

Mat & Möten

*för alla
tillfällen*



Kalas koket

LUNCH • KONFERENS • CATERING

Catering



Cocktailtillugg 22:-/st

Vi rekommenderar att ni beställer 3-4 st sorter för ett mingelparty.

Cocktailspjut

- Tandorikyckling
- Mixad frukt
- Ost, oliv, druva

Tapasskedar

- Laxtartar
- Löjrom, creme fraiche, rödlök
- Chevrecreme med honung, pinjenötter



TAPASSKEDAR

Tortillasklämmor

- Rensteksmousse
- Rökt lax & pepparrotsceme
- Parmaskinka med saltorkad tomatcreme

Runda canapéer 4 cm

- Sill/ägg/potatis
- Skagenröra
- Salami & brie

Minipaj

- Chèvre och basilika
- Lagrad ost och lax
- Tonfisk och feta

Kalla tallrikar 115:-/st

Antipastitalrik

Kyckling diavole, parmesan, tomat-pesto, parmaskinka, Cambozolaost, ruccola, inlagda kronärtskockshjärtan, mozarella/tomat/basilika, pastasallad

Tapastallrik

Serranoskinka, oliver, salami, getost, sallad, rostad paprika, grillad zucchini, potatis- & bönsallad, pesto

Grekisk tallrik

Lammfärsspett, citron- & oregano-marinerad kycklingfilé, vinbladsdolme, potatis- & fårostsallad, kaprisbär, marinerade cocktailtomater, sallad, tzatziki

Svensk gourmettallrik

Gubbröra, rostbiff, potatissallad, gravlax, hovmästarsås, skaldjurs-terriné, grönsallad, körsbärstomat, brännvinsost

Bufféer (min. 10 pers. Pris/pers)

Italiensk buffé 155:-

Parmaskinka, salami, kyckling diavole, vitlökschampinjoner, pastasallad med saltorkade tomater, tomat/mozarella/basilika, ruccolasallad, oliver, tapenad, aioli, inlagda kronärtskockshjärtan

Köp till dessert: Tiramisu 35:-

Kalasbuffé 150:-

Kalkonbröst, örtdressing, rostbiff, potatissallad, kallrökt lax, pepparrotspickles, ost- & broccolipaj, grönsallad, vitlökschampinjoner

Köp till dessert: Jordgubbsmousse. 35:-

Barnbuffé 75:-

2 sorters grillspett (kyckling & köttbullar), grön monsterpastasallad, ostrulle, dippsås, gurkstavar, moroststavar, melon, pannkakstårta

Skärgårdsbuffé 145:-

3 sorters sill, brännvinsost, rödlök, gräddfil, stekt inlagd strömming, gubbröra, gravad lax, varmrökt lax, varmrökt makrill, Matjessilltårta, hovmästarsås, dillmarinerad potatis, sallad med cocktailtomater, knäckebröd

Köp till dessert: Skärgårdskaka med jordgubbar och gräde 35:-

Norrländskbuffé 150:-

Rökt renstek, lingondip, viltpaté, marinerade havtorn, mandelpotatis- & kantarellpaj, grönsallad, rödlök, löjromsdressing, marinerad västerbottenost, varmrökt lax, gräddädelost

Köp till dessert:

Hjortronpannacotta 35:-

Grekisk buffé 155:-

Lammfärsspett, citron- & oregano-marinerad kycklingfilé, vinbladsdolme, potatis- & fårostsallad, oliver, salami, marinerade färska tomater, tzatziki, kaprisbär, grönsallad

Köp till dessert: Baklava med russin och mandel 35:-

Asiatisk buffé 150:-

Fläskfilé i grön curry, kycklingspett med jordnötssås, laxspett tandoori, vårrullar, sweet chilidip, nudelsallad med koriander, inlagd chiligurka, grönsallad, fruktfat med ananas och vattenmelon

Köp till dessert: Nötchokladkaka med fikon 35:-

Söderhavsbuffé 150:-

Kyckling med chili och bladspenat, marinerad bläckfisk, grönsallad med färsk ananas, spjäll kryddade med ingefära, vattenkrasse och melonsallad, tomat-, vitlök- och persiljeragu, mynta- och limedressing, klar potatissallad dressad med granäpple

Köp till dessert: Cocoscreme med exotisk fruktsallad 35:-

Spansk buffé.....145:-

Kyckling med chilifrukt och tomat, potatis- och bönsallad, Serranoskinka, oliver, salami, rostad paprika, grillad zucchini, grillad aubergine, salsa på saltorkad tomat, grönsallad

Köp till dessert: Crema catalana.....35:-

American way buffé (varm).....155:-

Filégrillspett, drumsticks, buffalo wings, majscolv, coleslaw, Idahopotatis, chili-dip, vitlöksdip, sallad med körsbärs-tomater, melonklyftor

Köp till dessert: Limecheesecake med björnbär.....35:-

Festfat.....95:-

(min. 10 pers). Perfekt som lite rejälare "plockmat". Sätt ihop ert eget festfat på tre sorters kallskuret, en sallad och exotiska frukter.

