

CATERINGMENY SPiS

Ingen fest är den andre lik och vi skraddarsyr gärna er meny just för er speciella kväll. Som grund har vi valt att göra en bred meny med mycket att välja på. Inspirationen till dessa menyer och rätter har vi samlat på oss genom många års erfarenhet med cateringar där vi vet att punktlighet och enkelhet för er som gäster är mycket viktigt. Se dessa menyer som ett förslag till något fantastiskt så syr vi ihop resten sedan. Vi har valt att kategorisera menyerna som mingel, bufféer samt övriga rätter så att ni enkelt kan välja utifrån det som passar er.

Inom Kiruna C kostar utkörning av catering inget extra och alla priser gäller från 10 personer och uppåt. Är ni färre kommer vi gärna med förslag om ni kontaktar oss. Vi ser gärna att vi får bokning av mat och eventuella matallergier 5 dagar innan leverans.

Mingel

Det är perfekt att starta festen med ett trevligt mingel för att gästerna ska hinna samlas innan själva middagen börjar. Välj någon av dessa som levereras anpassade till storleken på sällskapet.

Välj något av följande mingel till ert sällskap:

Kanapé mingel 75 kr/person

Vegetarisk krustad med paprika och färskostfyllning
Krustad med skagenröra som toppas med dill och sikrom
Mjuk tunnbrödsrulle med rökt renstek, pepparrot och spenat
Minitoast med kycklingröra toppad med fikon
Minitoast med varmrökt sik och äppelröra

Delins ost och charkmingel 95 kr/person

Crostini med charkuteriröra
Lufttorkad skinka
Kryddig salami
Små franska korvar
Franska pickles
Oliver
Brieost eller annan mjukare variant
Utvald hårdost
Ädelost
2 marmelader
Kex

Veganskt mingel 75 kr/person

Crostini med bakad tomatröra toppad med färsk basilika
Falafel med pimentos de padrones på litet spett
Pinxtos med kronärtskockscrème och oliv
Grillad champinjon med vit bönscrème och persilja
Franska pickles

Caterade bufféer

Bufféerna levereras färdigupplagda på fat och i skålar samt den varma maten levereras i elektriska värmeskåp så de kan varmhållas upp till 2 timmar efter leveransen. Vi hyr även ut porslin, personal, bardisk, möbler med mera om så behövs (se separat flik angående hyrgods)

Välj någon av följande bufféer till ert sällskap:

Medelhavsbuffé 355 kr/person

Kallt

Pastasallad med pesto, soltorkad tomat, kronärtskockshjärta och paprika
Blandad grönsallad med fransk vinegrette, rädisa, morot och rödlök
Marinerade oliver med citron och örter
Grillade grönsaker i mild senapsdressing
Fransk potatissallad med kapris, persilja och pepparrot
Grönsakspaj
3 olika charkuterier på träplanka
Fransk lantpaté med päronkompott
Skaldjurssallad med citronsås
2 olika ostar med marmelad och kex på träplanka
Tsatsiki
Surdegsbröd
Vispat smör

Varm mat

Citronbakad havsabborre med olivolja
Grillade kycklingklubbor med franska örter
Italiensk fläskköttgryta med tomat och salvia
Rostad potatis med chili och vitlök

Svensk buffé 355 kr/person

Kallt

Gravlax med hovmästarsås
Varmrökt lax med persiljecitronsås
2 sorter sill med hackad lök och gräddfyl toppad med gräslök
Gubbröra med rostat mörkt rågbröd
Ägghalvor med skagenröra
Västerbottenostpaj
Tjälknöl på oxstek
Svensk rökt korv
Varmrökt fläksida med äppelcrème
Potatissallad med kapris och persilja i majonnäs
Blandad sallad efter säsong
Surdegsbröd
Vispat örtsmör

Varm mat

Örtbakade kycklingbröst i gräddsås
Älgeköttbullar med rårörda lingon
Janssons frestelse
Rostad småpotatis

Asiatisk buffé 355 kr/person

Kallt

Asiatisk grönsallad med sesamdressing
Äggnudelsallad med cashewnötter och räkor
Tofusallad
Picklade grönsaker med lite hetta
Mango & gurksallad
Sushirullar fyllda med lax och gurka
Sashimifat med fisk & skaldjur
Soja och chilieldad laxfilé med ingefärsdressing
Chiliheta blåmusslor med koriander, rödlök och lime
Koreansk fläksida med pak-choi och dressing
Kimchi

Varm mat

Kolgrillade kycklinggrillspett
Koreanska revbenspjäll
Thailändsk nötfärswok med ägg och sesam
Äggnudelwok med fisk och räkor
Jasminris toppat med sesam och grönsaker

Vildmarksbuffé 495 kr/person

Kallt

Nordisk grönsaksinläggning
Bakade betor med senapsvinegrette
Grillad spetskålssallad med kummin och gin
Mandelpotatissallad
Paj med lappländsk fjällko-ost
Salt sik med sikromschrème
Gravad fjällröding med palsternackscrème
Tjälknöl på älginnanlår med lingoncrème
Gravad renfilé på samiskt tunnbröd
Getost med hjortronsylt
Mjukt tunnbröd
Mörkt rågbröd
Vispat smör med mesost
Kryddost

Varm mat

Suovaspanna med shiitakesvamp, morot, enbär och grädde
Älgköttgryta med lök, rotsaker och rött vin med pressgurka
Örtbakad vildlax med citronsås
Rostade rotsaker och potatis med persilja

