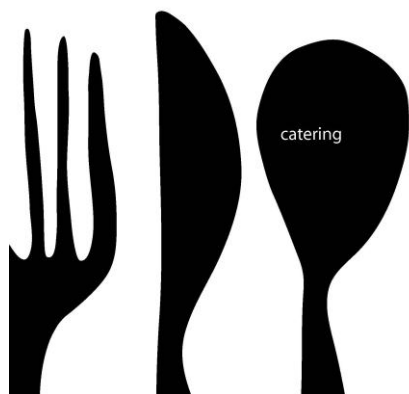


ELWING & CO.



2012

innehåll

buffé	1
må bättre buffé	4
tema buffé	5
basic buffé	7
tillval – fyll på med favoriträtter	9
tänk annorlunda	11
drinktilltugg & mingelmat	12
cocktailbuffé	14
förrätt & varmrätt	15
husman	16
desserter & bakverk	17
upplagt på tallrik	18
mackor, wraps, paj & sallad	20
dryck	22
uthyringsgoods, dekor, personal & transporter	22
fler menyer på internet	25
beställningsvillkor	25

buffé

Höstens buffé

Lågtempad biff med rödlöksmarmelad, torkade aprikoser & pumpakärnor
Laxcheviche med schalottenlök, koriander & lime
Morbier (ost från regionen Franche-Comté i östra Frankrike) med marmelad
Potatisterrine med parmesanost & kantareller
Syltade höstprimörer med senapsfrön
Rostade persiljerötter med citron & timjan
Tapenade
Sauce verte
Stenugnsbakat bröd, knäckebröd
Färskost med svartpeppar & citronolja

275 kr (Minsta beställning är 15 portioner)

Buffé MAXI

Grillade majskycklingbröst smaksatta med lime & chiliolja
Rosastekt kalvrostbiff med syltade kantareller & rostad vitlök
Kallrökt laxcarpaccio med rostade frön & hyvlad parmesanost
Halstrad, färsk tonfisk med sojamarinerade grönsaker
Potatis- & purjolökstårta med saltorkade tomater
Ugnsbakade coctailtomater med citronolivolja
Marinerade kronärtskockshjärtan med kaprisvinegrette
Mörkt bröd med getostcrème & rostade frön
Parmesan med fikonmarmelad
Smaksatt färskost
Elwings stenugnsbakade bröd

315 kr (Minsta beställning är 15 portioner)

Buffé MIDI

Grillade majskycklingbröst smaksatta med lime & chiliolja
Kallrökt laxcarpaccio med rostade frön & hyvlad parmesanost
Potatis- & purjolökstårta med saltorkade tomater
Ugnsbakade coctailtomater med citronolivolja
Marinerade kronärtskockshjärtan med kaprisvinegrette
Parmesan med fikonmarmelad
Smaksatt färskost
Elwings stenugnsbakade bröd

245 kr (Minsta beställning är 15 portioner)

Jubileumsbuffé Fira

Fläskytterfilé med rostad paprika & rosmarin
Skaldjursmousseline med forellrom
Sparris- & potatisterrine
Ugnsbakade betor från Gotland
Krispig vårsallad med rostade solrosfrön
Stenugnsbakat bröd
Knäckebröd från Gränna
Smör

190 kr (Minsta beställning är 15 portioner)

Väduren

Helstekt fläskytterfilé med citrus, mango och honung
Couscous med rostade grönsaker & oliver
Grillad zucchini och aubergine med vitlök
Yoghurtdip med avocado
Plocksallad med örter
Dressing
Två sorters bröd och smör

155 kr (Minsta beställning är 15 portioner)

Oxen

Kalvrostbiff med parmesan- & örtolja
Potatiskaka med saltorkade tomater och getost
Yoghurtsås med citron och rostad vitlök
Tomat- & bönsalsa
Sallad med spenat och rostade pumpafrön
Dressing
Två sorters bröd & smör

180 kr (Minsta beställning är 15 portioner)

Vågen

Saffransinkokt lax med grillad sparris och räkor
Grillad fläskfilé med tapenad och saltorkade tomater
Basilikasås
Purjolök- & potatistartelette
Färska rödbetor med fetaost
Blandad sallad med ruccola
Dressing
Två sorters bröd och smör

225 kr (Minsta beställning är 15 portioner)

Stenbocken (vegetarisk)

Färska rödbetor gratinerade med chèvre
Vegetarisk lasagne med quorn och grönsaker
Rostad paprika med oliver och vitlök
Blandad sallad med ruccola och brödkrutonger
Dressing
Keso med saltorkad tomat och basilika
Kronärtskockspesto
Minipaj med skogssvamp
Två sorters bröd och smör

225 kr (Minsta beställning är 15 portioner)

Fiskarna

Klassisk gravad lax
Kronfillsinkokta räkor från ishavsområdet
Västerbottenpaj med löjrom
Härlig paté med viltkött, timjan, rosmarin, vitlök och kantareller
Frisk senapssås med pepparrot
Syltade morötter, rödbetor, gurka och lök
Sallad med knaperstekt sidfläsk
Spisnäcke
Smör

