



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 / saltorkad 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 / saltorkad
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 haloumibitar, 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 JULTALLRIK: 239 KR

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

JULBUFFÉ 1: 255 KR PER PERSON

FISK: BRANTEVIKSSILL, LÖKSILL, ÖRTGRAVAD SILLFILÉ, GRAVAD FJORDLAX, LAXMOUSSE,
RÖKT ÄL
TILLBEHÖR: 2 ST ÄGGHALVOR, GRAVLAXSÅS, CITRON, HUSETS JULOST,
KÖTT: ROSTBIFF, VILTKORV, LÖKKORV, JULPRESSYLTA, JULSKINKA,
TILLBEHÖR: RÖDBETSSALLAD, REMOULADSÅS, FRITERAD LÖK, SENAP, BRÖD, OCH SMÖR
SMÅVARM: SILLPOTATIS, BRUNKÅL, KÖTTBULLAR, PRINSKORV, REVBEN

JULBUFFÉ 2: 355 KR PER PERSON

FISK: BRANTEVIKSSILL, LÖKSILL, STEKT SILL I ÄTTIKA, ÖRTGRAVAD SILLFILÉ, RÖKT ÄL,
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: JANZONS FRESTELSE, KÖTTBULLAR, REVBEN, 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

