

Cateringmeny

2009

Förrätter & munsbitar

Som förrätter, drinktilltugg eller som del i en buffé.
Minsta beställning 10 st.

1. Chèvretryfflar

Chèvretryfflar rullade i rosépeppar/gräslök/valnötter/aprikoser/rosmarin

Pris per st: 13 kr

Drick gärna: Vita, torra viner gjorda på druvan sauvignon blanc.

2. Prosciuttosnurror

Snittar med italiensk lufttorkad skinka, kapris och färskost.

Pris per st: 17 kr

Drick gärna: Vita, torra, unga viner gjorda på druvan pinot grigio.

3. Laxsnurror

Snittar med rökt lax och färskost med gräslök/wasabi.

Pris per st: 16 kr

Drick gärna: Öl av typen weissbier eller bitter.

4. Pintxos

Spanska tapas på bröd med chèvre, manchego, serranoskinka, chorizosalami eller kyckling i mojo picón och räkor i mojo verde.

Pris per styck: från 12 kr

Kombinera gärna med ett spanskt tapasfat.

Drick gärna: Fino sherry eller Manzanilla, båda knastertorra med personlig smak av mandel och blommor. Även torrt vitt vin i ung, frisk stil och gjort på druvan albariño.

5. Snittar

Olika sorters snittar till förrätt eller coctailtillbehör:

- Västerbottenostcrème med honung på grännaknäcke
- Brieost med salami och fikon
- Kalkon med bluecheesecrème och mango chutney
- Räkor med dillpesto
- Kräftstjärtar med korianderpesto
- Rökt lax med citrus- fänkål-färskostcrème
- Gravad lax med gremolata
- Stenbits- och ishavsrom med dillfärskostcrème
- Gubbröra med klippt gräslök på kavring
- Tapenade på vitlöksbröd

Pris per styck: från 14 kr

Drick gärna: Mousserande vin, champagne eller Dry Martini.

6. Skånska snittar

- På smörad kavring med skånsk senapssill, ägg och rödlök
- Kävlingepastej, stekt bacon och cornichons
- Spickeskinka med äpple- och sellerifärskostcrème
- Ystadkorv, potatis och gräslök

Pris per styck: 15 kr

Drick gärna: Öl och snaps.

Sallader som huvudrätt

Fräscht, lätt, gott och nyttigt! Våra sallader bör förtäras samma dag som avhämtning. Några av tillbehörssalladerna kan stå kallt i ett dygn. Vissa tillbehör kan variera efter säsong.
Minsta beställning 6 personer.

7. Chef's Salad

Kyckling, kokt skinka, emmenthaler, ägg, tomat, blekselleri, isbergssallad, vattenkrasse och baconkrisp. Serveras med rågbröd och dressing som rhode islandsås/ bluecheesesås/ dijonsenapssås

Pris per portion: 69 kr

Drick gärna: Torra, friska viner med ung frukt i den lättare stilen, rött, vitt eller rosé.

8. Caesar Salad

Krispig romansallad med grillade kycklingbitar, caesardressing, stora flagor av parmesan och vitlöks- bakade brödkrutonger. Kan även fås som fingerfood.

Pris per portion: 59 kr

Drick gärna: Torra, friska viner med ung frukt i den lättare stilen, rött, vitt eller rosé.

9. Grekisk sallad

med gurka, tomat, paprika, fetaost, kalamataoliver, aubergine vitlök- och rosmarinvinägrett. Serveras med bröd och tzatziki.

Pris per portion: 69 kr.

Kombinera gärna med grillat

Drick gärna: Torra, friska viner med ung frukt i den lättare stilen, rött, vitt eller rosé.

10. Salad Niçoise

Rivieraklassiker med tonfisk, sardeller, romansallad, gurka, selleri, ägg och rädisor i dijonsenapsvinägrett. Serveras med bröd.

Pris per portion: 69 kr

Drick gärna: Torra, friska viner med ung frukt i den lättare stilen, såväl vitt och rosé passar mycket bra.

11. Italiensk sallad

med tomat, oliver, canellinibönor, rucola, romansallad, basilika, parmesanost och balsamicodressing. Serveras med bröd.