250 kr (Minsta beställning är 15 portioner)

må bättre buffé

GI- buffé Carl

Ugnsstekt kycklingbröst marinerat i spiskummin & vitlök
Sesampanerad lax
Quionasallad med fetaost, tomat & ruccola
Bönsallad med vitlök & rostad paprika
Salsa på tomat, lime & färsk koriander
Sötsur vitkåls- & persiljesallad

175 kr (Minsta beställning är 15 portioner)

GI- buffé Adam

Majskyckling med kaprisvinegrette
Chiliräkor i glas
Tomat och sparrissallad med mozzarella, grillade grönsaker & hyvlad parmesan
Dillmarinerad gurka

178 kr (Minsta beställning är 15 portioner)

tema buffé

Karibisk Buffé 2011

Jerkkryddat kalkonbröst med mörk romglaze
Laxceviche med lime, koriander, chili & blodgrape
Avokado- & räksallad med qinoua & het kumquatdressing
Rostad sötpotatissallad med granatäpple, ingefära & gul morot
Liten morotsoppa med kokosmjölk & chili serverat i shotglas
Karibisk bbq-sås
Mangosalsa
Bröd & färskost med svartpeppar & lime

225 kr (Minsta beställning är 15 portioner)

Italien

Vitello tonnato (kalvstek i tunna skivor med tonfiskdressing)
Pasta med kronärtskockshjärtan och rostad paprika
Coctailtomater med mozzarella, basilika och olivolja
Mortadella och Salami
Marinerade oliver
Parmaskinka med pinjenötter och fikon
Taleggio (kittost) med päronchutney
Crostini med röra på soltorkade tomater
Stora vita bönor med hallonvinägrett
Romansallad med hyvlad parmesanost
Chiabatta med fikon

260 kr (Minsta beställning är 15 portioner)

Skog och vildmark

Hjortstek i tunna skivor med råörda kanelmarinerade lingon
Potatissallad med varmrökt lax och pepparrot
Löjromskrustader med dill & crème fraiche
Renpastrami med enbärdoftande syltade champinjoner
Omelett med kantareller och lök
Örtsallad
Dressing
Tunnbröd & spisknäcke
Färskost

265 kr (Minsta beställning är 15 portioner)

Meze – Libanon

Yoghurtstekt kycklingfilé med spiskummin
Filodegsbakelse med feta, mynta och pinjenötter
Lammfärsspett med aprikoser och yoghurt dip med mynta och citron
Tabouleh
Libanesisk bönsallad
Spenatsallad med persilja
Babaganouch (auberginedip)
Hommus
Pitabröd

255 kr (Minsta beställning är 15 portioner)

All around

Honungsglacerad fläskytterfilé med knaperstekt bacon
Curryrostad scampi på spett
Halstrad kycklingfilé med mango, tomat och apelsin
Miniostpaj med päron- & rödlöksmarmelad
Klar potatissallad med oliver, kapris och färska örter
Grillad sparris med Serranoskinka och parmesan
Citrongräsinkokt lax med chili
Rostade grönsaker med Salvia
Kall avocadosoppa i glas med kräftor
Äppeltzatsiki med pepparrot
Två sorters bröd och smör

320 kr (Minsta beställning är 15 portioner)

basic buffé

Hundraett

Fetaostöverbakade kycklingfiléer
Couscous med rödlök, broccoli och örter
Morotstzatsiki
Sallad med vattenmelon
Dressing
Två sorters bröd och smör

125 kr

Hundratvå

Krondillsinkokt lax
Romsås med strimlad purjolök
Potatistårta med rostad paprika
Blandad sallad med ruccola och brödkrutonger
Dressing
Två sorters bröd och smör

125 kr

Hundratre

Helstekt fläskytterfilé med basilikadressing
Pastasallad med ruccola och parmesan
Babaganouche (aubergineröra)
Sallad med tomat
Dressing
Två sorters bröd och smör

125 kr

Hundrafyra

Blackened kycklingfilé med mango- & chilidressing
South western potatissallad med chili, lime & koriander
Spicy bönröra
Sallad med rödlök och majs
Dressing
Två sorters bröd smör

125 kr

Hundrafem

Kalkonbröst med kapris, vitlök, citron och tomat
Ugnsbakade grönsaker med potatis och oliver
Salsa på tomat, rödlök och basilika
Blandad sallad med ruccola
Dressing
Två sorters bröd och smör

125 kr

Hundravegetarisk

Paj med mozarella, broccoli, paprika och scharlottenlök
Rostade rödbetor med myntayoughurt
Coleslaw med rostad majs
Blandad sallad med melon
Dressing
Två sorters bröd och smör

125 kr

tilval – fyll på med favoriträtter

Kött från gården

Helstekt ryggbiff som vi kryddar med cognac, vitlök och farinsocker	45 kr
Coppa med grillade päron, ädelost och ruccola	35 kr
Baconlindade dadlar bakade i ugn	40 kr
Paté på parmaskinka, mozzarella och paprika	45 kr
Kycklingspett med cocos och chili	45 kr

