

RESTAURANG *SVALAN*



Cateringmeny

2024

Innehållsförteckning

- 3-5 Bufféer
- 6 À la carte
- 7 Smörgåstårter
- 8 Plockbrickor
- 9 Grillmenyer & student (vår & sommar)
- 10 Smörgåsar & fikabröd
- 11 Uthyrning porslin, personal & ljud/ljus
- 12 Kontaktuppgifter och villkor

[Samtliga priser är inklusive moms]

Svalans Buffé

Kallrökt lax i tunna skivor med färskost smaksatt med örter och pepparrot

Löjromshatt med smetana och finhackad rödlök

Grynsallad med fetaost, färsk paprika, oliver, rödlök och saltorkadetomater och en krämig potatissallad smaksatt med örter och senap

Tunnskivad marinerad oxfilé som serveras kall tillsammans med en rödlöksmarmelad som vi smaksätter med apelsin och rödvin

Tunnskivad lufttorkad skinka med melon och örtmarinerade färska champinjoner

Två sorters dessertost. En mild Brie och ädelost

Blandade kex och hallonmarmelad

Smör, bröd och naturligtvis en fräsch grönsallad

310,-

Texasbuffé

BBQ-kryddad nötfärsbiff

Vitlökscrème

Pepsimarinerade spare ribs

Tomatsalsa

Buffalo Wings

Guacamole

Kryddig bönsallad

Varma majscolvar

Grillade potatishalvor

Nygräddat bröd, smör

Blandad sallad

275,-

Brunnsbuffé

Kall marinerad kycklingfilé

Tunnskivad rostbiff med pickles

Charkfat med skinka och salami

Marinerade oliver

Tomat- och löksallad

Blandad grönsallad

Brieost med färsk frukt

Krämig Potatisgratäng eller Potatissallad

Smör och bröd

240,-

Buffé Nord

Tunnbröd fyllt med rökt renstek och hjortron

Västerbottenpaj med kantareller

Laxcheesecake

Tjälknöl med cornichongurka

Potatisgratäng

Örtmarinerade champinjoner

Varmrökt lax med paprikacrème

Färska grönsaker

Crème fraiche och löjromshatt

Västerbottenost

Smör och bröd

299,-

Carverybuffé

Kyckling
Med citrus och örter

Fläskfilé
Kryddade med vår egen kryddblandning

Lax
Hela laxfilésidor ugnsbakas med sweet chili och serveras
med en kall citroncrème

Svampsås, bearnaise och rödvinssås

Örtrostad potatis och potatis & rotfruktsgratäng

4 olika sallader

Alla olika salladerna får karaktär av säsongens grönsaker och
smaker

Smör och bröd

295,-

Italiensk buffé

Tunnskivad salami och lufttorkad skinka

Läggs upp på fat och garneras vackert med grönsaker och melon.

Tomat- och mozzarellasallad

Bulgursallad. I denna goda sallad har vi paprika, fetaost, rödlök oliver. Allt smaksätts med

en god dressing och garneras med färska salladsblad

Räkor och musslor blandas med blancherade grönsaker och oliver.

Så smaksätter vi detta med en underbar dressing på chili, olja och dill

Marinerade Kronärtskockshjärtan och färska champinjoner

Kockorna får en marinad med pressad citron och rosépeppar, och svampen smaksätter vi

med persilja, salt och blandade örter

Mozzarelagratinerad kycklingfilé med olivoljeslungade grönsaker.

Serveras varmt med en Lasagne med svamp, spenat och parmesan

Krämig Gorgonzolaost med paprika

Ljust bröd med smör

279,-

Vegetarisk buffé

Grönsaksshot

Minifalafelburgare med het tomatsalsa

Krämig aubergine och sojafärsgratäng

Rostade rotfrukter kryddade med färska örter och vitlök

Melonsallad med fetaost och mynta

Marinerade kronhjärtan

Olivmix

Couscous sallad med rostade nötter och smaker från orienten

Rödkålssallad smaksatt med granatäpple

Linspytt smaksatt med paprika, koriander och citron

Grönsallad

Ostbricka med 3 olika sorters ostar och frukt

Hembakat bröd serveras med hummus och tapenade

285,-

Förrätter

Skaldjurscanapé

Skaldjur blandas med en härlig dillmajonnäs och toppas med lite rom
109,-

Laxcheesecake

Serveras med krispig sallad och mango- och chilicreme. Sälta och krämighet möter hetta och sötma av solgul mangocrème.
114,-

Rökt Hjortinnanlår med hjortronsyltcoulis

Beredd? En häftig kombination av rökt viltkött och söt sås som vi gör av hjortronsylt och kesella. För att riktigt sätta sprätt på smaklökarna serveras denna förrätt med salta cornichons och en sallat som ger lite beska
125,-

Rödbetscarpaccio med chevré

Tunnskivade rödbetor med en mjuk chevré ost. Detta toppas med rostade pinjenötter och honung
99,-

Rökt karré av rapsgris med krämig löktårta

Vi röker karrén själva & skivar i tunna skivor, serveras med en bit löktårta på kavringsbotten
109,-

Varmrätter

Smörstekt gös som serveras med dijon- & pepparrots creme.

