

BRASSERIET

Restaurang catering konferens festvärdning

Cateringmeny FIKARAST



FRUKOSTSMÖRGÅSAR

Ost, tomat & gurka	28 kr
Ost, skinka, tomat & gurka	28 kr
Leverpastej med pressgurka & tomat	28 kr
Salami & ost	28 kr
Ägg, kaviar, rödlök & ärtskott	32 kr
Parmaskinka, mozzarella, solt. tomat	35 kr
Salami, brie, tomat & gurka	35 kr
Räkor, tomat, rödlök, majonnäs, citron	65 kr
Vegan avokado, rödlök, ärtskott	35 kr

KAKOR

Kondisbit	30 kr
Hembakat: rawfood, morotskaka m.m.	fr. 30 kr
Kanelbulle	30 kr
Vaniljbulle	30 kr
Wienerbröd	30 kr
Muffins	30 kr
American Cookies	30 kr
Bakelse	fr. 30 kr

(fråga oss om ni vill ha andra alternativ)

DRYCKER

Pagojuice Äpple/Apelsin/MorotApelsin	30 kr
Läsk, Lättöl, mineralvatten	25 kr
Yalla	30 kr
Yoghurt	22 kr
Färskpressad juice of your choice	35 kr
Frukt & bär smoothie	35 kr
Färska bär med yoghurt & granola	45 kr

DESSERTPAJER

Säsongens paj med vaniljsås	55 kr/bit
Citronpaj	55 kr/bit
Kolapaj med färska bär	55 kr/bit
Cheesecake	55 kr/bit

(fråga oss om ni vill ha andra alternativ)

VARMA DRYCKER

Kaffe	25 kr
The	25 kr
Choklad	30 kr

TÅRTOR

Princesstårta	35 kr/bit
Fruktkrokant	35 kr/bit
Choklad/Hallon Mousse	35 kr/bit
Gräddtårta med bär	35 kr/bit
Chokladgräddtårta	35 kr/bit
White Lady	35 kr/bit
Schwarzwaldtårta	35 kr/bit
Citronfromage	35 kr/bit

Vi kan göra med text och bild. Finns även andra tårter/desseter

FRUKT

Fruktkorg	25 kr/pp eller 45 kr/kg
Fruktsallad med grädde	65 kr
Exotisk frukt i glas	65 kr
Jordgubbar med grädde	75 kr
Chokladdoppade jordgubbar	25 kr

TRADITIONSFIKA 🇸🇪

Semla, Påskägg, Vaniljhjärta, Luciafika(Glögg, Lusse-bulle, Pepparkaka), Napoleonbakelse
Om ni kan hitta på någon annan traditonsbakelse så levererar vi efter era önskemål. Fråga oss om pris.

DESSERT

Hemmagjord tryffel	32 kr
Veckans pannacotta	75 kr
Chokladmousse med citrussallad	75 kr
Tiramisu	75 kr
Kladdkaka med grädde & färska bär	75 kr
Äppelkompott med crumble	75 kr

Förhöj gärna din buffe med en dessert

LILLA PAUS BRICKAN

Snacks (chips, jorntötter, nachos) med dipp	
Grönsaksstavar med mojojogoghurt	
Kallskuret (3 sorters kallskuret)	
Osttallrik med tre sorters ost	
Marmelad, kex & oliver	255kr

BRASSERIET

Restaurang catering konferens festvärdning

Cateringmeny SALLAD & SMÅRÄTTER



SALLADER

Räkor, ägg, sparris	115 kr
Ost, skinka	105 kr
Kyckling, curry	105 kr
Parmaskinka, mozzarella, solt. tomater	105 kr
Ädelost, bacon, avokado	110 kr
Lax, avokado, sparris	110 kr
Chorizo, fetaost, Hoummus	105 kr
Sallad Nicoise (tonfisk, kapris, potatis, ägg)	105 kr
Cesar med chipotlehattad kyckling	105 kr
Couscous-sallad med grönsaker & fårost	105 kr
Asiatisk tonfisksallad	105 kr
Rostbiff med potatissallad, rostad lök	105 kr