Havets guld

Laxcarpaccio med citrus, honung och ingefära	45 kr
Grillade pilgrimsmusslor på pesto- och paprikabädd	75 kr
Skaldjurspannacotta med dill (serveras i glas)	50 kr
Avocadoterrine med räkor	50 kr
Löjromsgravad strömming	40 kr

Rofrukt & pasta

Bulgursallad med tomat, persilja citron	30 kr
Potatisterrine med parmesanost och skogssvamp	38 kr
Potatispaj med Västerbottenost och saltorkade tomater	40 kr
Rostad potatis & blandade rotsaker kryddade med grovmalen svartpeppar & havssalt	30 kr
Klar potatissallad med färsk persilja, kapis och sockerärter	30 kr
Pastasallad med kronärtskockshjärtan, ostronskivling och oliver	30 kr

Sallad & grönt

Färsk rödbetor med chèvre och acaciahonung	30 kr
Romansallad med Caesardressing och rostade brödkrutonger	35 kr
Plocksallad med saltorkade tomater, aprikoser och rostade pumpakärnor	35 kr

Sås, salsa & dip

Mangosalsa kryddad med färsk chili, rödlök och koriander	20 kr
Tzatsiki	20 kr
Hommus	20 kr
Babaganouche (augergineröra)	20 kr
Guacamole	20 kr
Yoghurtdip med lime	20 kr

Bröd

Elwings hembakade mörka bröd	25 kr
Elwings vinterlimpa med torkad frukt	25 kr
Gränna handgjort knäckebröd	25 kr

Hembakad foccacia med färskost

25 kr

tänk annorlunda

Tema Is

Meny Is

Isad gazpacho i shotsglas
Grillade pilgrimsmusslor med apelsinblomshonung och gurknudelsallad
Currygratinerade greenshells
Potatislasagne med parmesan
Laxtartar med gräslök (sked i isblock)
Hot räksallad med melon, koriander och chili (sked i isblock)
Kalvfärsbiffar med spiskummin och vitlök
Ingefärs crème
Vintersallad med polkabetor
Focaccia med havssalt

325 kr

Info om Tema Is

För dig som vill göra något riktigt coolt dukar vi upp en buffé på is. Det blir garanterat ett samtalsämne bland gästerna i månader om inte år efteråt. Dekoren (grundpaketet) till en isbuffé (för 50 pers) inkl krossad is i behållare, duk, isblock med borrhål för skedar kostar cirka 6 000 kr. Tillägg kan göras med:
Isglas (min 50 st) 40 kr/st
Frys in er logga eller produkt i ett stort isblock 2 500 kr
Isvas till blommor från 1 800 kr

Tema Svart & Vit

Smakbuffé ÅTTA

ÄDELOST - kalvsauté, grädde, lök (serveras varmt)
DILL - skaldjurscheesecake
ROSTAD PAPRIKA - potatistårta, Västerbotten
LÖJROM & LÖK, ostpaj
PINJENÖTTER - rostade med bresaola, olivolja
TOMAT - rostade på kvist med olivolja, havssalt
RUCCOLA - romansallad, hallonvinägrette
FIKON – bröd

295 kr/p

Dessert

CITRON - italiensk marängtartelett, färska bär

55 kr/p

Info om Tema Svart & Vit

Vi dukar upp med svarta dukar på bufféer, sittplatser och ståbord. Som dekoration använder vi havssalt & grovsalt, vita, vackra blockljus i olika storlekar och vita blommor. Dekoren (grundpaketet) till ett tema svart & vit (för 50 pers) inkl dukar, ljus, blommor och salt kostar cirka 2 500 kr. All mat ligger stilrent upplagd på vita fat och skålar. Smakbuffén är vacker och ger en upplevelse utöver det vanliga.

Allt i glas

Buffé i portionsglas & fat

Dry Martini med - löjrom, rödlök, creme fraiche, breadstick

Highball med – pancopanerad lax på spett med myntayoghurt

Whiskey med - grönsakspett, aioli, saffran

Ellipse med- kräftsallad, gurka, tomat, dill

Snaps med - gulbetshot, chiliolja

Kopp med - olivstekt potatissallad, bacon, kapris

Rektangel med - grillad pilgrimsmussla, teriyaki, rostade sesamfrön, koriander

325 kr/p

Dessert

Dessertvinglas med - färskskuren frukt, chokladtryffel &, Grand Marnier

55 kr/p

Info om Allt i glas

Att servera en hel buffé upplagd i snygga glas blir en matupplevelse som räcker länge, buffébord med stora ytor i olika nivåer krävs och de förstärker känslan. Glastemat passar bäst i en mingelmiljö med många ståbord, vackra kandelabrar och rejäla buffédekorationer. Dekoren (grundpaketet) till en Allt i glas (för 50 pers) inkl ståbord, dukar, kandelabrar och buffédekorationer kostar cirka 5 000 kr.

drinktilltugg & mingelmat

(Minsta beställning för drinktilltugg & mingelmat är 15 portioner)

Norrländska tunnbrödsstubbar

Röra "Skagen" på färska Bohusräkor & dill	18 kr
Röra på kallrökt lax med örtfärskost	18 kr
Röra på rökt skinka, purjolök & pepparrot	18 kr
Röra på ansjovis, ägg & rödlök	18 kr
Röra på gröna oliver med färskost & paprika (VEG)	18 kr
Rökt rensteksmousse med lingon	18 kr

