



Catering & Eventmeny

För att hålla hög kvalitet komponeras våra menyer med säsongens ekologiska och närproducerade råvaror. Maten som serveras är både hälsosam och god. Välj mellan flera olika bufféer och snittar som passar till olika tillfällen.

Bokning och förfrågan

Öppettider vardagar 08.00-17.00
Telefon: 010-751 8770
Telefax: 010-751 8776
bokning@sjserviceacademy.se

Kalasbuffé, 255 kr

Surdegsbröd med smör och färskost
Getostgratinerade rödbetor med rostade solroskärnor
Grönsallad med krutonger
Rotfrukter i ugn med apelsin och anis

Marinerade kräftor med gurka, dill och rädisor
Kallskuren lammstek med rostade och rökta mandlar
Blåbärspaj i glas med italiensk maräng

Festbuffé, 325 kr

Surdegsbröd med färskost och smör
Rostad svampsallad med vinägerkokt sidfläsk med getost
Selleri och äppelsallad med honungsrostade valnötter
Ugnsbakade rotfrukter med citron och körvel
Charkfat och oliver

Rimmad lax från Fogdö med pepparrot och krasse
Fruktfat
Ostar från svenska gårdar
Hjortronkompott smaksatt med ingefära samt karamellmousse

Galabuffé, 350 kr

Surdegsbröd med smör och färskost
Pumpnickel med pepparrot, dill och löjrom
Krutong med getost och rosmarinhonung
Yoghurtpudding med inkokta plommon och kaksmulor

Alg och rapsoljebakad regnbåge 38 grader
Bjäreyckling med rostad blomkål och bakad citron
Potatissallad med gulbetor och senap och kapris
Grönsallad med krutonger

Snittar, 35 kr styck

Kallrökt lax med pepparrotskräm, pumpnickel
Alg och rapsoljebakad röding 38 grader
Lufttorkad skinka från Fors Säteri med extra lagrad svecia
Pate choux fylld med carl-johankräm och västerbottenost
Morotskräm med getost och rosmarinhonung

Anjovis med färskost och kavringskrisp
Löjrom med äpple, gräddfil och rågbröd
Hagby gårds anlevermousse med portvinsinkokta aprikoser och pistage
Blomkålspurè med vinägerfläsk på krutong
Torkade frukt och nötboll med Kvibille

Priserna gäller fr o m 2009.01.05 och är presenterade per person exklusive moms.