



*Vi på Kalaskoket har en enorm kärlek till mat och fest. Att få vara en hörnsten i ert livs stora ögonblick är mycket hedrande för oss och vi är mycket lyhörda för att tillgodose era specifika önskemål.*

*Vi är stora på catering av mat och kan även skraddarsy helhetslösningar med tält, möbler, porslän, mat, dryck och personal. Vi presenterar nedan exempel på pris och menyföreslag. Menyerna grundar sig i att vår kökspersonal är med på plats vid servering. Personal för uppdukning/servering efter överenskommelse. Personalkostnad redovisas separat.*

## *Catering Bröllopsmenyföreslag från Kalaskoket*

### *Tilltugg till brudskålen*

*Chokladdoppade jordgubbar 35: -/3 styck*

*Cocktailspjut - Välj mellan-Kycklingspett - Mixad frukt - Lammfärsspett med vitlök/örter 35.-/styck*

*Tapasskedar - Välj mellan- Laxtartar - Löjrom/crème fraiche/rödlök - Chèvre crème med honung och pinjenötter 35: -/styck*

*Tunnbrödsstubble - Välj mellan -Rensteksmousse - Rökt lax och pepparrots crème - Kaviar/lök/dill - Skagenröra 35.-/styck*

*Runda canapéer - Gubbröra - Skagenröra - Salamí/brie 35: -/styck*



Förrätt

Bohuslänskt smörrebröd med en härlig röra på räkor och laxrom 110: -/person

Rökt renstek med havtornsvinegrette, krutonger och plocksallad. 110: -/person

Sallad på rökt vildsvinsskinka, rucola & lingon med krispiga parmesanchips 110:/person

Varmrätt

Majskycklingfile fyllt med en färskost på saltorkade tomater som serveras med rostad  
sötpotatis/ rotfrukter och portvinssås 205 -/person

Halstråd lätttrimmad kummelrygg med sås på mousserande vin serveras med säsongens primörer.  
Till detta väljer ni potatisbakelse med örter eller dillkokt färskpotatis. 205/person

Lågtempad kalvytterfile med hemslogen bearnaisesås och ljuvlig grönsparris serveras  
med potatiskaka. 225: -/person

Dessert

Hjortron/esspresso eller mjölkchokladpannacotta med bär 95 -/person

Chokladkaka på hallonspegel 85: -/person

Grillbuffé:

Lågtempad marinerad fläskkarré, mustigt kycklingspett, drumsticks, coleslaw, Kalaskokets fräscha  
melon/fetaost/rödlökssallad, fransk färskpotatissallad med sockerärtor, klassisk potatissallad, söt &  
rökig BBQ sås, kallrörd kryddig Bearnaisesås 249: -/person

Härlig Säsongsbuffé 250.- /person. (Meny förslag efter förfrågan)

Tillval:

**Bröllopstårta från 55: - per bit**

**Porslín 4 -/del inkl. disk** Brudskål, Champagneglas, Middagen, Rödvinglas, vitvinglas,  
vattenglas, avecglas, 2 assietter, 1 mattallrik, Förrättsbestick (gaffel & kniv), Matbestick (gaffel &  
kniv), Dessertsked, **Bröllopstårtan** Kaffekopp/fat, Kaffesked, Assiätt /sked, Tårtspade

**Linne: 40.- per del**

**Personal** Kock och serveringspersonal á 485: -/tim./person

**Utkörning/avhämtning 600: -/resa**

**Mot offert- Stilkonsultation, make up, styling, blommor, tält, möbler mm.**

*Ser fram emot att höra av er för vidare diskussion!*

**Bästa hälsningar:**

*Cecilia Nilsson Kalaskoket Fasetten*