Fyllda minitarteletter

Färskost med ruccola, oliver & saltorkade tomater (VEG)	24 kr
Renstek med hjortronmylta	24 kr
Rödbetscrème med honung & chèvre (VEG)	24 kr
Klassisk gubbröra med forellrom	28 kr
Färskost smaksatt med gremolata (VEG)	24 kr
Ädelostcrème med grillat päron (VEG)	24 kr
Crème fraiche med löjrom & dill	35 kr
Skagenröra, dill & pepparrot	24 kr
Manchegocrème & rostad paprika (VEG)	24 kr

Snittar

Rökt renstek & lingoncrème	26 kr
Färskost, Jamon Serrano & timjan	26 kr
Skagenröra, dill & pepparrot	26 kr
Kallrökt lax med wasabi- & ingefärscrème	26 kr
Gravad lax med citron & basilikacrème	26 kr
Färskost smaksatt med örtpesto (VEG)	26 kr

Minipajer

Västerbotten toppad med syltad kantarell (VEG)	24 kr
Kantareller & schalottenlök (VEG)	24 kr
Grön sparris & parmesanost (VEG)	24 kr
Chèvre, purjolök & saltorkad tomat (VEG)	24 kr
Kantareller, schalottenlök & persiljecrème (VEG)	24 kr
Västerbotten & löjrom	34 kr

Canapéer

Rökt lax & pepparotscrème	28 kr
Skagenröra	28 kr
Wallenbergare & grönärtspuré	28 kr
Mörkt bröd med chèvrecrème & rostade frön (VEG)	28 kr
Mörkt bröd med anklermousse & äppelchips	35 kr

Löjrom & gräslök

35 kr

Tilltugg i glas

Rökt sidfläsk med grönärtspuré & inlagd gurka	27 kr
Lenstekt rosmarinmarinerad lammfilé med lökmarmelad	27 kr
Halstrad salmalax med rättika & daikondressing	27 kr
Halstrad färsk tonfisk med rättika & citronsoja	27 kr
Gazpachoshot med grönsaksstav (VEG)	24 kr
Färsk vit sparris med citroncrème & parmacrisp	27 kr
Räkcoctail med lök & mango	27 kr
Lyxig Paella med saffransaioli	30 kr

Spett

Elwings thaikryddade kycklingspett	26 kr
Ananas med rostad cocos (VEG)	26 kr
Frukt & bär (melon, jordgubbe, ananas) (VEG)	26 kr
Melonkolor i tre färger (VEG)	26 kr

Fyllda minimuffins

Västerbottencrème & gräslök (VEG)	20 kr
Röktlaxmousse med pepparrot	20 kr
Färskost, parmesanost & saltorkade tomater (VEG)	20 kr
Olivcrème på gröna oliver (VEG)	20 kr

Fler söta tilltugg

Elwings chokladtryffel på spett med passionsfruktscrisp	15 kr
Petit Fours	22 kr
Chokladtryffel	12 kr
Tartelett med lemoncurd & halloncrisp	24 kr
Chokladdoppade jordgubbar 2 st en i vit & en i mörk choklad	28 kr

Snacks

Grönsaksstavar med 2 sorters dipsås	20 kr
Lättrostade cashewnötter med purjolök och chili	24 kr
Saltade friterade mandlar	20 kr
Torkad frukt med rostade pumpakärnor & flingsalt	24 kr

cocktailbuffé

(Minsta beställning för drinktilltugg & mingelmat är 15 portioner)

Cocktail Nr 1

Snittar med kallrökt lax med wasabi- & ingefärs crème
Tunnbrödsstubbe med rökt rensteksmousse & lingon
Fyllda minitarteletter med klassisk gubbröra & forellrom
Minipaj med Västerbotten & löjrom
Minimuffins med gräslöks crème (VEG)

124 kr

Cocktail Nr 2

Tunnbrödsstubbe med Skagenröra på färska Bohusräkor & dill
Snittar med färskost, jamon Serrano & timjan
Minipaj med Kantareller & charlottenlök (VEG)
Canapéer med mörkt bröd med anklevermousse & äppelchips
Minimuffins med färskost, parmesanost & saltorkade tomater (VEG)

130 kr

Cocktail Nr 3

Tunnbrödstubbe med röra på gröna oliver med färskost & paprika (VEG)
Fyllda minitarteletter med färskost med ruccola, oliv & saltorkade tomater (VEG)
Lyxig paella med saffransaioli (serveras i glas)
Färsk vit sparris med citroncrème & parmacrisp (serveras i glas)
Majskycklingballotin med timjan crème

122 kr

Cocktail Nr 4

Fyllt minitarteletter med manchegocrème & rostad paprika (VEG)
Minipaj med chèvre, purjolök & saltorkad tomat (VEG)
Rökt sidfläsk med grönärtspuré & inlagd gurka (serveras i glas)
Lenstekt rosmarinmarinerad lammfilé med lökmarmelad (serveras i glas)
Minimuffins med röktlaxmousse & pepparrot

