



cateringinnehåll 2019

dagens lunch 2
mackor och tunnbrödsrullar 3
smörgåstårter 4
enkel buffé 5
buffé 6
tillval – fyll på med favorittillbehör 7
tårter 8
glassbomber 8
dessert & bakverk 9
gås (säsong) 10
julmat (säsong) 11-14
dryck 15
uthyringsgods, personal & transporter 15
fler menyer finns på internet 15
beställningsvillkor 15
betalningsvillkor 16

dagens lunch

2

dagens husmanskost

måndag – fredag 11.30 – 15.00

sallad, bröd och 33 cl dryck

79kr

dagens rätt

måndag – fredag 11.30 – 15.00

lördag – söndag 12.00 – 14.00

sallad, bröd och 33 cl dryck

85 kr

helger 94kr

veckans vegetariska pasta

måndag – fredag 11.30 – 15.00

lördag – söndag 12.00 – 14.00

sallad, bröd och 33 cl dryck

59kr

veckans pasta

måndag – fredag 11.30 – 15.00

lördag – söndag 12.00 – 14.00

sallad, bröd och 33 cl dryck

69 kr

mackor och tunnbrödsrullar



minsta beställning är 6 portioner per sort

härliga & matiga mackor på avlång thekaka

caesar - rökt kyckling, bacon, parmesanost, romansallad & caesardressing

lax - gravad lax, färskost, pepparrot, sallad, vattenkrasse och grön sparris

västkust - räkor, skagenröra, ägg, dill & sallad

75 kr

rostbiff - rostbiff, potatissallad, lökringar & inlagd gurka

köttbullar - köttbullar, rödbetsallad, inlagd gurka

vegetarisk - quornfilé, parmesanost, romansallad & caesardressing

75 kr

landgång 1 - 2 sorters sill, ägg, räkor, gravad lax, skinka, Walldorfsallad, leverpastej,

2 sorters ost och mimosasallad

105kr

landgång 2 - 2 sorters sill, ägg, skagen, räkor, gravad lax, köttbulle, rödbetsallad, skinka, spickeskinka,

Walldorfsallad, rostbiff, remoulad, lökring, 2 sorters ost och mimosasallad

125kr

tunnbrödsrullar

caesar - rökt kyckling, bacon, parmesanost, romansallad & caesardressing

lax - gravad lax, färskost, pepparrot, sallad, vattenkrasse och grön sparris

västkust - skagenröra, räkor, ägg, dill & sallad

75:-

rostbiff - rostbiff, potatissallad, lökringar & inlagd gurka

köttbullar - köttbullar, rödbetsallad, inlagd gurka

vegetarisk - quornfilé, parmesanost, romansallad & caesardressing

75 kr

amerikanska dubbelmackor

skinka - färskost, saltorkad tomat, hetrökt skinka & sallad

västkust - skagenröra, ägg, dill, sallad & pepparrot

het västkust - räk- & kräfröra med majonnäs, chili, koriander och lime

tonfisk - tonfiskröra med hackat ägg, rödlök, oliver, kapris & lök

kyckling - grillad kyckling, currymajonnäs, sallad & tomat

85 kr

smörgåstårter



kyckling

stekt kyckling / exotisk fruktcocktail / majonnäs
rökt kyckling / färskost / pepparrot
dekorerad med rökt kyckling
540kr – 8 personer
690 kr – 12 personer

skinka - rostbiff

skinka / exotisk fruktcocktail / majonnäs
rostbiff / färskost / örter
dekorerad med skinka / rostbiff
540 kr – 8 personer
690 kr – 12 personer

italiensk

skinka / basilika / soltorkad tomat / färskost
dekorerad med parmaskinka / ruccola / kalamataoliver / cocktailtomater / parmesan
540 kr – 8 personer
690 kr – 12 personer

anjovis - skaldjur - lax

räkor / kräftstjärtar / majonnäs / dill
anjovis / ägg / dill
dekorerad med gravlax / räkor / kräftstjärtar
540 kr – 8 personer
690 kr – 12 personer

räkbomb

fylld med en härlig skagenröra
överröst med handpillade räkor och dill
749 kr – 8 personer
1050 kr – 12 personer

skaldjur – lax

räkor / kräftstjärtar / majonnäs / dill
varmrökt lax / majonnäs / grädde
dekorerad med räkor / kräftstjärtar / laxmousse
799 kr – 8 personer
899 kr – 12 personer

enkel buffé



minsta beställning 10 personer

i priset ingår ett val av: potatisgratäng, fransk potatissallad, tysk potatissallad, rotfruktsgratäng, potatis- & parmesanostgratäng, pastasallad eller kokt dillslungad potatis.