Garneras med Knaperstekt bacon, rostat äpple och cocktailkarpis. Serveras med konfiterad potatis.
299,-

Lamm med salvia och rödvinssky

Lammet kryddas med salvia och peppar. Serveras sedan med örtslungade varma grönsaker och en sås smaksatt med rött vin, honung och balsamvinäger och en potatiskaka.
299,-

Filet Mignon Special

En bit oxfilé och en bit fläskfilé steks. Över den ena filén slår vi en bearnaisesås och över den andra en timjansdoftande rödvinssås. Eller du kanske har egna önskemål på sås, då ordnar vi det. Filet mignon är en klassiker som gillas av de flesta!
299,-

Pepparspäckad kalventrecote med balsamicosky.

Som tillbehör till kalven serveras rotsakskaka och rostade körsbärstomater.
255,-

Stekt Torskrygg med rostad blomkålspuré, grön citrussky & bakad blomkål

Rostad blomkål pureas med brynt smör & lite gräddde. Skyn sätts på säsongens örter, ängssyra, citron & limesest
245,-

Dubbel blomkål med kryddiga linsbiffar

Rostade blomkålsbuketter, mjuk blomkålspuré med smak av brynt smör, serveras med zucchiniband och välkryddade röda linsbiffar.
199,-

Rostad spetskål med örtslungad potatis

Serveras med variation av bönor och ärtor, brynt smör och rostade pumpakärnor
199,-

Desserter

Triss i choklad

En mjuk mousse på vit choklad serveras med en mörk chokladganache. Till detta ett chokladflarn med en gnutta salt. Sedan toppas det hela med en körsbärssås
99,-

Mascarponekräm med frukt/bärkompott och kolacrumble

En kompott efter säsongens bär och frukt, sist med inte minst en härlig kolacrumble på toppen
99,-

Yoghurtpannacotta

Vi gör en underbar pannacotta som får en lätt syrlig smak av mild yoghurt, denna serveras i glas som toppas med en härligt slät och frisk bärpuré smaksatt med örter och lime.
99,-

A lá carte

RESTAURANG *SVALAN*



Smörgåstårta

Vår klassiska smörgåstårta innehåller en räkfyllning och en skinkfyllning, och dekorerar med ost, skinka och räkor. Det går även att få med endast skinkröra och dekorerad med bara ost och skinka.

Räkfyllning: räkor, majonäs, rödlök och dill.

Skinkfyllning: svartrökt skinka, färskost, majonäs, rödlök, pepparrot och persilja.

6 bitar 499,-

10 bitar 749,-

16 bitar 999,-

Plockbrickor

Pris per person

Plockbricka BBQ

Buffalo wings

Kryddiga köttfärsspett

Pepparonikorv

Cocktailtomat

Nachochips

Marinerade champinjoner

Salsa, aioli och grönsaksstavar

140,-

Plockbricka Medelhavet

Lufttorkad skinka

Salami

Kycklingspett

Marinerade oliver

Grönsaksstavar

Tzatziki

Krämig pastasallad

Baguette och brie

155,-

Plockbricka Italien

*Pizza med brie, ruccola och
pumpafrön, marinerade oliver*

*Tunnbrödsnittar med
lufttorkad skinka och färskost*

Salami

Kycklingspett

Kronhjärtan i ört och vitlöksolja

*Pastasallad med spenat och
soltorkad tomat*

Focaccia med tapenade

170,-

Stora grillbuffén

(Maj-September)

Från grillen

Chili & vitlöksmarinerat fläskkött
Teriyakikryddad kyckling
Kryddiga korvar med olika smaker

Pastasallad med basilikadressing

Pastasallad med bland annat paprika, rödlök och färsk spenat

Potatissallad

I denna läckra potatissallad har vi skivad potatis och en krämig sås smaksatt med gräslök

Färska champinjoner

Marinerad med olja, vitlök och mycket persilja och en mixed av säsongens örter

Marinerade oliver med timjan och citron

En läcker blandning av olika sorters oliver

Primörsallad

Salladen görs på säsongens varierande primörer

Två kalla såser

En het grillsås baserad på passerade tomater
En mild krämig sås med färsk basilika och rostad vitlök

Frukt

Ett härligt fat med skuren frukt

Bröd och smör

310,-

Lilla grillbuffén

(Maj-September)

Mixed grill med marinerad kyckling och kryddiga korvar

Pastasallad med basilikadressing

Pastasallad med bland annat paprika, rödlök och färsk spenat.

