



MATS ERIKSSON CATERING

Catering

Student och vårmener 2 maj-17 juni 2011

12% moms ingår i alla student och vårmener

Sida | 1 av 5

Buffé Grinda

Kall buffé, minimum 15 gäster

Blandad grönsallad på säsongens gröna och finstrimlad basilika

Vinägrett

Riven parmesan

Rostade solroskärnor

Insalata caprese; tomat och mozzarellasallad

Pastasallad med räkor, soltorkade tomater och färska grönsaker i en mild vinägrettsås
(på beställning gör vi även en vegetarisk variant)

Pastasallad med rökt skinka, soltorkade tomater, färska grönsaker i chilisås med sting
(på beställning gör vi även en vegetarisk variant)

Tunt skivade italienska charkuterier:
mortadella
salami
parmaskinka

Marinerad vitlök, oliver, pfefferoni, soltorkad tomat

Smör

Nybakat Bröd

165 kr inkl. moms



Vår



Smårätter i glas och snittar



MATS ERIKSSON CATERING



Sida | 2 av 5

Japansk buffé

Kall och varm buffé minimum 15 gäster

5 bitar sushi/gäst

2 nori

2 lax

1 räka

Japansk soja

Japanskt sallad

Lax teriyaki med kall teriyaki sås
(värmas av beställare)

2 Yakitorispett på kyckling/gäst
(värmas av beställare)

Yakiniku *(värmas av beställare)*

Japanskt ris *(värmas av beställare)*

Tips! Det som skall värmas går utmärkt att värma i mikro eller i den vanliga ugnen
Sushipinnar ingår

165 kr inkl. moms

Buffé Bullerö

*Kall buffé med ljummen spenat och fetaostpaj
minimum 20 gäster*

Blandad grönsallad på vårsäsongens gröna

Balsamicodressing

Rostade solrosfrön

Tomatsallad med rödlök

Potatissallad med purjolök och krispig kapis

Marinerad rostbiff i skivor

Mixed pickles

Spenat och fetaostpaj *(värmas av beställare)*

Hommus

Nybakad fransk baguette

165 kr inkl. moms



MATS ERIKSSON CATERING

Buffé Korsö

Kall buffé minimum 20 gäster

Blandad grönsallad på säsongens gröna blad

Balsamicovinägrett

Riven parmesan

Rostade solroskärnor

Tomatsallad med rödlök
och basilika i en mild vinägrette

Mildgravad lax

Honungsmaksatt senapssås

Marinerade kycklingbröst

Krämig grön örtsås

Färsk potatissallad, doftande
av persilja och vitlök

Kikärtstapenade

Nybakat bröd

180 kr inkl. moms

Buffé Björkskär

Kall buffé minimum 30 gäster

Tzatziki

Hommus

Tomat och fetaostsallad med färsk basilika
och olivolja

Grön sparrissallad med tomat, gurka,
champinjoner och dill i en frisk
citronvinägrett

Sallad på risonipasta med saltorkade tomater
och färska grönsaker i en mild vinägrettsås

Bönsallad på blandade bönor

Tunt skivad parmaskinka

Mild salami

Spansk choritzosalami

Vitlöksstekta kycklingsbröst
(kan värmas av beställaren som så önskas)

Färsk potatissallad med saltorkad tomat och
olivolja

Nybakat bröd och smör

225 kr inkl. moms

Sida | 3 av 5



MATS ERIKSSON CATERING



Sida | 4 av 5

Smårätter i glas

Smårätter i glas, smidigt på mingelmottagning

alla priser inkl. moms

Fiffigt om gästerna kommer utspritt under dagen och man vill bjuda på något annorlunda. Inga tallrikar, en sked eller gaffel behöver man till. Smårättsglasen går att bära i ena handen med ett glas på fot samtidigt.

- ✓ Skagenröra med stenbitsrom 45 kr
- ✓ Rödbetor med fetaost och pinjenötter 45 kr
- ✓ Kräftsallad med grön sparris, tomatstrimlor, gurka, champinjoner i en frisk citrondressing 45 kr
- ✓ Inkokt lax med dillmajonnäs, pressgurka och färsk potatis 45 kr
- ✓ Gravlax tartar dekorerad med blåbärsgravad lax 45 kr

Bröd ingår i alla smårätter

Pant tillkommer för portionsglasen 2 kr/st. Pant återfås vid återlämnande av glasen.

Dessert

Vit och mörk chokladmousse med jordgubbe 35 kr
Sugen på en annan dessert fråga oss!

BESTÄLLNINGSVILLKOR, LEVERANSER & ANDRA VIKTIGHETER
Avhämtningsmoms ingår i alla studentmenyer

Sida | 5 av 5

Uppläggningsfat

Vi levererar på engångsfat, om önskas kan vi leverera på porslin och uppläggningsfat, hyr- och returkostnad tillkommer.

Bokningsrutiner

Vi är glada om vi får er beställning så tidigt som möjligt. Förändring av antal gäster skall meddelas tre arbetsdagar före leveransdag. Se bokningsregler på den erhållna bokningsbekräftelsen. Självklart tar vi beställningar senare men vi kan då inte garantera att ni får den mat ni önskar.

Avbeställning

Avbeställning skall ske senast fem dagar före leverans. Försenad avbokning debiteras med 50 % av bokningssumman samt kostnader för nedlagd tid. Vid avbokning senare än 48 timmar före leverans utgår debitering med 100 %.

Leverans: Fraktkostnad tillkommer

Betalningsvillkor

Företag: 10 dagar netto vid fakturering, vid större arrangemang debiteras 50 % à conto.

Privata kunder: Betalning kontokort



Med vänliga hälsningar
Mats Eriksson

tfn 08 571 686 10

mail: gott@mecatering.se