ett noll ett

varmrökt kycklingfilé
sallad, cocktailtomat, vattenmelon och kiwi
morotstzatziki
145 kr

ett noll två

varmrökt pastramikryddad kycklingfilé
sallad, cocktailtomat, vattenmelon och kiwi
tzatziki
149 kr

ett noll tre

varmrökt vitlötskycklingfilé, marinerat stekt kycklinginnerfiléspett
sallad, cocktailtomat, honungsmelon och apelsin
rödbetor i myntayoughurt
149 kr

ett noll fyra

varmrökt fläskfilé, hetrökt skinka och kantarellkorv
sallad med ruccola, cocktailtomater och brödkrutonger
kapsbär
bbq-sås
149 kr

ett noll fem

provencekryddad rosastekt ryggbiff i tunna skivor
sallad, körsbärstomater, cornichons, remoulad och lökringar
rostade marinerade grönsaker
145 kr

ett noll sex

helstekt pestomarinerad fläskfilé
ugnsbakade cocktailtomater med basilikarapsolja
sallad och marinerad grillad zucchini
145 kr

ett noll sju

inkokt lax
sallad, körsbärstomater, citron, ärtor och sparris
romsås med gräslök
165kr

ett noll åtta

varmrökt torrsaltad laxfilé i dubbelfilé
sallad, körsbärstomater, citron, ärtor och sparris, skagensås
199 kr

buffé



minsta beställning 12 personer

i priset ingår ett val av: potatisgratäng, fransk potatissallad, tysk potatissallad, rotfruktsgratäng, potatis- & parmesanostgratäng eller pastasallad.

två noll ett

varmrökt kyckling med sallad, vattenmelon och kiwi
pastramikryddad rökt kycklingfilé med fetaost, ruccola, rödlök och skivad tomater
kycklinginnerfiléspett och yoghurt med avokado
kycklingsallad med champinjoner och bacon och italiensk olivoljedressing
gästgivaregårdens brödkorg
smör
199 kr

två noll två

rökt kalkonbröst och torkade aprikoser med smak av fläderblomma
sotad lågvärmestekt fläskytterfilé med mango- & currydressing
sötpotatissallad med chili, lime & koriander
kryddig bönröra
isbergssallad med rödlök och majs
whiskydressing
gästgivaregårdens brödkorg
smör
219 kr

två noll tre

varmrökt torrsaltad lax i dubbelfilé
soyamarinerad sesampanerad lax
gravad laxfilé
dillmajonnäs, chilisås och honungssenapsås
citron, sparris, sallad, cocktailtomater och carambole
gästgivaregårdens brödkorg
smör
219 kr

två noll fyra

laxmousse i skål toppad med kräftstjärter i dijonnaise
pastramikryddad rökt kycklingfilé med papaya och passionsfrukt
yakitorikycklingspett med marinerade rostade rotfrukter
citron, sparris, sallad och cocktailtomater
gästgivaregårdens brödkorg
smör
219 kr

tillval



fransk tomatsallad med rödlök 150 gr

25 kr

blandad grönsallad 100 gr med dressing

20 kr

mozzarellasallad 150 gr

mozzarella, skivade tomater, rödlök, basilika och italiensk dressing

35kr

walldorfsallad - mimosasallad – rödbetssallad – cole slaw

120 kr/kg

cumberlandsås

välj mellan svarta vinbär och fläderblomma

120 kr/kg

kalla såser

välj mellan örtsås, vitlöksås, rhode islandsås, pepparrotssås, och dragonsenapsås

120 kr/kg

smör och bröd

19 kr

tårter



mor ullas tårta

gammeldags mördegstårta fylld med äppelmos, vaniljkräm och dekorerad med vispgrädde 15 - 20 port 295 kr
20 – 25 port 385 kr

önskas annan tårta, ring 0416-120 75

glassbomber

sjöbo 2, 5l

svartvinbärssorbet, vaniljglass och körsbär
295 kr

sövde 2, 5l

vaniljglass och äppelfyllning på sockerkaksbotten
295 kr

åsum 2, 5l

vaniljglass, hjortronfyllning, choklad och marängbotten
295 kr

tomelilla 2, 5l

vaniljglass, hallonsorbet och nougat
295 kr

desserter & bakverk



minsta beställning är 10 portioner

desserter i glas

äppelkompott med vaniljcrème & crunch 65 kr

pannacotta (kanel, passionsfrukt, kardemumma eller espresso) 55 kr

två sorters chokladmousse med bärkompott 75 kr

rabarberkompott (säsong) med mascarpone & riven citron 55 kr

ost

fyra sorters skånska ostar med fikonmarmelad & grillad frukt 105 kr

gåsmiddag (säsong)

svartsoppa med krås och leverkorv

alternativt

skaldjursoppa med rispastej

*

gås med rödkål, sviskon, äpple, brysselkål och gåsasås
hemlagad gelé och äpplemos
stekta småpotatis

