

# CATERING

*Det är kul att bjuda till fest men ibland kan tiden bli knapp.  
Underlätta dagen/kvällen med att beställa maten från oss.  
Önskar ni ett helhetsarrangemang med lokal, servering och andra  
detaljer erbjuder vi även dessa tjänster.*

## BUFFÉ

Enbärsgravad lax med råhyvlad fänkål, syrad rödlök samt citronmajonnäs

Pastramiskinka med ruccola, krutonger samt örtdressing

Bakat kycklinglår med chili, ingefära och vitlök.  
Rostad ostronskivling och paksoy med koriander

Semitorkade plommontomater med kalamataoliver och färsk oregano

Svampomelette på champinjoner från Östragärdegård toppad med  
färskostcrème och finskuren gräslök

Rostad potatis och rotfrukter med plockad bladpersilja och pumpakärnor

Gröna blad och skott med senapsvinaigrette

*2 sorters kuvertbröd samt ekologiskt kärnat smör  
224kr inkl moms (200kr exkl moms)*

## TILLÄGG:

*Presenteras portionsvis i engångskoppar.  
Mellanting mellan tilltugg och liten förrätt i storlek. Äts med sked/gaffel.*

Citronpicklad kolja med löjrom, jordärtskocka samt krämig dillemulsion och krasse

Sallad på selleri och sjökorall med handskalade räkor och kräftmajonnäs

Tuppleverterinne med sötsyrligt äpple samt saltrostade pistagenötter

Mjölchokladmousse med hallonkompott och krossade vaniljdrömmar

*Pris: 49kr/st inkl moms (44kr ex moms)*

Förbeställs senast 7 dagar innan aktuellt datum.  
Minimum 20 personer  
[info@privatarum.com](mailto:info@privatarum.com) / 031-132066