

RESTAURANG *SVALAN*



Cateringmeny



Innehåll

Bufféer.....	3
À la carte	4
Plockbrickor.....	5
Grillmenyer & student.....	5
Smörgåstårter, Smörgåsar & fikabröd	6
Uthyrning porslin, personal & ljud/ljus	6
Kontaktuppgifter och villkor	7

Brunnsbuffé

- Kall marinerad kycklingfilé
- Tunnskivad rostbiff med pickles
- Charkfat med skinka och salami
- Örtcreme
- Marinerade oliver
- Tomat- och löksallad
- Blandad grönsallad
- Brieost med färsk frukt
- Smör och bröd

240:-

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
- Bearnaise- och rödvinssås
- Örtrostad potatis och potatisgratäng
- 4 olika sallader
Alla olika salladerna får karaktär av säsongens grönsaker och smaker
- Smör och bröd

295:-

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:-

Medelhavs buffé

- Salami
- Lufttorkad skinka
- Mangomarinerad kyckling
- Fläskfilé med grekisk marinad
- Tomat, mozzarella & basilika
- Sallad med vattenmelon, fetaost & rödlök
- Grönsallad
- Oliver
- Romesco (gjord på grillad paprika & mandel)
- Caponata (siciliansk röra)
- Tzatziki
- Pastasallad med avokado
- Fransk potatissallad
- Grillade grönsaker

325kr

Italiensk buffé

- Tunnskivad salami och lufttorkad skinka
- Tomat- och mozzarellasallad
- Pastasallad med paprika och parmesan
- Räkor och musslor blandas med blancherade grönsaker och oliver
- Citronmarinerade Kronärtskockshjärtan och färska champinjoner
- Kycklingfilé med grillade grönsaker (varm)
- Lasagne med svamp, spenat och parmesan (varm)
- Krämig Gorgonzolaost med paprika
- Ljust bröd med smör

279:-

Vegetarisk buffé

- Grönsaksshot
- Minifalafelburgare med het tomat salsa
- 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:-

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 soltorkadetomater
- Krämig potatissallad smaksatt med örter och senap
- Tunnskivad marinerad oxfilé med en rödlöksmarmelad
- Tunnskivad lufttorkad skinka med melon
- Örtmarinerade färska champinjoner
- Två sorters dessertost.
En mild Brie och ädelost
- Blandade kex och marmelad
- Smör, bröd och naturligtvis en fräsch grönsallad och dressing

310:-

A lá carte

(Serveras endast med inhyrd personal)

Förrätter

- **Skaldjurscanapé**
Skaldjur blandas med en härlig dillmajonnäs och toppas med lite rom
109:-
- **Laxcheesecake**
Serveras med krispig sallad och mango- och chilikrem. Sälta och krämighet möter hetta och söta av solgul mangocrem.
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 sallad 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 cocktailkapis.
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 blomkåls- puré, grön citrussky & bakad blomkål**
Rostad blomkål pureas med brynt smör & lite grädde. 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:-

Dessert

- **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 serverar i glas som toppas med en härligt slät och frisk bärpuré smaksatt med örter och lime.
99:-

Vår A lá carte-meny är
framtagen som inspiration
till våra gäster. Ni kan även ha
egna önskemål.

Plockbrickor

Pris per person

Plockbricka BBQ

- Buffalo wings
- Kryddiga köttfärspepp
- Pepperonikorv
- Cockailtomat
- Nachochips
- Marinerade champinjoner
- Salsa, aioli och grönsaksstavar

150:-

Plockbricka Medelhavet

- Lufttorkad skinka
- Salami
- Kycklingspepp
- Marinerade oliver
- Grönsaksstavar med dipp
- Tunnbrödsnittar med färskost, soltorkad tomat och spenat
- Kronhjärtan i ört och vitlöksolja
- Bröd

180:-

Plockbricka vegetarisk

- Vegetariska pepp
- Rödbetsbiffar
- Ostpaj
- Oliver med timjan och citron
- Tunnbrödsrulle med färskost och soltorkade tomater
- Oststavar
- Bröd med hummus

160:-

Stora grillbuffén

(Maj-September)

- **Från grillen**
Chili & vitlöksmarinerat fläskkött
Teriykikryddad 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 lækker 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, 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
- Kycklingspepp
- 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

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	549:-
10 bitar	849:-
16 bitar	1099:-

Smörgåsar & fikabröd

• Ostfralla	43:-
• Ost & skinksallad	50:-
• Baguette	83:-
Skagen Kycklingcurry Salami brieost	
• Räkmacka	139:-
• Chokladboll saltkolaboll	30:-
• Bit	Dammsugare Biskvi 35:-
• Kringla	Kanel kardemumma 32:-
• Mjukkaka	105:-
Citron & vallmo	
Kardemumma & mandelmassa	

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.

Tårter

• Princesstårta	
• Wilmatårta	
• Williamstårta	
• Gräddtårta	
• Napoleontårta	
• Schwarzwald (glutenfri)	
8 bitar	319:-
12 bitar	439:-
15 bitar	549:-
20 bitar	675:-

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

Hyra personal

Personal 425 kr/h Vi kan stå till tjänst med utbildad servispersonal på plats hos er. Personalen är olycksfallsförsäkrad.

Utkörning

350 kr/tur inom Örebro kommun

Hyrkostnad

4 :- / del

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

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 ljusriggar.

1.500 kr per tillfälle



Kontakt

info@detnyakoket.se

019-24 00 66

Besöksadress: Brunnsparken, Restaurang Svalan

Antal

Minsta antal vid catering är 15 personer.

Betalningsvillkor

Betalning sker med kort eller 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.

Moms ingår i samtliga priser

RESTAURANG *SVALAN*

www.svalan.nu