VÄXTBASERAD BUFFÈ, 100% VEGANSK 355 kr/person

Kallt

Sojamarinerad eldad rökt tofu
Linssallad med grillad svamp
Rotsakscharkuterier med soltorkad tomatcrème
Fermenterad mandelost
Bakade småtomater med sherryvinegrette
Nudelsallad med sojabönor och paprika
Långbakade rotsaker med salviadressing
Franska pickles
Fermenterade grönsaker
Grönsallad i säsong
Sushirulle med shiitakesvamp och avokado
SPiS champinjonsoja
Kålrotsgari
pepparrotscrème
Surdegsbröd
Mörkt rågbröd
Crème på gotländska baljväxter
Citronaioli

Varm mat

Vegansk lasagne al forno
Bakade betor med beta-BBQsås
Säsongens grillade grönsaker med svampcrème
Vita bönor, tomat, mandelpotatis med spenat
Chiliheta majsbiffar med avokadosalsa
Thai fried rice med bönor, svamp och chili

Förutom dessa bufféer så gör vi under säsong även andra bufféer för att uppmärksamma olika högtider, tex julbord, midsommar, studenten osv, be oss gärna om en offert!

Övriga rätter

Här kan ni välja enbart en varmrätt eller lägga till förrätt och dessert, förutsättningen är att hela sällskapet väljer samma rätt (undantag för allergier, dem ser vi till att göra något likvärdigt eller utesluter något från den rätten ni väljer för att anpassa dem om möjligt). Alla priser är per person och priserna gäller från 10 personer och uppåt.

Förrätter

LÅNGBAKAD RÖDBETA PÅ MÖRKT RÅGBRÖD (VEGAN) 65 kr

Serveras med säsongens grönt och örtcrème

TOAST MED VARMRÖKT LAX OCH RÅKOR 75 kr

Serveras med citroncrème, bakad tomat, dill och lime

GRAVAD ELDAD OXFILÈ 95 kr

Serveras med säsongens gröna sallad, picklade grönsaker, Dijoncrème, kapris och rostad lök på mörkt rågbröd

Varmrätter

VEGANSKA RÄTTER

VEGANSK LASAGNE 155 kr

Serveras med säsongens grönsallad, bakade rotsaker och böndipp

CHILIHETA MAJSBIFFAR 155 kr

Serveras med thai fried rice, sweet chilidressing och asiatisk sallad

FISKRÄTTER

SPIS FISK & SKALDJURSGRYTA 175 kr

Säsongens bästa fiskar och skaldjur samsas i en ljuvlig vitvinssås med rotfrukter, potatis, dill, skaldjursbuljong och örter. Serveras med citronaioli och surdegsbrödkrutonger

LAXFILÈ BAKAD MED ÖRTER 155 kr

Serveras med gotländska rotfrukter, rostad potatis, saltorkade tomater, ostronskivling, spenat, hollandaisesås och färsk citron

KÖTTRÄTTER (Allt kött grillas över björkkol i vår kolgrill)

NORRLANDSLÅDA 155 kr

Mandelpotatis, suovas på renkött, lök, gräde och enbär bakas av i form och serveras med råkostsallad och rårörda lingon

BACONLINDAD FLÄSKFILÈ 195 kr

Från svensk välmående gris serveras med mandelpotatisgratäng, sauterade rotfrukter, bearnaisesås, rödvinssky och smörstekt äpple

HELSTEKT RENINNANLÅR 255 kr

Serveras med mandelpotatisgratäng, lingonrödvinssås, ett fräs på rotsaker, svamp, bacon och timjan samt bakad tomat

Forts. köträtter...

SVENSK OXFILÈ 275 kr

Serveras med klassisk fransk potatisgratäng, smörstekt haricot verts med bacon samt rödvinssås, bearnaisesås och fransk sallad

MIXED GRILL 395 kr

Här grillar vi kyckling, fläskfilé, oxfilé, reninnanlår, entrecote och lammkorv anpassat efter hur många ni är i sällskapet, detta serveras med bearnaisesås, grönpepparsås, rödvinssås, fransk sallad, grillad tomat, majskolv och vitlöksdoftande svamp samt potatisgratäng och rostad potatis med rotfrukter. En perfekt meny för sällskapet som önskar mycket olika smaker och ändå vill dela mellan varandra. Denna går också utmärkt att göra till en buffé.

EFTERRÄTTER**CHOKLADDRÖM 65 kr**

Choklad i variation serveras med färska bär, grädde, crunch och salt kolasås

PASSIONSMOUSSETÅRTA 65 kr

Från vårt eget bageri kommer denna goding, serverad med bärkompott, maräng och halloncoullie

CREME BRULÉE 65 kr

Serveras med hjortron, vit chokladflarn och färskt hallon

CHOKLADPRALINER 10 kr/st

Här blandar vi hej vilt, men bara det bästa är gott nog, för den som vill så lägger vi upp massor på ett fat, perfekt till kaffet också.

KIRUNA STADSFLYTT MESS 125 kr/person

Liksom stadsflytten, en salig röra, men gott!

Här blandar vi mjuk kaka med munkar, bär, maräng, prinsesstårbit, crème, mousse, mera kaka, såser, mer bär osv tills vi känner att, NU är det nog, då lägger vi på lite till och så får ni en galet stor dessert att dela på, passar även till kaffet efteråt, för det kommer att finnas kvar, vi lovar!