Rostbiff, pastrami, rökt kalkonbröst, ölkorv, grillad fläskfilé, grillad kyckling-filé, rökt skinka, kokt skinka, salami, lufttorkad skinka

Potatissallad, pastasallad, couscous-sallad

Vindruvor, honungs- och vattenmelon, ananas, coctailtomat, kiwi, papaya, physalis, carambole

Kallskuret är beräknat till 100 gr/person.
Salladen till 200 gr/person.

Klassisk husmanskost.....90:-

(min. 10 pers)

Kall inkokt lax med dillmajonnäs och kokt potatis

Stekt strömming med potatismos och lingon

Stekt torsk med remouladsås och kokt potatis

Ärtsoppa med fläsk och senap, 2 st pannkakor med sylt och grädde

Pytt i panna med ägg och rödbetor

Pannbiff med löksky, saltgurka och stekt potatis



Pajer.....Per pers 75:-

Välj sort: rökt lax, avokado/chili, köttfärs/broccoli, svamp/grönsak och västerbottenost/broccoli.

Alla pajer levereras med grönsallad och dressing.

Sallader.....75:-

Grekisk med citronmarinerat kycklingbröst, fårost, rödlök, oliver, tzatzikidressing

Italiensk med salami, mozarella, inlagda kronärtskockshjärtan, soltorkad tomatdressing

Spansk med serranoskinka, rostad paprika, oliver, olivdressing

Fransk med kalkon, brie, melon, aioli.

Ost & skinksallad Rhode Islanddressing

Kycklingsallad med ananas, bacon, currydressing

Rökt laxsallad med ägg, sparris, hovmästardressing

Räksallad med ägg, avocado, vitlöksdressing.

Tacosallad med rödlök, jalapenos, tomat, tacodressing.

Smörgåstårter

Finns i 5/10/20-bitars. Pris per bit

Skinka & ost.....40:-

Lax & räkor.....46:-

Baguetter/ciabatta

Per st.....35-55:-

Ost & skinka, köttbullar & potatissallad, falukorv & stekt ägg, kycklingröra, räkröra

Tårter 10-bitars. Per bit.....22:-

Princess-, bär- eller chokladtårta

Brölloptårter Per bit.....35:-

Tårta i våningar med bröllopspar

Landgång.....85:-

Bröd & smör.....10:-



A la carté

Förrätter 65:-

Kallrökt lax med liten ostpaj, pepparrotsdressing och plocksallad

Skagetoast toppad med sikrom, dill och citron

Rökt lax- & räkrulle med färskost och örter

Skaldjurspaté på plocksallad serveras med basilikasås

Serranoskinka med sallad, buffelmozzarella, mammutoliver och balsamicoreduktion

Rökt renstek med havtornsvinegrette, krutonger och plocksallad

Varmrätter

Helstekt kalvytterfilé med gräddkokta kantareller samt rödlöksfrästa bönor..... 165:-

Helstekt oxfilé Bourgogne med smälök, bacon och champinjoner. Serveras med rödvinsås..... 155:-

Ugnsstekt ankröst med hallonvinägersås och ragu på äpple och broccoli..... 145:-

Rosastekt lammfilé med tomatiserad vitlök och rödvinsås. Serveras med paprikasauté..... 145:-

Hjortytterfilé med lingonsås, rödlöksfräst skogssvamp..... 225:-

Helstekt fläskfilé med cognacssås samt glacerade rotfrukter..... 130:-

Helstekt fläskytterfilé med grönpepparsås och grönsakswok..... 100:-

Gräslöks- och räkfärserad rödtungafile med grönsaksjulienné, ris och vitvinsås..... 140:-

Örtöverbakad lax med parmesanrisotto, basilikasås och sockerärts-sauté..... 135:-

Alla rätter serveras med gratäng eller potatis-kaka om inget annat anges.

Dessertes 55:-

Limecheescake med björnbär

Chokladkaka med rårörda bär

Ostbricka med 3 sorters ost, fikonmarmelad, hasselnötter i honung, kex

Pannacotta hjortron, vanilj eller espresso

Tiramisu med söta bär

Baklava med vaniljgrädd

Mousse choklad, jordgubb eller hasselnöt

Husets tryffel..... 25:-

Porslin Vi diskar 3:-/del. **Linne** 30:-/kuvert.

Leveransavgift 400:- inom Trollhättan.

Lördagar och helgdagar tillkommer 200:-.

Avhämtning utanför ordinarie öppettider 300:-

Priser för vår välutbildade och trevliga personal

Kock/servitör 355:-/tim, kvällar 20.00-06.00 och helger tillägg 50:-/tim.



Vad är viktigast när du bokar mötesplats?

Ett samtal – vi fixar resten!

Närhet, tillgänglighet, mat, service och pris är våra nyckelord.

Våra lokaler passar alla typer av sammankomster; möten, utbildningar, kick-off och mässor. Alla lokaler har trådlös internetuppkoppling och den tekniska utrustning som krävs för effektiva möten.

Kontakta oss på 0520-758 83
nästa gång du ska boka mötesplats!
Läs mer på www.motesplatsfasetten.se

MÖTESPLATS
Fasetten

Kalaskoket

LUNCH • KONFERENS • CATERING

Kardanvägen 37, Trollhättan
Tel 0520-758 83, fax 0520-748 83. E-post fasetten@kalaskoket.se

www.kalaskoket.se