

# 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*

*Örtbakad kalvinnanlår med bönsallad samt örtdressing*

*Bakad kycklinglår med lätt stekt ostronskipling,  
rostad majs och chili samt misomajonnäs*

*Semitorkade plommontomater med kalamataoliver och färsk oregano*

*Jordärtskockomelett toppat med rostad vitlökskräm och friterad persilja*

*Rostad potatis och rotfrukter med plockad bladpersilja och pumpakärnor*

*Gröna blad och skott med senapsvinaigrette*

*2 sorters kuvertbröd samt ekologiskt kärnat smör  
265kr inkl moms (236kr exkl moms)*

## TILLÄGG:

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

*Gravad och rökt röding med syrad gurka, fänkålscrudié samt dillemulsion*

*Ceviche på kolja med gurka, mango, chili samt avokadokräm*

*Vispad anklever med sötsyrlig äpplekompott och rostade mandel*

*Vit chokladmousse med hjortronmylta och rostad kardemummakaka*

*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*