

Nordrest

**CATERINGMENY
KÖKET
GÖTEBORG**




Priser är ex. moms

Beställning behöver vara oss tillhanda senast kl.14:00 dagen före leverans

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

- 3** VARMA & KALLA DRYCKER
- 4** FIKABRÖD
- 5** FRUKT, SMÅTT & GOTT
- 6** TÅRTOR
- 7** SMÖRGÅSAR
- 8** SMÖRGÅSTÅRTOR
- 9** SALLADER
- 10** LUNCH
- 11** FEST, MINGELMAT & SNITTAR
- 12** BUFFÉER
- 14** BUFFÉER SÄSONG & DESSERTER
- 15** ENGÅNGSMATERIAL & PORSLIN

VARMA & KALLA DRYCKER

- Kaffe/te, ekologiskt- och Rättvisemärkt **29 kr**
inkl. porslin eller engångsmaterial
- Kaffe/te, ekologiskt- och Rättvisemärkt **27 kr**
exkl. porslin eller engångsmaterial
- Juice i glas EKO **29 kr**
Apelsin eller äpple
- Smoothie Tropical Fruit **33 kr** 
- Svenskt mineralvatten 33 cl burk **27 kr**
Blandade sorter
Naturell, citron och granatäpple
- Svenskt mineralvatten 33 cl PET **27 kr**
Naturell, citron eller stilla
- Läsk 33 cl burk **27 kr**
Blandade sorter
Coca Cola, Coca Cola zero, Zingo och Trocadero
- Cider från Herrljunga musteri alkoholfri 100 cl **79 kr**

Menyikoner för allergier



= växtbaserat



= innehåller inte gluten (kan finnas spår av gluten)



= innehåller inte laktos





= växtbaserat













= innehåller inte gluten (kan finnas spår av gluten)



= innehåller inte laktos

FIKABRÖD

- Bulle **27 kr**
Kanel, vanilj, kardemumma eller blåbär
- Karlsbaderbulle **27 kr**
- Längder (ca 8 pers) **136 kr**
Kanel, kardemumma, blåbär eller äpple
- Croissant **27 kr**
- Muffins **27 kr**
Blåbär, hallon, citron eller choklad/vanilj
- Chokladbiskvi **35 kr**  
- Cocostopp **31 kr**
- Toscaflarn **31 kr**
- Kalaskrans 15 bitar **260 kr**
- Siennakrans 15 bitar **260 kr**
- Rawbar **25 kr**
Hallon, innehåller nötter
- Småkakor **15 kr/st**
Havre, bondkakor
- Mjuka kakor **37 kr**
Morotskaka
Mockaruta
Kolaruta
- Kakor allergikost **37 kr**
Kanelbulle  
Morotskaka  
Kärleksmums  
Muffins  
Osötad petitchoux






FRUKT, SMÅTT & GOTT

- Frukttfat 18 kr/person
- Frukttfat med choklad 27 kr/person
- Fruksallad 38 kr
- Skuren frukt 38 kr
Ananas, melon, druvor
- Chokladgodisbitar inslagna 16 kr/person
- Premium dark 7kr



TÅRTOR

- Gräddtfrukttårta
8 bitar/410 kr - 12 bitar/635 kr - 18 bitar 950 kr
- Frukttårta
8 bitar/410 kr - 12 bitar/635 kr - 18 bitar 950 kr
- Prinsesstårta
8 bitar/410 kr - 12 bitar/635 kr - 18 bitar 950 kr
- Chokladtårta
8 bitar/384 kr - 12 bitar/576 kr - 18 bitar 864 kr
- Schwarzwaldtårta 
8 bitar/410 kr - 12 bitar/635 kr
- Passionmousse
8 bitar/466 kr - 12 bitar/699 kr
- Jordgubbsmousse
6 bitar/349 kr - 12 bitar/699 kr
- Prinstårta innehåller ej mandel eller nötter  
10 bitar/633 kr
- Cheesecakemousse
6 bitar/349 kr - 12 bitar/699 kr
- Italiensk hallonmarängtårta
6 bitar/288 kr - 12 bitar/576 kr
- Trippelchoklad moussetårta
6 bitar/349 kr - 12 bitar/699 kr
- Wienertosca
12 bitar/369 kr



= växtbaserat



= innehåller inte gluten (kan finnas spår av gluten)



= innehåller inte laktos



SMÖRGÅSAR

1-15 personer = 1 sort + ev. specialkost, 16-30 personer = max 2 olika + ev. specialkost, 31 eller fler personer = max 3 olika + ev. specialkost

FRUKOSTSMÖRGÅSAR

Alla frallor går att få gluten- eller laktosfria.