(Går att beställa med pasta, quinoa, cous cous eller bulgur)

CANAPÉER

Chèvre, rucola, valnöt	28 kr
Räkor, majonnäs, rom	28 kr
Löjrom, rödlök, gräslök	45 kr
Lax, rödlök, ärtskott & grovkornig senap	28 kr
Gravad lax med löjrom	45 kr
Skagenröra	28 kr
Parmaskinka & melon	28 kr
Gubbröra	28 kr

POKÉ BOWL

Vegan bowl	110 kr
Tofu bowl	110 kr
Falafel bowl	110 kr
Lax bowl	110 kr
Räk bowl	110 kr
Kyckling bowl	110 kr
Färsk tonfisk bowl	155 kr
Scampi bowl	155 kr

MATIGA SMÖRGÅSAR

Skagenröra	75 kr
Kyckling- & curryröra	69 kr
Parmaskinka, mozzarella, rucola	75 kr
Salami, brie, ajvar	69 kr
Ventricinasalami, mozzarella, pesto	69 kr
Sveciaost, rökt skinka	69 kr
Varmrökt lax med pepparot & ägg	75 kr
Tonfiskröra, ägg, rödlök	69 kr
Räkmacka med handskalade räkor	110 kr
Köttbullar & rödbetssallad	69 kr
Rostbiff, potatissallad	69 kr
Vegetarisk (Fetaost, avokado, ajvar)	69 kr

PAJER

Tomat, broccoli, ädelost	99 kr/p
Skaldjur	99 kr/p
Ost, skinka	99 kr/p
Fetaost, spenat, parmaskinka	99 kr/p
Rostad paprika, soltorkade tomater, pesto	99 kr/p
Köttfärs, paprika, lök	99 kr/p
Västerbotten	99 kr/p
Inkl. plocksallad, bröd & smör	

SMÖRREBRÖD

Kallrökt lax, ägg, färskost & pepparot	
Majonnäs, ägg, räkor & stenbitsrom	
Parmaskinka, färskost, pesto & soltorkad tomat	
Salami, chèvreost, valnötter & honung	
Leverpastej, bacon & saltgurka	
Brieost, marmelad, rostade nötter & frukt	
Räkor, majonnäs, rödlök, sallad, ägg	
Alla smörrebröd serveras på danskt rågbröd	85 kr

SNITTAR

Rökt lax med pepparotsfärskost	28 kr
Kycklingrullad med mozzarella & basilika	28 kr
Parmaskinka & fetaostcrème	28 kr
Skagenröra	28 kr
Kronärtskocka med pesto & färskost	28 kr
Sotad tonfisk med sesamfrön & chilialoli	35 kr
Brieost med druvor	28 kr
Getost & pinjenötter	28 kr
Laxfyllda tunnbrödsstubbar med löjrom	28 kr
Asiatisk vårrulle med lax & glasnudlar	45 kr
Parmaskinka, färskost, soltorkade tomater	28 kr
Rostbiff med currypickles	28 kr

WRAPS, LANDGÅNG, TÅRTA

Landgång	110 kr
Smörgåstårta	110 kr
Delikatesstallrik	225 kr
Kyckling- & curry wrap med bulgur	75 kr
Vegwrap bulgur, hummus, feta, syrad lök	75 kr
Varmrökt lax wrap	85 kr
Asiatisk biffwrap med nudlar	85 kr

FINGERFOOD MINIMUM 20 PERS.

