Catering Buffé

Alla priser på cateringmenyn är per person (minsta beställningsantal är 15 personer)

I våra bufféer ingår om inget annat anges:
Snapphanens potatissallad, tysk potatissallad el. potatisgratäng, bröd, smör, blandad grönsallad samt dressing (Rhode Island, Ört / vitlök, Dragon eller Senapsvinegrette)

Exotisk bricka	2 sorters kallskuret kött, garnerat med exotiska frukter, välj mellan rostbiff, rökt skinka, rökt kalkon, kassler.	**169:-**
Fläskfiléfat	Marinerad kall fläskfilé plus ett valfritt kallskuret kött	**179:-**
Mixfatet	Marinerad kall kycklingfilé / marinerad fläskfilé, exotiska frukter	**189:-**
Rostbiff	Syltlök, rostad lök, cornichons	**159:-**
Rökt kall vildsvinsstek	Med lökbrynta kantareller	**189:-**
Revbensspjäll	Ljumna nygrillade revbensspjäll	**135:-**
Snapphanen Special	Marinerat kycklingsspett/fläskfilé + 1 valbar kallskuret samt exotiska frukter.	**195:-**

Önskas kompletterande tillbehör fråga för offert
(t.ex varmrökt lax, kycklingklubba eller pastasallad)

Pajbuffé	köttfärs/ost - skinka/broccoli - lax/räk (sallad, bröd, dressing)	**169:-**
Ostgratinerad skinkgratäng	(sallad, bröd, dressing)	**135:-**
Smörgåstårta	lax/räk - skinka/ost - rostbiff vegetarisk/ost - ost/skinka	**95:-**

Catering Förrätter

Alla priser på cateringmenyn är per person (minsta beställningsantal är 15 personer)

Toast skagen på handskalade räkor	85:-
Cognac´s och honungsgravad lax med hovmästarsås	75:-
Räkcocktail på handskalade räkor med rhode islandssås	80:-
Crepes med räk och kräftfyllning – färsk bladspenat	80:-
Honungs och manchegogratinerad löjromstoast (creme fraiche, rödlök, dill, citron)	95:-
Kallrökt laxbakelse	90:-
Kallrökt lax på kavring med rosé och pepparrotsfärskost	85:-
Ägg och sill på kavring	65:-
Gubbröra på kavring	75:-
Grön sparris medhollandaisesås	80:-
Crepes med gräddstuvade kantareller	80:-
Gräddstuvade färska kantareller på toast	80:-
Rostbiffstoast på surdegsbröd, remouladsås, syltlök, cornichons, rostad lök	75:-
Varmrökt vildsvin med äpple och pepparrots crème, sallad, krutonger	80:-
Vegansk skagenröra på toast	70:-

Catering Varmrätter

Till samtliga varmrätter kan ni välja kokt-, stekt-, råstekt-, klyft-, eller potatisgratäng
Såser: Gräddsås, skysås, bearnaisesås, rödvinssås, pepparsås, cognacssås, champinjonsås, kall romsås. Lägg till en extra sås: 10 kr
I samtliga varmrätter ingår varma grönsaker. Komplettera med grönsallad och dressing + 15 kr

Kalvkött

Kalvstek	199:-
Wienerschnitzel	179:-
Schweizerschnitzel	189:-
Kalv entrecote	219:-
Wallenbergare	169:-

Viltkött

Viltfärsbiffar	159:-
Vildsvinsstek	195:-
Vildsvinsrygg	245:-
Rådjursstek	245:-
Rådjurssadel	295:-
Hjortstek	245:-

Catering Varmrätter

Till samtliga varmrätter kan ni välja kokt-, stekt-, råstekt-, klyft-, eller potatisgratäng
Såser: Gräddsås, skysås, bearnaisesås, rödvinssås, pepparsås, cognacssås, champinjonsås, kall romsås. Lägg till en extra sås: 10 kr
I samtliga varmrätter ingår varma grönsaker. Komplettera med grönsallad och dressing + 15 kr

Fläskkött

Snapphanestek (helstekt fläskkarré), rödkål	160:-
Schnitzel, gröna ärtor	160:-
Helstekt kotlettrad	160:-
Fläsknoisette (kotlettrad)	165:-
Dansk fläskstek, rödkål	175:-
Helstekt fläskfilé	175:-
Ost- och skinkfylld schnitzel, gröna ärtor	165:-
Grillspett, fläskfilé, karré och grönsaker	175:-

Oxkött

Slottsstek	179:-
Oxfilé	249:-
Ryggbiff	225:-

Catering Varmrätter

Till samtliga varmrätter kan ni välja kokt-, stekt-, råstekt-, klyft-, eller potatisgratäng
Såser: Gräddsås, skysås, bearnaisesås, rödvinssås, pepparsås, cognacssås, champinjonsås, kall romsås. Lägg till en extra sås: 10 kr
I samtliga varmrätter ingår varma grönsaker. Komplettera med grönsallad och dressing + 15 kr

Fågel

Helstekt kalkon	265:-
Kycklingfilé	175:-
Fasanbröst	235:-

Fisk

Varmrökt lax	189:-
Kokt lax	175:-
Kallrökt lax	179:-

Catering Dessert / Efterrätt

Äppelkaka med vaniljsås	75:-
Vaniljpanacotta med färska bär	75:-
Chokladmousse med färska bär	75:-
Hjortronparfait med likörsås	75:-
Chokladkaka med vispad grädde	75:-
Hemlagad vaniljglass med färska bär	85:-