



# Sjöbo Gästgivaregård

## Cateringmeny

1. Mackor
2. Smörgåstårter
- 3-4. Buffér
5. Gås
6. Jul
7. Bokningsregler.





### Landgångar:

Landgång, 135: -

Ägg, två sorters sill, gravlax, skinka, mimosasallad, leverpastej, rödbetssallad och två sorters ost.

Lyxlandgång 149: -

Ägg, två sorters sill, gravlax, räkor, rökt kyckling, spickeskinka, rostbiff, remoulad, lökringar, rödbetssallad, mimosasallad, två sorters ost och tårta.

---

### Tunnbrödsrullar

**75:** per rulle (10–12 snittar per rulle)

Caesar: rökt kyckling, bacon, parmesanost, romansallad & caesardressing

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

Västkustskagenröra, räkor, ägg, dill & sallad

---

### Räkmacka

Serveras med skagenkräm, kokt ägg, dill, citron, rödlök på levainbröd

**Liten, 100 g 99:-**

**King size, 200 g 155:-**





## Smörgåstårter

**kyckling: 540kr – 8 personer 690 kr – 12 personer**

stekt kyckling / exotisk fruktcocktail / majonnäs rökt kyckling / färskost / pepparrot  
dekorerad med rökt kyckling

**skinka – rostbiff: 540 kr – 8 personer 690 kr – 12 personer**

skinka / exotisk fruktcocktail / majonnäs, rostbiff / färskost / örter dekorerad med  
skinka / rostbiff

**italiensk: 540 kr – 8 personer 690 kr – 12 personer**

skinka / basilika / soltorkad tomat / färskost dekorerad med parmaskinka /  
ruccola, / kalamataoliver / cocktailtomater / parmesan

**anjovis - skaldjur – lax: 540 kr – 8 personer 690 kr – 12 personer**

räkor / kräftstjärtar / majonnäs / dill anjovis / ägg / dill dekorerad med gravlax /  
räkor / kräftstjärtar

**räkbomb: 749 kr – 8 personer 1050 kr – 12 personer**

fylld med en härlig skagenröra överöst med handpillade räkor och dill

**skaldjur – lax: 799 kr – 8 personer 899 kr – 12 personer**

räkor / kräftstjärtar / majonnäs / dill varmrökt lax / majonnäs / grädde dekorerad  
med räkor / kräftstjärtar / laxmousse

**Vegetarisk: 540 kr – 8 personer 690 kr – 12 personer**

Avokadosallad med sparris och haloumi / färskostkräm med paprika / soltorkad  
tomat / mimosasallad / dekorerad med grönsaker och grillade primörer





### **Bufféer: Avhämtning**

Till var ingår något gott till din buffé! Du kan välja mellan en nedan;

- *Potatisgratäng*
- *potatissallad*
- *Potatissallad med vinaigrette*
- *pastasallad*
- *stekt potatis*

Alla bufféer är rikligt dekorerade med grönsaker, sallad och säsongens primörer. Det ingår alltid bröd och smör till era beställningar.

1, Vallarum 155: -

Varmrökt kycklingbröst från Tockafarmen med tzatziki.

2, Vanstad 159: -

Pestomarinerad kall fläskfilé med tomatsallad, coleslaw

3, Lövestad 159: -

Vitlöksmarinerat tuppbröst, kycklingspett i yakitori, rödbets- och myntayoghurt

4, Öved 169: -

Varmrökt fläskfilé och chorizo, sparrissallad, kaprisbär, barbecuesås

5, Vollsjö 165: -

Örtstekt ryggbiff i tunna skivor, remoulad, lökringar, apelsinglaserade rotfrukter.

6, Tolånga 199: -

Varmrökt laxfilé med ärtor, sparris, skagensås

7, Sövde 159: -

Kallmarinerad kycklingfilé i honung- och balsamico. Kall sweet-chilisås, grillad sparris





8, Blentarp 209: -

Varmrökt kycklingbröst från Tockafarmen, vitlöksmarinerat tuppbröst, kycklingspett i yakitori, kycklingsallad med champinjoner, bacon och pasta. Avokadoyoghurt, pestocrème.

