

HÖGSKOLERESTAURANGER

CATERINGMENY LINKÖPING



Nordrest



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

- 3** DRYCK & SMÖRGÅSAR
- 4** MATIGA SMÖRGÅSAR & WRAPS
- 5** FIKABRÖD & TÅRTOR
- 6** SMÅTT OCH GOTT & SALLADER
- 7** BOWLS & LUNCH
- 8** BUFFÉ
- 9** PLOCKMAT & MINGEL
- 10** FEST PAKET & MENY

**Samtliga priser är
inkl. moms**



VARMA & KALLA DRYCKER

- Kaffe/te, ekologiskt- och Fairtrade 22 kr
- Mineralvatten, lättöl, läsk 33 cl 25 kr
- Alkoholfri cider, 75 cl 95 kr

SMÖRGÅSAR

- Hel fralla med ost, skinka och grönsak 38 kr
- Hel fralla med ost och grönsak 35 kr
- Fralla gluten & laktosfri Violife och grönsaker 48 kr
- Rågkuse med vegansk ost, tomat 43 kr
- Gourmet tranbär med rökt skinka och grönsak 43 kr



MATIGA SMÖRGÅSAR & WRAPS

SMÖRGÅSAR

- Baguette med hummus, falafel och picklad rödlök 72 kr
- Baguette rustik med ost & skinka samt senaps-crème 72 kr
- Sandwich BLT, bacon, sallad och tomat 72 kr

WRAPS

- Caesar, svensk kyckling, romansallad, caesardressing 82 kr
- Falafel och kryddig hummus 72 kr
- Kycklingröra med mangoraja 75 kr
- Kryddiga morotsbollar 72 kr



FIKABRÖD

- Nybakad kanelbulle 22 kr
- Klassiskt wienerbröd 22 kr
- Biskvi 37 kr
- Chokladboll 22 kr
- Brownie 37 kr
- Kladdkaka med vispad grädde 37 kr
- Muffins 25 kr
- Småkakor 5 kr

Allergivänliga produkter

- Mockaruta gluten- och mjölkproteinfri 37 kr
- Morotskaka gluten- och laktosfri 37 kr
- Chokladkladdkaka, mjölkfri 37 kr
- Skumraket gluten- och mjölkproteinfri 20 kr

Veganska produkter

- Hallon- och vaniljkaka 37 kr
- Vegansk brownie 37 kr



TÅRTOR

10–12 bitars tårta 495 kr · 14–16 bitars tårta 590 kr

- Gräddtårta (klassisk gräddtårta, garnerad med färsk fukt)
- Williamstårtan (vaniljkräm, pärongrädde, päronbitar och marsipan. Dekorerad med chokladtryffel och marsipanros)
- Chokladmoussetårta (vaniljkräm & chokladmousse. Dekorerad med choklad samt jordgubbar och mango i gelé)
- Skogsbärstårta (blåbärssylt, vaniljkräm & grädde. Dekorerad med mörk choklad samt hallon och blåbär i gelé)
- Prinsesstårta (en klassiker med vaniljcrème, sylt samt marsipantäcke)
- Snövit, allergivänlig bakelse 80 kr

Tårtorna beställs minst två helgfria vardagar innan leverans.

ENERGIPÅFYLNING AV SMÅTT OCH GOTT

- Frukt 12 kr/person
- Fruktkorg med godisbit 20 kr/person
- Smoothie 32 kr
- Energy Bars 28 kr
- Svenska lantchips och salta pinnar 15 kr/person
- Mörk choklad 70 % i bit 6 kr

SALLADER

Minimum vid beställning är 10 stycken av samma sort.

Våra egna favoritsallader

- Caesarsallad med romansallat, svensk kyckling, bacon och krutonger 105 kr
- Räksallad med handskalade räkor, ägg, avokado och srirachamajonnäs 105 kr
- Grekisk sallad med fetaost, tomat, oliver och rödlök samt vinbladsdolme 105 kr

Tillbehör

- Bröd och smör 10 kr



DAGENS VARMA LUNCH

- Kontakta oss för dagens meny, lunchen finns för avhämtning eller kan levereras i portions- eller bufféform. Kontakta oss gärna några dagar innan vid större sällskap. Inklusive sallad, bröd och smör. **Pris per person 110 kr**

POKÉ BOWL

- Bowl med kallrökt lax på en bädd av ris, kimchi, kikärter, gurka, sesamfrö, wasabi & ingefära **115 kr**
- Bowl med friterad tofu på en bädd av ris serveras med teriyakisås, kimchi, soja-bönor, kikärter, gurka, sesamfrö, wasabi & ingefära **105 kr**

KALLA LÅDOR

- Kyckling caesarstyle, krämig parmesanpotatis, bacon och tomatsallad **103 kr**
- Cajunbakad lax med sparris, potatissallad, dillmajonnäs **145 kr**





BUFFÉER

Vi kan erbjuda bufféer från världens alla hörn och smaker, kontakta oss gärna för ytterligare förslag. Bufféer erbjuds från 20 personer och uppåt.

