

# Taste Arenastaden Catering meny

## Frukost och fika

**Kaffe**  
**20:-**

**Fralla**  
**28:-**

*Ost*  
*Ost och skinka*  
*Leverpastej*

**Smoothie**  
**30:-**

**Juice**  
**20:-**

**Läsk/Loka**  
**20:-**

**Bullar/Kondisbit**  
**28:-/35:-**

**"Veckans bakverk"**  
**25:-**

**Fruktfat**  
**25;- pp**

*kontakta oss får mer information*

*alla priser är ex moms*



## **Matiga mackor**

wraps/Sallader

80;-/139:-

Räkor, dillcremé & ägg

Kyckling & ceasardressing

Rostbiff & Curryremoulad

Vegetarisk eller Vegansk

Serveras med Quinoa eller gryn och grönsaker

## **PokeBowl**

139:-

Soja marinerad lax med avokado, mungbönor, sötsurt ris, kål, picklad rödlök, mango, srirachadressing och furrikake

*Går att få vegetarisk och även vegansk.*

## **Vi kan även erbjuda**

Kontakta för Utbud och beställning

Snittar

Canapéer

Smörgåstårta

Landgångar

Övrigt

Tveka inte att höra av dig om vårt grundutbud inte är tillräckligt!

# Tårta

Mangomousetårta 38kr/bit  
(10 bitar)

Passionsmousetårta 38kr/bit  
(10 bitar)

White Lady 38kr/bit  
(12 bitar)

Halloncheesecake 38kr/bit  
(10 bitar)

Princesstårta 38kr/bit  
(10,12,16,20 bitar)

Frukttårta 38kr/bit  
(10,12,16,20 bitar)

Gräddblåbärstårta 38kr/bit  
(10,12,16,20 bitar)

Chokladgräddtårta 38kr/bit  
(10,12,16,20 bitar)

Chokladmousetårta 38kr/bit  
(10 bitar)

Schwarzwaldtårta 38kr/bit  
(8, 12 bitar)

## **Bufféer**

*3dagars framförhållning på bufféer och till minst 10 personer*

### **Fräsch:**

Chilibakat Kycklingbröst med asiatiskvinigrett

Örtrullad Gravlax med senapsmarinerad gurka

Grillade grönsaker och rostad fetaost

Quinoasallad med citrondressing

Sojaböns”hummus”

Smaksatt Färskost

Nybakt Bröd med olivtapernad

Fruktfat

***260:- per person***

*alla priser är ex moms*

**Taste:**

Nattbakad kalv i tunnaskivor med tonfiskdressing

Confiterad lax med basilikacremé

Potatis”kub” med Västerbottensost, syrad lök, sikrom och smetana

2 sorters chark med marinerade oliver

Krämig Potatissallad med dijon, silverlök, kapris och dragon

Mixsallad med cruditeér

Rostade grönsaker( efter säsong) med parmesan, hasselnötter och tryffelvinigrette

Smaksatt färskost

Fruktfat

Nybaktbröd med vispat bryntsmör

**305:- per person**

*alla priser är ex moms*

# Kvälls meny

## Förrätt

Kräftskagen med picklad rödlök serveras på dansk rågbröd

Asiatisk råbiff med pepparrot och sesam med en krämig misomajonnäs

Rårake med tångkaviar, vispad creme raîche serveras med picklad rödlök

## Varmrätt

Rimmad torskrygg med havskräftsbuljong med rotselleri fondant.

Bakad röding med champagnesmörsås serveras med rostad jordärtskocka.

Lammrygg med portvinssås, krispig svartkål och kantareller.

Sotad majskyckling med madeirasås, härliga gulbeta och grillad spetskål.

Bakad rotselleri med brynt smör, svamp, citronkräm med hasselnötkross.

## Dessert

Creme brûlée

Browne med chokladganache serveras med kanderade nötter



[WWW.TASTEBYNORDREST.SE](http://WWW.TASTEBYNORDREST.SE)