

Konferens- & Cateringmeny 2023

Utöver detta material kan vi erbjuda massor av spännande smakupplevelser.
Boka gärna ett möte med oss inför ditt event! Rest.andrummet@seb.se

FRUKOSTPAKET

DRÖMFRUKOST

Rågbröd med stekt ägg och säsongens grönsaker
Bärkeso "mini" med rostad kokos och agavesirap
Färsk frukt i skål "mini" med rostad kokos och cashewnötter
Shot på ingefära och chili
Ekologiskt kaffe, te
160kr / person

ENERGIFRUKOST

Mini ciabatta med lagrad ost, skinka och säsongens grönsaker 2st/person
Liten smoothie gjord på frukt/bär
Uppfriskande shot
Ekologiskt kaffe och te
130kr / person

PIGG-HELA-DAGEN-FRUKOST

Fullkornsmörgås med kalkon, färskost och säsongens grönsaker
Uppfriskande shot
Ekologiskt kaffe och te
90kr / person

ENKEL

Hembakat mörkt bröd med pålägg och säsongens grönsaker
Ekologiskt kaffe och te
65kr / person

Konferens- & Cateringmeny 2023

SMÖRGÅSAR

| | |
|---|-----------|
| Hel smörgås med pålägg och säsongens grönsaker | 40 kr/ st |
| Halv smörgås med pålägg och säsongens grönsaker | 36 kr/ st |
| Surdegs minifralla med pålägg och säsongens grönsaker | 25 kr/ st |

Matiga smörgåsar och wraps 95 kr/ st

- * kyckling & curry
- * kyckling Caesar
- * tonfiskröra
- * fetaost och grönsaker
- * rostbiff
- * lax med pepparrotscrème
- * Salami & brieost

Lyx landgång, mörkt eller ljust bröd 154 kr/p

Smörgåstårter

Minst 10 bitar, måste beställas senast 2 vardagar innan

| | |
|--------------------|----------|
| Klassisk kött | 119 kr/p |
| Lyx skaldjur, fisk | 150 kr/p |

GOTT TILL MINGLET

Snittar på tunnbröd, mörkt- eller ljust bröd 49 kr/st

- * skagenröra
- * öjebyröra
- * räkor och ägg
- * kallrökt lax
- * bresaola
- * prosciutto
- * brieost & marmelad
- * cambozola

Smörrebröd 54kr/st

- * rostbiff med remouladsås
- * brieost & marmelad
- * räkor och ägg
- * kallrökt lax

Chips, rostade nötter och salta pinnar 32 kr/p

Chips och salta pinnar 18kr /p

Delitallrik 189kr/port

Charkbricka

Konferens- & Cateringmeny 2023

NYTTIGA SÖTSAKER

| | |
|--|------------|
| Turkisk yoghurt, kvarg eller keso med ditt val av topping | 53kr |
| * härkokt sylt, honung | |
| * rostade valnötter, cashewnötter, honung | |
| * fruktsallad, mynta | |
| * härgjord granola | |
| Smoothiebowl (krämig smoothie) med ditt val av topping | 53kr |
| * rostade fröer | |
| * frukt | |
| * bär | |
| Smoothies i olika smaker 1,75dl / 2,5dl | 34/38 kr |
| Overnight oats med rostad kokos och bär | 47 kr |
| Vitamin shot 6cl: | 26kr |
| * gul med apelsin, mynta, gurkmeja, citron | |
| * grön med spenat, chili, ingefära | |
| * kallskänkans special, vågar ni prova? 😊 | |
| Rescued juice | 39kr |
| Fruktsallad | 42 kr |
| Fruktspett | 35 kr |
| Frukttfat med säsongens frukter | 35 kr/p |
| Frukttfat med skuren frukt och choklad | 57 kr/p |
| Rostade nötter | 19kr/p |
| SÖT, SÖTARE, SÖTAST | |
| Fikabröd ex morotskaka, kanelbulle | 35 kr |
| Fikabröd mini | 22 kr |
| Tårta se separat meny | 50 kr bit |
| Bakelse från vårt konditori | 66 kr |
| Dessert från vårt konditori | från 71 kr |
| Lösviktsgodis | 20 kr /hg |