Potatissallad

Marinerade oliver

Cole slaw

Primörsallad

Två såser
En lite het sås med chili och mango och en traditionell bearnaise

Ett härligt fruktfat med skuren frukt

Bröd och smör

225,-

Studentbuffé

Charkfat med lufttorkad skinka & salami

Kycklingspett

Kallrökt lax med sesamfrön och wasabimajonnäs

Ostpaj

Marinerade oliver

Tzatziki Hembakat bröd

Tomat och mozzarellasallad

Somrig sallad med sockerärter och rädisor

Välj mellan pastasallad med fetaost eller krämig potatissallad

245,-

Lägg till frukt & ostbricka för 50,-/person



Tårter

Princesstårta
Wilmatårta
Williamstårta
Gräddtårta
Napoleontårta
Schwarzwald (glutenfri)

8 bitar 309,-
12 bitar 419,-
15 bitar 529,-
20 bitar 649,-

Vi samarbetar med ett lokalt bageri (En bulle i ugnen) i Odensbacken som levererar tårter, smörgåsar & fikabröd till oss.

Beställning ska ske minst en vecka i förväg.

Smörgåsar & fikabröd

Ostfralla 43,-

Ost & skinksallad 50,-

Baguette - skagen 83,-
- kycklingcurry 83,-
- salami brieost 83,-

Räkmacka 139,-

Chokladboll saltkolaboll 30,-

Bit - dammsugare, biskvi 35,-

Kringla - kanel/kardemumma 32,-

Mjukkaka - citron & vallmo - kardemumma
& mandelmassa 105,-

Hyra porslin

Vi på Svalan har ett stort utbud av porslin till uthyrning.

Vid **uthyrning av porslin** använder vi kassetter till **tallrikarna** som både skyddar och underlättar vid transport, praktiskt för dig som vill **hyra porslin** hos oss.

När ni hyr av oss så hämtar o lämnar ni porslinet själva, eller så kan vi köra ut porslinet åt er för en mindre kostnad.

Vi diskar givetvis allt porslin som returneras. Även det som ej har använts för att garantera att allt är rent och fint vid nästa uthyrning

TALLRIKAR

Assiett
Heltallrik
Djup tallrik

GLAS

Vinglas
Champagneglas
Snapsglas
Vattenglas
Dessertvinsglas
Kaffegods

BESTICK

Gaffel
Halv gaffel
Kniv
Halv kniv
Sked
Halv sked
Kaffesked

UPPLÄGGNING

Sked
Gaffel
Osthyvel
Tårtspade
Tång

HYRKOSTNAD

4.- / del*

**Använder ni er av vår
cateringservice så ger vi
alltid rabatt på hyran,
beroende på mängd!*



Hyra personal

Personal 425 kr/h

Vi kan stå till tjänst med utbildad servispersonal på plats hos er. Personalen är olycksfallsförsäkrad.

Utkörning

350kr/tur inom Örebro kommun

Hyra ljud/ljus

För till exempel större bröllop, fester eller skoldiscon med 60-150 gäster.
2 basar och 2 toppar inkl. mixerbord och trådlös mick, samt 2 ljusrigggar.

1500kr per tillfälle

Kontakt
info@detnyakoket.se
019-24 00 66

RESTAURANG SVALAN

Besöksadress
Brunnsparken, Restaurang Svalan

BETALNINGSVILLKOR | Betalning sker med kort faktura med betalningsvillkor 10 dagar netto om ej annat överenskommet.

Dröjsmålsränta utgår vid försenad betalning

LEVERANS | Vi levererar till önskad plats och tid alla dagar i veckan mot ersättning. Aktuella leveranskostnader listas i offerten. Returgods hämtas första vardagen efter leverans. Beställaren ser till att returerna är lättillgängliga.

PERSONAL | Vi kan stå till tjänst med utbildad servispersonal på plats hos er. Aktuella priser för personal listas i offerten. Personalen är olycksfallsförsäkrad.

ALLERGIER & SPECIALKOST | Vi kan tillgodse dom allra flesta allergier och andra önskemål om specialkost. Det kan tillkomma extra avgifter. Det kan alltid finnas spår av allergener i maten då vi tillagar all mat i samma kök. Allergier och annan specialkost meddelas senast 5 dagar innan.

ÄNDRING & AVBOKNING | Avbeställning ska ske skriftligen till mejladressen du använde för bokningen. Vid avbeställning senare än två veckor före arrangemangets första dag skall beställaren ersätta leverantören med 100 % av värdet på beställningen.