Svenska smaker 245 kr

- Grillad rostbiff av nöttinnanlår
- Kallskuret svenskt kycklinglår med smak av dill och citron
- Potatissallad med säsongens färska grönsaker i vinegrette
- Västerbottenpaj i sin enkelhet
- Sandwichsnitt med kräftstjärtsröra
- Gulärtshummus på svenska gula ärtor med smak av citron och vitlök
- Hembakad filmjölkslimpa och vispat smör

Grönt hela vägen 215 kr

- Couscoussallad med morot, bönor och paprika
- Morotsbollar med sojadipp
- Örtmarinerade champinjoner
- Tofutärningar i citron- & persiljedressing
- Dagens hummus
- Libastubbar med pulled vegme och mango-jalapenodressing

Smaker från Medelhavet 235 kr

- Ugnsbakad gremolatamarinerad svensk kyckling
- Cevapcici med myntayoghurt
- Grekisk potatissallad med soltorkad tomat och kapris
- Persilje- och vitlöksmarinerade kalama-taoliver
- Rostad ciabatta med flingsalt
- Tomatsallad med rödlök och basilika
- Couscoussallad och chilihummus

Smaker från Asien 235 kr

- Nudelsallad med vitkål, morot, sojabönor i asiatisk dressing
- Teryakimarinerade kycklingspett
- Minivårrullar med sweetchilidipp
- Kimchi, kålsallad, ingefära och purjolök
- Chilimarinerad broccoli
- Grillade grönsaker toppade med rostade sesamfrön
- Kryddig bönmix, mukimame
- Libastubbar med pulled vegme och mango-jalapenodressing

PLOCKMAT & MINGEL

AW-meny 185 kr

- Dubbelmarinerad strimlad svensk kyckling
- Tomat & mozzarellasallad
- Melon och fetaostsallad
- Rödkålssallad, chipotle & crème fraiche
- Pestoslungade champinjoner, gul lök
- Ajvardip
- Nachos

Snittar 40kr/st

- Gurksnitt med ädelost och picklad gurka
- Västerbottenpaj
- Grov smörgåssnitt med kräfröra
- Tortillarulle med kikärtsröra
- Minispett med mozzarella, tomat och prosciutto
- Fröknäcke med salami och färskost

SMÖRGÅSTÅRTA

- Klassisk fyllning med oströra, skinkröra samt räkröra **90 kr/bit**
- Lyxsmörgåstårta fylld med västerbottenröra, hand skalade räkor, rostbiff, dekorerad med sikrom **115 kr/bit**



FEST – PAKET & MENY

Vi erbjuder engångsservis och porslin och glas, kontakta oss för priser eller offert

FESTVÅNINGSPAKET

Guld 645 kr/person

- Trerättersmiddag inklusive 2 glas vin, alt. 2 st 33 cl stark öl
- Kaffe
- Vacker dukning
- Serveringspersonal
- Öppet t.o.m. 24.00 (tid därefter debiteras med 1 000 kr/timme)

Diamant 795 kr/person

- Mousserande fördrink
- Trerättersmiddag inklusive 3 glas vin, alt. 3 st 33 cl stark öl
- Kaffe
- Vacker dukning
- Serveringspersonal
- Öppet t.o.m. 24.00 (tid därefter debiteras med 1 000 kr/timme)

Brilliant 975 kr/person

- Mousserande med kanapé (Champagne 55 kr tillägg)
- Trerättersmiddag inklusive 3 glas vin/alt. 3 st 33 cl stark öl samt dessertvin
- Vacker dukning & servis
- Serveringspersonal
- Lokal för dans & barservering
- Öppet t.om. 01.00

FESTMENY

Förrätter

- Smörbrynt sparris, champagne vinegrette, parmesan, rostade solros-kärnor (går även att få veganskt)
- Kräft- och räskagen, forellrom, surdegsbröd, plocksallad
- Klassisk Carpaccio med parmesan, olivolja, havssalt och pinjenötter samt ruccola

Varmrätter

- Hemlagade kikärtsbiffar med rostad blomkålskrème, bakad rotselleri samt picklad rödlök *vegansk
- Nattbakad Högre med potatis- och palsternackspuré serverad med krispig svartkål och en mustig rödvinssås
- Helstekt Kalventrecote med potatis-kaka smaksatt med Västerbottenost och syltade kantareller samt gräddsås

Desserter

- Kokospannacotta, variation av björnbär, chokladdekoration *vegansk
- Mörk chokladtryffelkaka, chili, päron-cognacskräm, brynt brödströ
- Crème brulée med säsongens bär



SAKNAR NI NÅGOT?

Kontakta oss för en offert!

Förutom mat och dryck kan vi även stå till tjänst med uthyrning av porslin, linne, dukar m.m. Vi kan även leverera alkohol till din catering-beställning, kontakta oss för mer information. Allt efter era önskemål och det som gör det enkelt för er.

Beställ för minst 15 personer eller till ett värde av 4 000 kr.
Vid mindre antal eller belopp tillkommer en utkörningsavgift på 600 kr.

Alla beställningar ska vara inkoma och bekräftade av oss senast två vardagar innan leveransdatum via mejl:
linkopingscatering@hors.se

KONTAKT

Universitetsklubben:

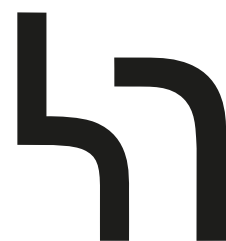
Mail: universitetklubben@nordrest.se

Tel nr: 072- 239 61 49

Matverkstan:

Mail: matverkstan@nordrest.se

Tel nr: 076-800 37 07



HÖGSKOLERESTAURANGER