*

skånsk äppelkaka med vaniljsås och kardemummaparfait

3 rätter 460 kr

2 rätter 395kr

Enbart gås 315 kr

övrigt

svartsoppa 130 kr/kg

svartsoppa med krås och leverkorv 75 kr/port.

hel stekt gås 790 kr/st ca 5kg rå vikt

hel stekt gås - uppskuren 950 kr/st ca 5kg rå vikt

gåsasås 140 kr/liter

gås med sås utan tillbehör 225 kr/portion

julmat (säsong)



Husets jullandgång

kokt ägg, 2 sorters sill, gravlax, laxmousse, rökt ål och räkor rostbiff, remouladsås, lökringar, rökt rådjursstek, mimosasallad, leverpastej, cornichons, pressylta, rödbetor och julskinka julost och brie

155 kr

Husets jultallrik – 2 separata tallrikar och småvarmt form

kokt ägg, 2 sorters sill, gravlax, rökt ål och räkor rostbiff, remouladsås, rökt rådjursstek, mimosasallad, leverpastej, cornichons, pressylta, rödbetor och julskinka, julost och brie sillpotatis, brunkål, revben och köttbullar

199 kr

julbuffé 1

245 kr per person

fisk

brantevikssill
löksill
örtgravad sillfilé
gravad fjordlax
laxmousse
rökt ål

tillbehör

2 st ägghalvor
gravlaxsås
citron
husets julost

kött

rostbiff
viltkorv
lökkorv
julpressylta
julskinka

tillbehör

rödbetssallad
remouladsås
friterad lök senap
bröd och smör

småvarmt

sillpotatis brunkål
köttbullar
prinskorv
revben

245 kr per person

julbuffé 2

335 kr per person

fisk

brantevikssill
löksill
stekt sill i ättika
örtgravad sillfilé
rökt ål
gravad fjordlax
varmrökt torrsaltad laxfilé

tillbehör

2 ägghalvor
gravlaxsås
rhode Islandsås
dillmajonäs
julost

kött

rökt lammfiol
rostbiff
viltkorv
lökkorv
julpressylta
julskinka

tillbehör

mimosasallad
rödbetssallad
inlagda gurka
remouladsås
senap
friterad lök

småvarmt

janzons frestelse
köttbullar
revben
prinskorv
brunkål
potatis
bröd och smör

335 kr per person

juldessert

gröt
ris à la malta
rårörda jordgubbar
struvor
pepparkakor

75:-

dryck

att köpa dryck av oss är bekvämt och enkelt, drycker som skall serveras kylda levereras direkt från våra kylrum. Du betalar bara för det som gått åt på din tillställning, öppnade flaskor tar vi i retur.

alkoholhaltiga drycker – endast i samband med inhyrd personal från oss.

Vi tillhandahåller viner, champagne, mousserande viner, starköl, cider och starksprit från de flesta vinhus. Vi tar fram passande viner till den meny ni har valt och ombesörjer att söka alkoholtillstånd från berörda myndigheter när ni önskar beställa alkohol från oss. Vår personal är utbildad i alkoholhantering. Godkännande av lokal kostar 500 kr per tillfälle inom Sjöbo Kommun, är det i privat bostad tillkommer för närvarande ingen kostnad.

uthyrningsgods, personal & transporter

vi tillhandahåller i samråd med dig allt som behövs till ditt arrangemang. Kontakta oss för offert.

fler menyer finns på internet

det går även att hämta från vår à la cartematsedel se vår hemsida www.sjobogastgiveri.se .

större sällskap se även under festmenyer på vår hemsida www.sjobogastgiveri.se
gäller endast sällskap från 30 personer

beställningsvillkor

Vi reserverar oss för eventuella skriftfel, pris- eller sortimentsändringar. Beställ i så god tid som möjligt, senast 5 arbetsdagar före önskad leverans. Skulle ni vara sent ute försöker vi naturligtvis hjälpa er i den mån vi kan, men menyer och utbud kan bli något begränsat eller förändrat.

Tänk på att vid vissa högtider kan vi bli fullbokade långt i förväg. Det går bra att göra en preliminär bokning för att vara säker på att vi kan leverera maten, sedan kan ni i lugn och ro fundera på vad ni vill äta.

Glöm inte att avboka om ni väljer en annan leverantör eller något annat inträffar.

När ni vill beställa eller har frågor kring menyer eller annat, ring då på tel. 0416-12075 eller skicka e-post till rikard@sjobogastgiveri.se.

betalningsvillkor

Privatpersoner:

Kontant betalning om inget annat är överrenskommit vid beställningen.

Företag:

Betalning 10 dagar netto efter kreditprövning.

I annat fall gäller kontant betalning.

Avbeställningsregler och övriga villkor

Vi tillämpar Visitas allmänna villkor för sällskapsarrangemang och festvåningsbeställningar om inget annat framgår av offert eller orderbekräftelse.

<http://www.visita.se/Branschfragor/branschfragor1/Avbokningsregler/>