122 kr

förrätt & varmrätt

Förrätt

Rökt renstekmousse, rådjurspaté med syltade kantareller, syltade betor & rårörda lingon	95 kr
Inlagd sill, Västerbottenost, kallrökt laxrulle med päron & pepparrot, gubbröra med forellrom	115 kr
Carpaccio på salmalax med senapsvinegrette, hyvlad Västerbottenost, forellrom & dill	110 kr
Sallad på grillade pilgrimsmusslor med bacon, äpple & charlottenlök	115 kr
Buffelmozzarella med rostade coctailtomater på kvist & kallpressad olivolja (VEG)	75 kr
Fyra sorters ostar med fikonmarmelad & grillad frukt (VEG)	75 kr
Grillade majskycklingrullar med syltade kantareller & vitlök- & citroncrème	75 kr
Örtsallad med rökt ankbröst, balsamico, rostade pinjenötter & fikon	85 kr
Ruccolasallad med hyvlad parmesanost & saltorkade tomater (VEG)	65 kr
Potatis och purjolökssoppa med löjrom och krutonger	95kr

Varmrätt fisk (sallad, dressing, smör & bröd ingår)

Halstrad rödingfilé med pepparrot, äpple, potatis & anjovisterrine, äggrullad & friterad dill	215 kr
Mälargös med svampragu, potatisbrandant (mandelpotatispuré smaksatt med rökt fisk) & ostchips, brynt smör & rödvinsås	185 kr
Laxfilé med primörer, vitvinsmörsås & potatisstomp	155 kr
Bakad örtpanerad rödingsfiléroulad med potatisstomp & löjromssås	195 kr
Elwings Bouillabaisse med helleflundra, lax, färska blåmusslor, räkor & grönsaker	175 kr
Stavangerodlad piggvar med brynt smör, kapris, rödbetor, pepparrot & gourmetpotatis	235 kr
Forellfilé med rotfruktsterrine, ansjovisbräserverad fänkål & sikromssås	175 kr

Varmrätt kött (sallad, dressing, smör & bröd ingår)

Knaperstekt majskycklingbröst med kronärtskocksragu, pasta papardelle, parmesan & oliv	165 kr
Kalvrostbiff med rostade gulbetor, bananchalottenlök, portvinsås, potatis- & chèvreterrine	195 kr
Grillad lammytterfilé, halstrad lammkorv med ugnsbakade rotfrukter & tomatsky	215 kr
Helstekt biff med knaperstekt sidfläsk, kantareller, steklök & rödvinsås	185 kr
Klassisk biff Rydberg (oxfilé, potatis, lök serverad med dijoncrème & äggula)	185 kr
Rådjursytterfilé med jordärtskockscrème, picklad pumpa, lingonsky & friterad purjolök/rotselleri	265 kr
Färserad spädgrisroulad med potatis- & savoykålsterrine, rostade grönsaker & rökt sidfläsk	215 kr

husman

Fisk husman (sallad, dressing, smör & bröd ingår)

Saffransdoftande fisk- & skaldjursgryta med aioli & brödkrutonger	135 kr
Paella med räkor, majsckling, blåmusslor, spansk choritzo & grönsaker	125 kr
Bergtunga al forno med duchesspotatis	110 kr
Halstrad strömmingsflundra med potatispuré och ansjovisgrädde	110 kr
Laxpudding med brynt smör, dillinlagd gurka & citron	110 kr

Kött husman (sallad, dressing, smör & bröd ingår)

Oxragu med rödvin, bönor, chili, & kanel serveras med rostad gourmetpotatis	125 kr
Kryddiga kalvköttbullar i mustig tomatsås serveras med potatisstomp kryddad med citron & basilika	140 kr
Elwings svenska köttbullar med gräddsås, lingon, inlagd gurka & potatispuré	125 kr
Kokt kalv i dillsås med gourmetpotatis	145 kr
Lasagne med rostad tomatsås, vitlök och ruccola & sallad med rosade pumpafrön	105 kr
Viltskavsgryta med svamp, syltlök, potatispuré & rårörda lingon	125 kr
Klassisk Wallenbergare med rårörda lingon, ärtor, potatispuré & skirat smör	135 kr
Rimrad kokt oxbringa med rotmos & tre sorters senap	135 kr
Kycklinggryta med cocosmjölk, citrongräs, lime & ingefära	125 kr
Lammgryta med tomat, rosmarin, vitlök, oliver & kikärter serveras med ris	145 kr
Svartpepparstek fläskkarré med ugnsbakade rotfrukter, äppelmos & citroncrème fraiche	125 kr
Lammfärsbiffar med fetaost, oliver serveras med ugnsröstad potatis	125 kr

Vegetarisk husman (sallad, dressing, smör & bröd ingår)

Italiensk risotto med örtrostade grönsaker, Karl-Johansvamp & parmesan	125 kr
Potatis och purjolökssoppa med foccaciabröd & smaksatt färskost	85 kr
Vegetarisk currycocosgryta med pumpa, lök, zucchini & morötter - serveras med nudlar	85 kr

desserter & bakverk

Sött & gott & hembakat

Elwings hemgjorda konferensbitar	24 kr
Nybakade kanelbullar	18 kr
Saftiga muffins i blandade smaker	24 kr
Småkakor i blandade smaker	15 kr