Pulled pork wraps med plocksallad, cous cous, syrad lök & spirachamayo.	
Poke glas med tonfisk lax & avokado.	
Vårrullar (vegetariska) med med chilisoya.	
Pankobakad jätteräka med jordnöt & korianderdipp.	
Kycklingspett jerkstyle med het mangosalsa.	
Hawaiipaj med färska örter och rökig jalapenomajonnäs.	255kr

BRASSERIET

Restaurang catering konferens festvärdning

Cateringmeny BUFFÉ



SAIGON

NUDELSALLAD med sojabönor & cashewnötter,
groddar, chili, rättika
SOM TAM - papayasallad, haricots verts, jordnötter
GURKAS KIMCHISTYLE
SOJASOTAD LAX med syrad rödlök

LEVERERAS VARMT
SMÅ ASIATISKA KYCKLINGSPETT
VÅRRULLAR med nouc cham-dressing
FLANKSTEK med ponzu, chilimayo, sesam, rostad lök

325 KR

VEGAN

SOTAD BLOMKÅL - äpple, citron & senapsvinägre
COUS COUS tomatvinägre, paprika & oliver
AVOKADOSALLAD med granatäpple, lime & solrosfrön
BROCCOLI marinerad i chili & vitlök
HUMMUS
CASHEWNÖTSSMÖR
FOCACCIA
SURDEGSBRÖD

LEVERERAS VARMT
PANKOFRITERAD TOFU med chilidipp
DAAHL Indisk linsgryta med ris, papadum & chutney

315 KR

FROM PERU TO USA

CAESARSALLAD - krutonger, parmesan, goda dressingen
CEVICHE råkor med avokado, lime, chili & koriander
QUESSADILLAS - Ost och jalapenofyllda P
PICO DE GALLO - Tomat, lök, chili, lime, koriander
SMASHED BEANS - krossade bönor med het dressing
NACHOS
GUACAMOLE

LEVERERAS VARMT
MARINERAD GRILLAD MAJSKYCKLING
TEXAS BORDER CHILI med gräddfil & nachos

320 KR

SVERIGE

TUNNBRÖDSSTUBBE med skagen
VÄSTERBOTTENPAJ, lax & skagenröra, stenbitsrom
VARMRÖKT LAX med pepparrotscrème & stenbitsrom
KRÄMIG POTATISSALLAD med äpple, kapris & dijon
OSTBRICKA - 3 favoriter med kex, druvor, marmerlad
GRÖNSALLAD & dressing
BRÖD - smör

LEVERERAS VARMT
PEPPARSTEKT SVENSK BIFF med pickles & rostad lök

330 KR

LITTLE ITALY

SALLAD CAPRESE buffelmozzarella, tomat, basilika
CARCIOFI - marinerade kronärtskockshjärtan
TONFISKTARTAR med kapris, rostad lök
KÖKETS CHARKBRICKA med tre sorters chark
RISSONISALLAD med såsongens grönsaker
OSTBRICKA - kökets tre favoriter med tillbehör
BRÖD & olivtapenade (GLU, FSK)

LEVERERAS VARMT
TAGLIATA PÅ FLANK - parmesan, rucicola, olivolja

345 KR

SPANIEN

TORTILLA Española
KÖKETS SPANSKA CHARKBRICKA - tre sorters chark
SETAS VARIADAS AL AJILLO - vitlökschampinjoner
PATATAS BRAVAS - friterad potatis, alioli, mojo rojo
GRÖN OLIVER
OSTBRICKA - kökets tre favoriter med kex, druvor,
SPANSKT LANTBRÖD - olivolja, spansk tomatallad

LEVERERAS VARMT
PALCARSA DE LEÓN - grillad färsk chorizo
ALBÓNDIGAS con salsa tomate
GAMBAS AL AJILLO - scampi i vitlök, chili, persilja

393 KR

BRASSERIET

Restaurang catering konferens festvärdning

Cateringmeny



VEGETARISK

SPETSKÅL med getost, valnötter & honung
TORTILLA Spansk potatisomelett tomat, paprika, lök
NYKOKTA RÖDBETOR senapskål, fetaost & rosmarin
VÄSTERBOTTENPAJ med kantareller & ärtskott
GAMLA KLÄDER - kikärter, morot, tomat, citron
OSTBRICKA - 3 favoriter med kex, druvor, marmelad
FOCACCIA - med flingsalt och olivolja

LEVERERAS VARMT
PANKOFRITERAD ROTSELLERI med kaprismayonäs
PIZZA VEGETARIANA 375 KR