9, Sjöbo 229: -

Rökt kalkonbröst, sotad lågvärmestekt fläskytterfilé, sötpotatissallad med chili, lime och koriander. Kryddig bönröra, mango- och chilisås, barbecuesås.

10, Everlöv 229: -

Varmrökt lax, sojamarinerad och sesampanerad lax, gravad lax med sparris, romsås, skagensås.

11. Sandbäck 229: -

Laxmousé i skål toppad med kräftstjärtar, vitlöksmarinerat tuppbröst, kycklingspett i yakitori, apelsinglaserade rotfrukter, Avokadoyoghurt, pestocrème.

12. Röddinge (vegetarisk) 159: -

Tomatsallad med friterade haloumbitar, säsongens grillade primörer, rostade betor med fetaost, hummus och tzatziki

13, Björka (vegetarisk) 199: -

tomat- och mozzarellasallad med rödlök, balsamico. Sötpotatissallad med avokado och chili. Marinerade oliver. Ruccolasallad med friterad halumi. Fetaostcremé med soltorkad tomat. Bönsallad. Kall örtdressing.





**Under säsong  
Avhämtning: Gås**

Meny:

**Svartsoppa med krås**

*alternativt*

**Skaldjursoppa med skånska ostpinnar**

**Gås** med rödkål, sviskon, äpple, brysselkål och gåssås  
Hemlagat äppelmos och gelé  
Stekta småpotatis

Vi bjuder naturligtvis om på gåsen om ni vill

**Husets ostar**

*alternativt*

**Skånsk äppelkaka, vaniljsås och kardemummaparfait**

Prislista för avhämtning:

3-rätter; 460 kr

2-rätter: 395 kr

Enbart gås: 315 kr





## **JULMAT ( UNDER SÄSONG)**

### **HUSETS JULLANDGÅNG: 155 KR**

KOKT ÄGG, 2 SORTERS SILL, GRAVLAX, LAXMOUSSE, RÖKT ÅL OCH RÅKOR ROSTBIFF, REMOULADSÅS, LÖKRINGAR, RÖKT RÅDJURSTEK, MIMOSASALLAD, LEVERPASTEJ, CORNICHONS, PRESSYLTA, RÖDBETOR OCH JULSKINKA JULOST OCH BRIE

### **HUSETS JULTALLRIK: 199 KR**

2 SEPARATA TALLRIKAR OCH SMÅVARM T I FORM  
KOKT ÄGG, 2 SORTERS SILL, GRAVLAX, RÖKT ÅL OCH RÅKOR ROSTBIFF, REMOULADSÅS, RÖKT RÅDJURSTEK, MIMOSASALLAD, LEVERPASTEJ, CORNICHONS, PRESSYLTA, RÖDBETOR OCH JULSKINKA, JULOST OCH BRIE SILLPOTATIS, BRUNKÅL, REV BEN OCH KÖTTBULLAR

### **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  
SMÅVARM T: SILLPOTATIS, BRUNKÅL, KÖTTBULLAR, PRINSKORV, REV BEN

### **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  
SMÅVARM T: JANZONS FRESTELSE, KÖTTBULLAR, REV BEN, PRINSKORV, BRUNKÅL, POTATIS, BRÖD OCH SMÖR

### **ADDERA TILL ALLT OVAN OM SÅ ÖNSKAS: 75:-**

RIS À LA MALTA, RÅRÖRDA JORDGUBBAR, STRUVOR, PEPPARKAKOR





# Bokningsregler.

- Måste beställas fem dagar innan avhämtning.
- Antalet kan korrigeras fram till tre dagar innan.
- Avbokning, minst fem dagar innan avhämtning.

Vid frågor:

0416 120 75

alt.

[Rikard@sjöogastgiveri.se](mailto:Rikard@sjöogastgiveri.se)