Desserter i glas

Passionsfruktsbavaroise med bärkompott och chokladcigarr	40 kr/75 kr
Äppelkompott med vaniljcrème & crunch	40 kr/75 kr
Pannacotta (kanel, passionsfrukt, kardemumma eller espresso)	40 kr/75 kr
Två sorters chokladmousse med bärkompott	40 kr/75 kr
Rabarberkompott med mascarpone & riven citron	40 kr/75 kr

Choklad

Handgjorda Petit Fours (blandade sorter)	22 kr
Chokladtryffel	12 kr
Elwings chokladtryffel på spett med passionsfruktscrisp	15 kr
Elwings lilla chokladbit (55 %)	4:50 kr

Portionsdesserter

Nyponsoppa med mandelbiskvier & vår egen vaniljglass	115 kr
Crème brulé med hjortronmylta & chokladcigarr	65 kr
Äppel- & kanelrulle med mascarpone & björnbärskompott	80 kr
Hemlagad vaniljglas med varma hjortron & mandelflarn	75 kr

Tarte (10 bitar)

Citronpaj med italiensk maräng (nötfri)	350 kr
Hallonpaj	350 kr
Äppelpaj med kanelcrisp & vaniljgrädde	350 kr

Mousetårterna du aldrig glömmet (10 bitar)

Mörk chokladmoussetårta med smak av hallon, crème brulé och vanilj (nötfri)	440 kr
Vit chokladmoussetårta med färska bär	440 kr
Vit chokladcheesecake med passionsfruktsglasyr	440 kr

Ost

Fyra sorters ostar med fikonmarmelad & grillad frukt	85 kr
--	-------

upplagt på tallrik

Tallrik Blå

Olivstekt kycklingbröst
Pastasallad med parmesan & örter
Vitlöksmarinerade champinjoner
Melonklyfta
Rotfruktssallad
Tomatsalsa
Bröd & smör

125 kr

Tallrik Cerise

Helstekt örtmarinerad kalvrostbiff
Kronärtskocksröra med lök & Kalamataoliver
Potatistårta med chèvre & saltorkad tomat
Blandad sallad med coctailtomater & parmesan
Rödbets- & äppelsallad
Rosmarindressing
Bröd & smör

150 kr

Tallrik Blond

Saffransinkokt lax med grillad sparris
Kronärtskockshjärtan med bönor & färska örter
Krämig basilikasås
Potatissallad med dill & primörer
Räksallad med melon, gurka & chili
Plocksallad med rädisor
Kuvertbröd & smör

140 kr

Tallrik Terracotta

Grillat kycklingbröst med papayachutney
Potatis & ostpaj med päron
Scampispett med curry
Avokado terinne
Grillad paprika & champinjoner
Romansallad
Dressing
Kuvertbröd & smör

165 kr

Tallrik Black

Helstekt fläskfilé i tunna skivor med parmesan & örtolja
Kallrökt laxrulle med pepparrotscrème
Minitartelett med gubbröra & forellrom
Potatispaj med västerbottenost
Oliver, saltorkade tomater & zucchini
Plocksallad med örter
Dressing
Kuvertbröd

160 kr

Tallrik Violet

Sesampanerad laxrulle med ingefära
Söt citrusmarinerat kycklingspett
Bulgursallad med lime, chili & mynta
Ingefärscrème
Tallegio med fikonmarmelad
Blandad sallad med ruccola & rostade pinjenötter
Bröd & smör

160 kr

mackor, wraps, paj & sallad

Lyxiga Frukostmackor – Kundernas favoriter

Våra blandade frukostmackor med varierande pålägg & färska grönsaker
Alltid med frukostbröd gjorda på 100% ekologiska/KRAVodlade spannmål

28 kr

Frukostbaguetter

Baguette med ost, rökt skinka & sallad
Baguette med ost & sallad (VEG)

22 kr

Härliga & matiga stenugnsbakade mackor
(ett perfekt lunchbröd med utsäkt fyllningar)

CAESAR - kyckling, bacon, parmesanost, romansallad & caesardressing
MEDELHAV – Lufttorkad skinka, fetaostcrème, tomat & grillade grönsaker
FRANKRIKE - Brie, salami, färska örter & grillad paprika
ROAST BEEF - Rostbiff, curry coleslaw, rostad lök & saltgurka
SALMON - Varmrökt lax, pepparotscrème, sallad, ruccola, grön sparris, vårlök & morot
WEST COAST - Skagenröra, hackat ägg, dill, & sallad

VEGGIE ONE - quornfilé, parmesanost, romansallad & caesardressing
VEGGIE TWO – Bulgursallad, grillad haloumi, ugnsbakad tomat & ajvoryoghurt

64 kr

Wrap

Caesar - kyckling, bacon, parmesanost, romansallad & caesardressing
Rostbiff, curry coleslaw, rostad lök & saltgurka
Varmrökt lax, pepparotscrème, sallad, ruccola, grön sparris, vårlök & morot
Skagenröra, hackat ägg, dill, & sallad
Vegetarisk - quornfilé, parmesanost, romansallad & caesardressing

