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: 35:-/st inkl. moms

Minimum 3 sorter á 20 st

Sid 8 av 11





## 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: 75:-/st inkl.moms

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

Sid 9 av 11



## 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: 385:- /st inkl.moms

12-14 portioner/tårta

Sid 10 av 11



## INFORMATION

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

- Priserna är inkl. 12% moms
- Vegetariska alternativ finns
- Minimum bufféer: 20 personer
- Minimum smörgåsar: 5 st (samtliga i sällskapet väljer lika meny)
- Minimum cocktailtilltugg: 3 sorter á 20 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 lunchcateringen från dagens buffé
- Beställningen hämtas hos oss på Restaurang Kärranäs
- För leverans inom Uddevalla kommun tillkommer en fraktkostnad på 350:- exkl. moms

Sid 11 av 11