AW DELUXE

KÖKETS SPANSKA CHARKBRICKA - tre sorters chark
OSTBRICKA - 3 favoriter med kex, druvor, marmelad
GRÖNSAKER - serveras med dipp
BUFFALO WINGS - Barbequeglaze
BIERWÜSTLE - ölkorv
PIZZA - chilimarinerad svamp, mozzarella & ruccola 273 KR

VÄSTKUSTEN

SMÖGENRÄKOR - citron, majonäs & aioli
VARMRÖKT LAX - citron, dill & löjrom
KRÄFTOR FRÅN SJÖ OCH HAV 2 st/person
S.O.S - smör, ost & 2 sorters sill
POTATISSALLAD - vinegrette, kapris, lök, örter
VÄSTERBOTTENPAJ
BAGUETTE

LEVERERAS VARMT
BLÅMUSSLOR - kokta i vin, vitlök, lök, persilja 525 KR

LUNCHBUFFE LAX

VARMRÖKT LAX
SÅSONGENS GRILLADE GRÖNSAKER
PRESSGURKA
DILLMAJONNÄS
KRÄMIG POTATISSALLAD 195 KR

LUNCHBUFFE ROSTBIFF

ROSTBIFF
KRÄMIG POTATISSALLAD
GRILLAD PAPRIKA & AUBERGIN
SENAPSKRÄM
GURKSALLAD MED SPENAT & RÖDLÖK 195 KR

SÖDERMALM

LAX & SKALDJURSTARTAR med senapsås
JAMON GRAND RESERVA Grym serrano i
CHORIZO goa spanska korven
TORTILLA "Española"
MANCHEGO fikonmarmelad, oliver kex
HUMMUS
ASIATISK COLESLAW
ITALIENSKT LANTBRÖD med färskost

LEVERERAS VARMT
SCAMPI AL AJIOL - Scampi, vitlök, persilja, chili, vin
OXFILÉ - Dubbelmarinerad 425 KR

LUNCHBUFFE KYCKLING

KAPRIS & CITRONBAKAD MAJSKYCKLINGFILÉ
MATVETESALLAD - feta, spenat, oliv solt. tomat
FÄNKÅLSROSTAD MOROT
CAESARSALLAD
ÖRTYOGHURT 220 KR

LUNCHBUFFE VEGETARISK

PAJ MED KRONÄRTSKOCKA
TOMAT & MOZZARELLASALLAD
GREKISK SALLAD
TZATSIKI
HUMMUS
COUS COUS - avokado, salladlök, rädisor, pinjenötter 215 KR

PÅ EN FILT

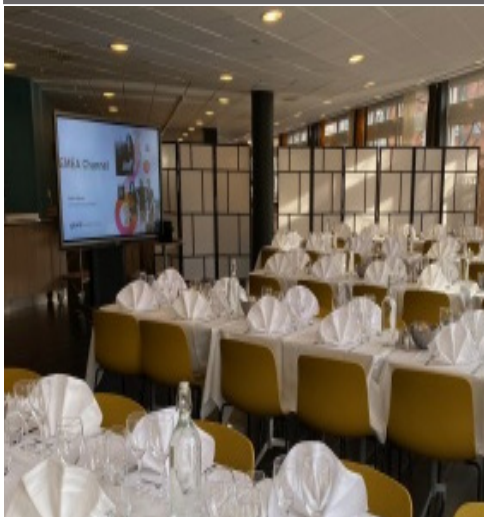
TOMATSALLAD - riven mozzarella, oliver, syrad rödlök
PASTRAMILAX - pinjenötter, skockor, citron & fänkål
ROSTADE RÖDBETOR - med chevre & pistagenötter
PRIMÖRSALLAD - potatis, primörer, senapsvinagrette
QUICHE LORRAINE - ost, skinka tomat
HUMMUS
SURDEGSBRÖD - Smör
CHIMICHURRI

LEVERERAS VARMT
DRUMMSTICKS - baton rougeglaze
ARRACHERA CALIENTE - flankstek 350 KR

BRASSERIET

Restaurang catering konferens festvärdning

Komponera din egen buffé



DU VÄLJER SJÄV

Sätt ihop minst sex olika rätter (portionernas storlek är beräknade så).