68 kr

American Sandwich

Färskost, soltorkad tomat, basturökt skinka & sallad
Skagenröra, ägg, dill, sallad & pepparrot
Räk- & kräfröra med majonnäs, chili, koriander och lime
Tonfiskröra med hackat ägg, rödlök, oliver, kapris & lök
Grillad kyckling, currymajonnäs, sallad & tomat

50 kr

Paj 4-bitars

Laxpaj med tomat, fetaost & bladspenat
Quiche Lorraine classic (ost, skinka & purjolök)
Mild ädelostpaj med broccoli & lök
Krämig köttfärs-paj med curry & vitlök
Fetaostpaj med grönsaker & kalamataoliver (VEG)
Potatis- & Västerbottenpaj med svamp (VEG)

*Sallad, dressing, Elwings brödkorg & smör ingår till pajerna
(en hel paj räcker till fyra personer – minsta beställning är 3 pajer per sort d v s 12 portioner)*

85 kr /p

Danska Smørrebrød

Skagen på handskalade räkor, majonnäs, dill & citron
Kalvrostbiff i tunna skivor med remoulad & rostad lök
Varmrökt lax, potatis, pepparrot & dill
Handskalade räkor, ägg, majonnäs & dill
Bakad leverpastej med knaperstekt bacon & champinjoner
Cambozola & grillat fikon
Inlagd sill & rödlök

55 kr/st

Sallad (dressing, smör & stenugnsbakat bröd ingår)

Caesarsallad med majskyckling ,bacon, romansallad, krutonger & Caesardressing	125 kr
Salade Nicoise classic (grönsallad, ruccola, oliver, kokt ägg, haricot verts, salladslök, tonfisk,rädisor, blekselleri, kronärtskockor, olivolja)	125 kr
Asiatisk glasnudelsallad med biff, salladslök, rostade sesamfrön & sojavinagrette	125 kr
Sallad med kallrökt lax, salsa romesco, avokadocrème, rostad mandel & citronyoghurt	135 kr
Sallad med ångad laxfilé, matvete, spenat, smulad fetaost, grillad citron & tomatvinegrette	125 kr
Italiensk pastasallad med parmaskinka, salami, coctailtomater, buffelmozzarella, grillade fikon, dill- & ruccolapesto	145 kr
VEG - Italiens pastasallad med buffelmozzarella, rostade tomater, basilika, grillat fikon & ruccolapesto	125 kr
VEG – Bulgursallad med tomat, citron, persilja, grillad halloumi, lime och citronyoghurt	125 kr

Alla sallader serveras med Elwings brödkorg & smör

dryck

Att köpa dryck av oss är bekvämt och enkelt, drycker som skall serveras kyllda levereras direkt från våra kylrum i obruten kylkedja med våra kylbilar. Du betalar bara för det som gått åt på din tillställning, öppnade flaskor tar vi i retur.

Varm dryck

Kaffe	20 kr
Ekologiskt kaffe	20 kr
Dilmah Te	20 kr
Four o'clock Fair Trade Te	20 kr

Kyld dryck

Mineralvatten i varierande smaker, glasflaskor eller burkar 33 cl	17 kr
Vårt eget mineralvatten 50 cl PET med eller utan kolsyra	17 kr
Läsk/lättöl, glasflaskor eller burkar 33 cl	17 kr

Alkoholhaltiga drycker

Vi tillhandahåller viner, champagne, mousserande viner, starköl, cider och starksprit från de flesta vinhus. Vi tar fram passande viner till den meny ni har valt och ombesörjer att söka alkoholtillstånd från berörda myndigheter när ni önskar beställa alkohol från oss. Vår personal är utbildad i alkoholhantering. Serveringstillstånd kostar 900-1500 kr per tillfälle beroende på i vilken kommun lokalen är belägen.

uthyrningsgods, dekor, personal & transporter

Vi tillhandahåller i samråd med dig allt som behövs till ditt arrangemang. Nedan ett litet axplock av hyrgods som vi kan hjälpa till med. Kontakta oss för offert på hyra av ytterligare artiklar.

Porslin & bestick i hel eller halvdussin (uthyrning)

Tallrikar / Bestick / Glas / Clips / Kaffegods / Kaffesked / Kaffemugg	3,80 kr/detalj
--	----------------

Engångsmaterial

Exklusiv pappersduk (tjock kvalitet)	28 kr/m
Pappersservetter	2,50 kr/st
Exklusiv pappersservett	5 kr/st
<i>Pappersdukar & servetter finns i flera olika färger</i>	

Kniv (kraftiga plastbestick)	1,50 kr/st
Gafflar (kraftiga plastbestick)	1,50 kr/st

Papperstallrikar	2 kr/st
Plastglas på fot 25 cl	4 kr/st
Kaffemugg & sked	2 kr/st

Bord & dukning (uthyrning)