- Halv fralla **31 kr**
Med färska grönsaker
Ost · ost & skinka · salami · kalkon & färskost · Violife ost 
- Hel fralla **38 kr**
Med färska grönsaker
Ost · ost & skinka · salami · kalkon & färskost · Violife ost 
- Enkel smörgås på danskt rågbröd **31 kr**
Med färska grönsaker
Ost · ost & skinka · salami · kalkon & färskost · Violife ost 
- Dubbel smörgås på danskt rågbröd **38 kr**
Med färska grönsaker
Ost · ost & skinka · salami · kalkon & färskost · Violife ost 








LUNCHSMÖRGÅS 95 kr

Välj mellan surdegsbaguette eller wrap. Baguetter går att få glutenfria.

I baguetter ingår sallad & färska grönsaker

I wraps ingår även quinoa

- Mozzarella med pesto och ugnsbakade tomater 
- Bönkräm med kapris, lök och dillrostad blomkål 
- Varmrökt lax med dill och gräslökskräm, krispiga grönsaker och syrad gurka 
- Kyckling med srirachamajonnäs, grönkål och krispiga morötter 

 = växtbaserat

 = innehåller inte gluten (kan finnas spår av gluten)

 = innehåller inte laktos



= växtbaserat



= innehåller inte gluten (kan finnas spår av gluten)




= innehåller inte laktos

SMÖRGÅSTÅRTOR

Beställning av smörgåstårter senast kl. 14:00, 2 arbetsdagar före leverans

8 bitar/1140 kr · 12 bitar/1690 kr








- Skaldjur och Lax
- Rostbiff (utan fläsk)
- Räkbakelse 99 kr 



SALLADER

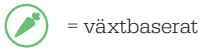
1-15 personer = 1 sort + ev. specialkost , 16-30 personer = max 2 olika + ev. specialkost, 31 eller fler personer = max 3 olika + ev. specialkost

SALLADER inkl. smör & bröd 110 kr

- Tandooristekt tofu med rostade kikärtor, sötpotatis och vitlöksdressing  
- Caesarsallad med kyckling, bacon, caesardressing, parmesan & krutonger
- Räksallad med wasabikräm, ägg och syrade säsongsbetonade grönsaker  
- Asiatisk räksallad med risnudlar och sojaglace  
- DAGENS SALLAD - se meny på hemsida
- Chèvresallad med rostade betor, honung- & dijonsenapsdressing toppad med rostade pumpakärnor 



För övriga allergier, skriv dessa som en kommentar i beställningen



= växtbaserat



= innehåller inte gluten (kan finnas spår av gluten)



= innehåller inte laktos

LUNCH

— Bricklunch från Dagens meny

Götaholm **125 kr**

Lunchrullen **125 kr**

— Affärlunch - en lyxigare lunch som är komponerad just för ert sällskap, serveras i ert uppdukade rum. Kaffe serveras vid bordet.

1 - rätt

Kött **285 kr**

Fisk **285 kr**

2 - rätters

Kött **345 kr**

Fisk **345 kr**

3 - rätters

Kött **395 kr**

Fisk **395 kr**

— Konferenslunch - dagens lunch som serveras separat, sallad och kaffe ingår. Endast för beställning i Götaholm och SF.

Kött **189 kr**

Fisk **189 kr**

Vegetariskt **189 kr**

Enligt överenskommelse **199 kr**



FEST & MINGELMAT

Vill ni beställa vin/öl till middagen, minglet eller festen? Det ordnar vi!
Kontakta oss för offert



= växtbaserat



= innehåller inte gluten (kan finnas spår av gluten)













= innehåller inte laktos

SNITTAR 59 kr

- Gurka, kalventrecote, sojaglace
- Potatis, cremè fraiche, löjrom, rödlök, dill
- Laxcheesecake, gräslök, rödlök
- Getostterin, tryffelmajonäs, röbetsskott
- Skagensallad på rågbröd, plockad dill, gräslök

MINIDESSERTER 59 kr

- Chokladpannacotta med bärgelé  
- Hallonpannacotta med vit chokladmousse 
- Chokladmousse med hallon  
- Vit chokladmousse med marinerade jordgubbar och mandelknäcke 
- Äppelkompott med vaniljgrädde & nakenhavresmul  
- Pärontosca med vaniljgrädde 
- Crème Brulée 

MINGELPAKET

- 4 valfria mingelrätter **220 kr**
- 4 valfria mingelrätter samt 1 valfri minidessert eller pralin **270 kr**
- 5 valfria mingelrätter – minsta antal 15 paket **250 kr**
- 5 valfria mingelrätter samt 1 valfri minidessert eller pralin **290 kr**
- 6 valfria mingelrätter – minsta antal 15 paket **290 kr**
- 6 valfria mingelrätter samt 1 valfri minidessert eller pralin **330 kr**