Konferens- & Cateringmeny 2023

FIKAPAKET

ENERGI FIKA **minimum 20p** 92 kr/port
Yoghurt, keso, kvarg
Rostade valnötter, cashewnötter, torkad frukt
Sylt, honung, granola
Ekologiskt kaffe och te

KONDITIONITAPAS **minimum 20p** 128kr/port
Minibakverk från bageriet (3st per person)
Mini fruktsallad
Ekologiskt kaffe och te

AFTERNOON **minimum 20p** 149kr/port
Nybakade Scones, croissanter, chokladtryfflar
Lemoncurd, färskost, fikonmarmelad
Ekologiskt kaffe och te

KONFERENSLUNCH

Kolsyrat vatten, Nybakat bröd och smör ingår i portionspriset.

Dagens sallad 199 kr/port
Caesarkyckling, lax, räkor veganskt alternativ

Poké bowl 199 kr/port
* kyckling och rostade cashewnötter
* lax och sesamfrö

Dagens varmrätt 225 kr/port

DRYCK

Ekologiskt kaffe te 30 kr/ port
Ramlösa, lättöl 30 kr/ st
Läsk 30 kr
Rescued juice 39kr
Vatten i kanna 10 kr/ kanna
Husets vin 315 kr/ fl
Mousserat vin 305 kr/ fl
Starköl 55 kr/ 33cl

Konferens- & Cateringmeny 2023

ALKOHOLFRIA ALTERNATIV

| | |
|-------------------|-----------|
| Oddbird sparkling | 235kr/ fl |
| Cider | 65 kr/fl |
| Alkoholfri öl | 30 kr/fl |

BUFFÉER (minimum 10 personer)

389 kr/port

Personalkostnad debiterad efter 16.00 med 475kr/h

Beställningar av våra bufféer måste ske senast tre vardagar i förväg.

Nordiska smaker

Matjessill med gräddfil, ägg, gräs- och rödlök
Skagenröra med kavringskrisp med brynt smör
Rustik sallad med varmrökt lax och senaps- och pepparrotsdressing
Ägghalva med löjromsmousse
Tjälknöl på nötkött med svampemulsion
Rotfruktsgratäng
Bakade betor med honung och rostade valnötter
Västerbotten och brie
Spisbröd, surdegsbröd och smör

Italienska smaker

Prosciutto, salami och bresaola på fat
Grillad salsiccia med grönsaker marinerade i vit balsamvinäger
Frittata- bondomelett med panchetta, potatis & rödlök
Crostini toppad med kronärtskockscremé
Marinerade rostade grönsaker, saltorkade tomater & ruccola
Al Caprese- mozzarella, tomat & basilikasallad
Italienska ostar med fikonmarmelad & grissini
Surdegsbröd & tapenade

Konferens- & Cateringmeny 2023

Sydamerikanska smaker

Ceviche på lax med mango och lime
Helstekt ryggbiff med Chimichurri
Vitlöksmarinerat kycklingbröst majscrème
Tomatsalsa med chili och koriander
Mix sallad med picklad rödlök och gurka
Cheddarcrème
Guacamoledipp
Majschips och mjuka tortillas

Spanska smaker

Saffransdoftande paella med grönsaker, kyckling, räkor & musslor.
Lufttorkad Serranoskinka med vitlöksfrästa champinjoner
Grillspett på fläskfilé med aioli
Grillat surdegsbröd med gravad tomatsallad
Getostpaj med pinjenötter & honung
Tabbouleh- persiljesallad med bulgur, mynta & tomater
Vitlöksmarinerade oliver
3 sorters ost med marmelad & surdegsbröd.

Personalkostnad debiterad efter 16.00 med 475kr/h