Alla rätter kommer smakfullt upplagda och garnerade på serveringsfat eller i skålar. Ring gärna om ni behöver goda råd

KÖTT

Kycklingspett med mojo	55 kr
Souvlaki på fläskfilé	55 kr
Chilimarinerat oxfiléspett	110 kr
Basilikabiff med pesto & rostade pinjenötter	75 kr
Rostbiff med pickles	55 kr
Tre sorters charkuturier	65 kr
Oliv- & citronmarinerad kycklingfilé i bitar	65 kr
Prosciutto di Parma & melonklyfta	75 kr
Barbequemarinerade drumsticks	65 kr
Ostfyllda bresaolarullar	60 kr
Serranoskinka & salami	60 kr
Prosciuttorulle med skagenröra	75 kr

SÅSER

Jordnötsdipp	25 kr
Tzatziki	25 kr
Auberginedipp	25 kr
Avokadoröra med citron & crème fraîche	45 kr
Bearnaisesås	25 kr
Grönpepparsås	30 kr
Tomatsås	25 kr
Vitvinsås	25 kr
Rödvinsås	25 kr

PAJ

Broccoliquiche med feta, oliver & oregano	45 kr
Pestopaj med chèvrest, spenat, tomat, lök	45 kr
Lax- & sparrisquiche	45 kr
Västerbottenquiche	45 kr
Quiche med rödbetor & chèvre	45 kr
Kyckling- & curryquiche	45 kr
Ost- & skinkpaj	45 kr

FISK

Lax- & skaldjurstartar med senapsås	75 kr
Inkokt lax med dillmajonnäs	75 kr
Rökt laxrulle med crème fraîche & örter	65 kr
Gravad lax med hovmästarsås	55 kr
Varmrökt lax med hjortonscrème fraîche	65 kr
Varmrökt lax med pepparrot & citron	65 kr
Lime- & vitlöksmarinerade thaimusslor	65 kr
Kräftskagen med dill, löjrom & dijonsenap	95 kr
Frutti di Mare i sesamdressing	75 kr
Dill- & löktarte med löjrom	75 kr
Laxspett med avokadosås	75 kr
Citron- & chilimarinerat scampispett	75 kr

TILLBEHÖR

Fetaostfyllda oliver (2 st/pers)	20 kr
Syltade grönsaker	25 kr
Marinerade kronärtskockshjärtan	25 kr
Vitlöksmarinerade champinjoner	25 kr
Baba ganoush	25 kr
Grillade marinerade grönsaker	25 kr
Marinerad bulgurvetesallad	25 kr
Cole slaw med russin, nötter & vitlök	25 kr
Blandade salladssorter med dressing	30 kr
Fransk tomatsallad, hackad lök, vinaigrette	30 kr
Marinerad rödbetssallad, kapis, pinjenötter	35 kr
Marinerad bön- & fårostsallad	40 kr
Tomat- & mozzarellasallad med basilikaolja	45 kr
Nudelsallad med chili-soyadressing	45 kr
Fransk potatissallad	35 kr
Klassisk potatissallad	35 kr
Klyftpotatis	30 kr
Potatissallad med skurna legymer	35 kr
Potatisgratäng	45 kr
Melonsallad med basilika	45 kr
Wokade grönsaker	45 kr
Pastasallad på italienskt vis	40 kr
Italienskt lantbröd med smör	25 kr
Sesam & parmesanbrytbröd	25 kr