Bord 180x80 (6 pers/bord)	65 kr/st
Bord 120x80 (4 pers/bord)	65 kr/st
Linnedukar 240x130	65 kr/st
Linnedukar 180x130	65 kr/st
Runt bord 150 cm (6-8 pers)	140 kr/st
Linnedukar 200x200 cm (till runt bord)	85 kr/st
Linneservett	15 kr/st
Klädställningar (plats för 40 galgar)	140 kr/st
Galgar	4 kr/st
Ståbord (ø 60 cm, vit, ståhöjd 110 cm)	140 kr/st
Dukar till ståbord 130x1300 cm	65 kr/st
Stapelbara stolar, kromben	20 kr/st
Klädda stolar med mjuk sits	25 kr/st
Kandelaber 3-armed inklusive kanalljus	79 kr/st
Värmeljus inklusive lykta i glas	15 kr/st
<i>Dukar och linneservetter finns i flera olika färger</i>	

Dekorationer (uthyrning)

Buffédekorationer, blommor i vackra vaser olika typer	40-800 kr/st
Bordsdekorationer, blommor i vas	20-200 kr/st
Ljuslyktor med stenar, glaspärlor, kaffeböner eller kristaller	20-75 kr/st
Isdekorationer	offereras

Personal

Servitriser / Servitörer	310 kr/timme
Arbetsledare	360 kr/timme
Kockar	330 kr/timme
OB-tillägg*	75 kr/timme

*OB-tillägg tillkommer mellan 20.00-06.00 måndag-fredag, 16.00-06.00 lördag och 06.00-06.00 söndag.

Minsta debitering är 4 timmar och tiden beräknas från och till våra produktionslokaler i Solna. Sociala avgifter och skatter är inkluderade. Alla medarbetare är försäkrade och vi är kollektivanslutna. Projektledning och evenemangsproduktion offereras separat.

Miljövänliga transporter

Transportkostnader för matleveranser överstigande 2.000 kr inom Stockholm City (tullarna) och Solna är som följer:

Dagtid vardagar 08.00-17.00 (inom Solna)	295 kr/tur
Dagtid vardagar 08.00-17.00 (inom tullarna)	325 kr/tur
Jourtillägg vardagar kväll	350 kr/tur
Jourtillägg helg, lördag - söndag	450 kr/tur

Transportkostnad avseende övriga tider och platser offereras separat. Transportkostnad vid order understigande 2000 kr offereras separat. Det går utmärkt att hämta maten hos oss på Anderstorpsvägen i Solna, vardagar 8-17. För att spara på miljön försöker vi alltid att optimera och samordna våra transporter i möjligaste mån och våra bilar är miljögodkända enligt dagens krav.

fler menyer på internet

Grillbuffé, picnic, julbord, veckans konferensbuffé, säsongsmenyer & övriga erbjudanden hittar du på vår hemsida www.elwingco.se.

beställningsvillkor

Menyförslag och beställningar

Vissa menyförslag och exempel finner du i vår menykatalog eller på vår hemsida www.elwingco.se. Vi reserverar oss för eventuella pris- eller sortimentsändringar. Beställ i så god tid som möjligt, senast 3 arbetsdagar före önskad leverans. Skulle ni vara sent ute försöker vi naturligtvis hjälpa er i den mån vi kan, men menyer och utbud kan bli något begränsat eller förändrat. När ni vill beställa eller har frågor kring menyer eller annat, ring då på tel. 08-51 48 48 80, faxa på tel. 08-600 45 11 eller skicka e-post till info@elwingco.se. Vi tillämpar SHR's allmänna villkor för sällskapsarrangemang och festvåningsbeställningar om inget annat framgår av offert eller orderbekräftelse.

Minimiantal

Om inget annat framgår av meny, offert eller orderbekräftelse gäller följande: Minsta beställning är 10 portioner, för drinktilltugg, julbord, tårter o s v gäller särskilda bestämmelser. Under respektive rubrik framgår eventuella avvikelser.

Leverans

Om inget annat framgår av offert eller orderbekräftelse gäller följande: Vi levererar alla dagar i veckan mot fraktagift. Se rubriken "uthyringsgods, dekor, personal & transporter". Observera att returerna (porcelain och hyrgods) måste vara ihopplockat när vi bokat hämtning.

Skador och förkommet gods

Om något saknas eller om gods är trasigt så debiterar vi detta (till återanskaffningspris) på fakturan. Det är därför viktigt att ni har plockat ihop allt i våra backar så att allt är klart när vi hämtar returerna. Återfinner ni saknat gods kan ni återlämna detta i efterhand, då dras avgiften naturligtvis av.

Betalningsvillkor

Betalning 10 dagar netto efter kreditprövning. I annat fall gäller kontant betalning. Vid större evenemang kan andra betalningsvillkor gälla, detta framgår då av ramavtal, offert eller orderbekräftelse.

Avbeställningsregler och övriga villkor

Vi tillämpar SHR's allmänna villkor för sällskapsarrangemang och festvåningsbeställningar om inget annat framgår av offert eller orderbekräftelse. *Vi reserverar oss för eventuella tryckfel i denna katalog.*

Elwing & Co. Catering, Anderstorpsvägen 20, 171 54 SOLNA
Tel. 08-51 48 48 80 Mail: info@elwingco.se

