



Sjöbo Gästgivaregård

Cateringmeny

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





Landgångar:

Landgång, 145: -

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

Lyxlandgång 160: -

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

Tunnbrödsrullar

89:- 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 125:-

King size, 200 g 175:-





Smörgåstårter

kyckling: 550kr – 8 personer 700 kr – 12 personer

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

skinka – rostbiff: 550 kr – 8 personer 700 kr – 12 personer

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

italiensk: 550 kr – 8 personer 700 kr – 12 personer

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

anjovis - skaldjur – lax: 550 kr – 8 personer 700 kr – 12 personer

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

räkbomb: 759 kr – 8 personer 1060 kr – 12 personer

fyllt med en härlig skagenröra överöst med handpillade räkor och dill

skaldjur – lax: 809 kr – 8 personer 909 kr – 12 personer

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

Vegetarisk: 550 kr – 8 personer 700 kr – 12 personer

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





Bufféer: Avhämtning
Minsta antal per beställning: 10 personer

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 165: -

Varmrökt kycklingbröst från Tockafarmen med tzatziki.

2, Vanstad 169: -

Pestomarinerad kall fläskfilé med tomatsallad, coleslaw

3, Lövestad 169: -

Vitlöksmarinerat tuppbröst, kycklingspett i yakitori, rödbets- och myntayoghurt

4, Öved 179: -

Varmrökt fläskfilé och chorizo, sparrissallad, kaprisbär, barbecuesås

5, Vollsjö 175: -

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

6, Tolånga 209: -

Varmrökt laxfilé med ärtor, sparris, skagensås

7, Sövde 169: -

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





8, Blentarp 219: -

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

9, Sjöbo 239: -

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

10, Everlöv 239: -

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

11. Sandbäck 239: -

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

12. Röddinge (vegetarisk) 169: -

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

13, Björka (vegetarisk) 209: -

tomat- och mozzarellasallad med rödlök, balsamico. Sötpotatissallad med avokado och chili. Marinerade oliver. Ruccolasallad med friterad haloumi. 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 gässås
Hemlagat äppelmos och gelé
Stekta småpotatis

Vi bjuder naturligtvis om på gåsen om ni vill

Husets ostar

alternativt

Skånsk äppelkaka, vaniljsås och kardemummeparfait

Prislista för avhämtning:

3-rätter; 495 kr

2-rätter: 460 kr

Enbart gås: 350 kr





JULMAT (UNDER SÄSONG)

HUSETS JULLANDGÅNG: 175 KR

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

HUSETS JULTALLRIK: 219 KR

2 SEPARATA TALLRIKAR OCH SMÅVARMT I 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

JULBUFFÉ 1: 259 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

JULBUFFÉ 2: 349 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

ADDERA TILL ALLT OVAN OM SÅ ÖNSKAS: 85:-

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@sjobogastgiveri.se