BUFFÉER

Minsta antal vid beställning: 15 personer



= växtbaserat



= innehåller inte gluten (kan finnas spår av gluten)



= innehåller inte laktos

— Skandinaviska smaker **295 kr**

Rimmad torsk med hollandaisesås och krasse
Örtbakat kalkonbröst från Ingelsta med dragonkräm & äpple
Laxtårta på kallrökt lax med pepparrot och gräslök
Citron- och honungsbakad kål med grönsparis och rostad fröblandning
Paj på lagrad svensk ost med vårlöksröra
Potatissallad med dill- och Västerbottenpesto
Blandsallad och dressing
Hembakt bröd med vispat smör

— Amerikansk BBQ **315 kr**

BBQ marinerade spare ribs
Hickory och kryddmarinerade chicken drum sticks
Het chorizo
Rostad majssallad
Potatissallad
Caesarsallad med romansallad, krutonger, caesardressing, hyvlad parmesan
Selleristicks med bluecheesedressing
BBQ sås
Aioli
Cole slaw
Hembakt bröd med vispat smör

— Smaker från medelhavet **275 kr**

Örtmarinerad kycklingfilé med grillad paprika och citron
Rostad aubergine och zucchini med fetaost & oliver
Bulgursallad med saltorkade tomater och örter
Mozzarella och semitorkade tomater med basilika
Chèvrepaj med honung, rucola och rostade pinjenötter
Prosciutto och melonsticks
Paprikaröra
Tzatziki
Blandsallad och dressing
Hembakt bröd med vispat smör

– Brunnsviken **295 kr**

BBQ-kryddade chicken drumsticks med coleslaw
Kallskuren kalvytterfilé med chipotlemajonnäs
Örtmarinerad lax med dill- och gräslökskräm
Broccoli- och ädelostpaj
Marinerade bönor med chili och vitlök
Potatissallad med saltorkade tomater och parmacrisp
Marinerade kronärtskockor med babyspenat och cocktailtomat
Grönsallad och dressing
Hembakt bröd med vispat smör

– Vegetarisk Mezebuffé **295 kr**

Går att få vegan
Friterad falafel
Vinbladdolmar
Tabbouleh med bulgur, persilja, citron, mynta och tomat
Örtig lins – och tomatsallad
Champinjoner dressade med chiliolja och koriander
Lime – och sambalmarinerad mozzarella (Tofu om vegan)
Marinerade halkidikioliver
Hummus
Crème toum
Blandsallad och dressing
Hembakt bröd med vispat smör

– Vegansk buffé **275 kr** 🌱

Rödbetsbiff med basilika och vitlök
Bönsallad med crostini, grillad paprika och oliver
Tofu marinerad i saltorkad tomatpesto
Gazpacho
Matvetesallad med rostade kikärter, betor och violife white greek
Bönröra med saltorkad tomat
Dill – och citronkräm med kapris
Rostad sötpotatis
Hembakt bröd med vispat smör



BUFFÉER SÄSONG

Minsta antal vid beställning: 15 personer

— Vårbuffé (levereras mars–maj) **255 kr**











Örtstekt kycklinglårfile med örträm
Inkokt lax med citronkräm
Filodegspaj med fetaost och spenat
Sparrissoppa toppad med dillolja och crudité
Potatissallad med dijonvinaigrette
Ägg royal med västerbotten, creme fraiche och räkor
Hembakt bröd med vispat smör

— Höstbuffé (levereras september–november) **255 kr**

Enbär- och timjankryddad tjälknöl
Äpplechutney
Kantarellpaj med västerbotten
Krämig potatissallad med pepparrot och äpple
Helstekta champinjoner med jordärtskockskräm Kokta
svartrötter med örtemulsion
Hembakt bröd med vispat smör

DESSERTER 95 kr

Minsta antal vid beställning 15 personer

- Chokladpannacotta med bärgelé  
- Hallonpannacotta med vit chokladmousse 
- Chokladmousse med hallon  
- Vit chokladmousse med marinerade jordgubbar och mandelknäcke 
- Äppelkompott med vaniljgrädde & nakenhavresmul  
- Pärontosca med vaniljgrädde 
- Crème Brulée 



= växtbaserat



= innehåller inte gluten (kan finnas spår av gluten)



= innehåller inte laktos



ENGÅNGSMATERIAL & PORSLIN

- Engångsmaterial - Liten assiett, sked, servett **10 kr**
- Engångsmaterial - Tallrik, kniv, gaffel, servett **10 kr**
- Tårtspade **20 kr**
- Porlins kuvert 1 - Tallrik, kniv, gaffel, servett **20 kr**
- Porlins kuvert 2 - Assiett, sked, servett **15 kr**

KONTAKT

Mejl: skf.catering@nordrest.se

Telefon: 0767-77 17 23