DET FINSTILTA

Personal Efter kl 15.00: 325:-/timme Beställning Senast kl. 13.00 dagen före leverans, men självklart gör vi allt vi kan för att hjälpa Er om Ni är ute i sista minuten. Men såklart gärna tidigare än dagen innan då planering krävs	Avbokning Det är möjligt att ändra deltagarantalet fram till tre dagar före arrangemanget, därefter debiteras fullt pris. Övrigt Vi finns i Kista Viken ordna fullständiga rättigheter i vår restaurang samt för catering=vi kan även hjälpa er med alkoholköp. Musikanläggning finns att hyra.	Betalningsvillkor Eventuell frakt tillkommer. Moms tillkommer. Betalning sker mot fakturakredit om 30 dagar netto efter avslutat uppdrag. Dröjsmålsränta debiteras vid försenad betalning med diskonto +5 %. Eventuellt skadat hyrgods efterdebiteras.
--	--	---

BRASSERIET

Restaurang catering konferens festvärdning

A la carte Förslag



FÖRRÄTT

Matjessill med picklad rödlök, rostad kavring och brynt smör

Skaldjurtoast
hummer, krabba, räkor, citron, dill & chili

Ceviche på lax och pilgrimsmussla
avokado, norimajonäs och yzudressing

Kalixlörrom 50 gr
rödlök, crème fraîche, citron och smörstekt toast

Råbiff på oxfilé
rödbetor, karpis, senap och syrad rödlök

Oxfiletoast "Pelle Janzon"
Kalixlörrom, lök, ägg och toast

Carpaccio på lax
blomkålspure, syrad gurka och krasse

Lufttorkat pata negra
manchego, citron och olivolja

Toast Skagen: Stekt brödskiva med räkor,
majonnäs & dill. Toppad med Kalixlörrom.

Tataka på lax med norimajonäs, friterad kikärtschips
& avokado

Hemgravad lax på toast, plocksallad syrad rödlök,
dill & senapsvinägre

FISK

Torskrygg med panchetta
musslor, gröna bönor och ärtor

Ugnsbakad salmalax
forellrom, grön sparris, dill och citronsmörsås

Halstrad gösfilé serveras med basilikafrästa cock-
tailtomater, vitvinsås samt färskpotatis.

Rödingfilé med gräslökssås samt lökfrästa kantar-
eller & mandelpotatispuré.

Ångad torskrygg serveras med dill- & citronsås,
sallad på inkokt fänkål & dill samt sparrisrisotto.

Skinahalstrad hälleflundra serveras med sås bouil-
labaisse, sockerärtor samt skaldjurspaella.

Marulk på spett serveras med hummerbearnaise,
grillad havskräfta, primörer samt örtbakad färsk-
potatis.

VEGAN/VEGETARIAN

Vegetarian: Friterad getost betor, grillad sallad,
honung och pumpavinaigrette

Vegetarian: Pappardelle karljohansvamp, tryffel,
parmesan och persilja

Vegan: Friterade dumplings, vårullar, nudelsallad &
tvåsorters dipp

Vegan: Dhaal (linsgryta med papadum, basmatiris,
tofu, chutney)

Thaigryta med röd curry, basmatiris, grönsaker &
jordnötter

KÖTT/KYCKLING

Biff Rydberg: Oxfilé, potatis & lök i tärningar
serveras med dijoncrème & äggula.

Oxfilé Rossini: Anklever, tryffel, haricots verts, pan-
cetta och toppmurklor

Grillad lammfilé serveras med sås på vit balsam-
vinäger & schalottenlök,
rostade rotfrukter samt potatis- & chevrekaka

Schnitzel av kalvinannlår
sockerärtor, karpis, citron och rödvinsky & bearnaise

Ekologiskt majs kycklingbröst
sommarkantareller, svartrot, grön sparris, rostad
potatis med pistagenötter

Grillad hängmörad entrecôte
pommes frites, grillad grön sparris, ramlökssmör,
rödvinsky & bearnaise

DESSERT

Crème brûlée

Citronsorbet maräng, pistage och röda vinbär

Rabarberkompott yoghurtkräm, karamell och havre

Jordgubbar brynt smörkaka, mandel, grädde & glass

Chokladkolatarte med apelsinglass

Ananascarpaccio granatäpple, kokoskräm, sorbet

Urval av ostar

Tryffel / kaffegodis