Pris per portion: 59 kr

Kombinera gärna med italienska charkuterier.

Drick gärna: Torra, friska viner med ung frukt i den lättare stilen, rött, vitt eller rosé.

12. Insalata Caprese

Tomat varvat med buffelmozzarella, basilika, rödlök, rostade pinjenötter stälkkapris. Serveras med balsamicodressing och bröd.

Pris per portion: 69 kr

Kombinera gärna med italienska charkuterier.

Drick gärna: Torra, friska viner med ung frukt i den lättare stilen, rött, vitt eller rosé.

Sallader som tillbehör

Följande sallader kan köpas i lösvikt:

13. Grönsallad

Grönsallad, romansallad, frisésallad, rucola, bladspenat och vattenkrasse, citronvinäggrett. Sorterna kan variera något. Serveras med bröd.

Pris per hg: 9.90 kr

14. Potatissallad med vinäggrett

med rucola, paprika, gurka, rädisor, stjälpkapsis och vinäggrett.

Pris per hg: 9.90 kr

Passar bra till rökt lax, kalkon, rostbiff och charkuterier och grillat.

15. Potatissallad med haricots verts

med schalottenlök, haricots verts, kapsis och vinäggrett med dijonsenap.

Pris per hg: 9.90 kr

Passar bra till skinka, rostbiff och grillat.

16. Barbecuesallad

Med tärnad mango, chili, gurka, melon, äpple, selleri, rödlök och koriander i mango/limevinäggrett.

Pris per hg: 9.90 kr

Passar till grillat eller charkuterier som kalkon eller skinka.

17. Tabouleh

Libanesisk bulgursallad med citron, persilja, mynta, gurka, paprika och tomat.

Pris per hg: 9.90 kr

Passar bra till grillat, hoummus och andra meze-rätter.

18. Coleslaw

Frisk och krispig kålsallad efter säsong med turkisk yoghurt, majonnäs och skånsk senap.

Pris per hg: 9.90 kr

Kombinera gärna med grillade revben, spare ribs, kamben eller kyckling.

19. Waldorf Salad

Krämig sallad med selleri, äpplen, valnötter, blå vindruvor majonnäs och kesella.

Pris per hg: 9.90 kr

Kombinera gärna med grillad kyckling.

20. Säsongs sallad

Våra lite matigare lösviktsallader i delikatessdisken varierar smak och ingredienser efter årstiden och kan innehålla pasta, bulgur, quinoa eller couscous.

Pris per hg: 9.90 kr

Fruktsallader & desserter

Vi erbjuder fräscha och vackra fat med skuren frukt, frukt-sallader, -spett och desserter. Sortimentet växlar något beroende på årstid. Minsta beställning 6 portioner, undantaget säsongs fruktsallad som köps per hg.

21. Frukttfat

Delikatessfat med skuren melon, ananas, vindruvor, mango, papaya, kiwi, jordgubbar samt annat efter säsong.

Pris per portion: 35 kr

Kombinera gärna med dessertostar eller kallskuret.

Drick gärna: Mousserande sött italienskt vin som Asti Spumante.

Delikatessfat

Våra delikatessfat passar vid alla olika sorters festliga tillfällen för större sällskap. Minsta beställning är 10 portioner. Vissa tillbehör kan variera efter säsong.

22. Spanskt tapasfat

Serranoskinka, lomo, chorizo, fuetec, örtspäckade oliver, marinerad paprika, två sorters manchego, cabrilegio, torkad frukt, salta mandlar och kvittenpaté. Serveras med bröd.

Pris per portion: 125 kr

Kombinera med våra pintxos, spanska munsbitar med t ex getost, serranoskinka, kyckling i het paprikasås eller räkor i chili/koriander. Drick gärna: Fino sherry eller Manzanilla, båda knastertorra med personlig smak av mandel och blommor. Även torrt vitt vin i ung, frisk och fruktig stil.

23. Italienskt fat

Parmaskinka, salami, coppa, bresaola, mozzarella med tomat & basilika, parmesanost, gorgonzola, melon, druvor, oliver, inlagda kronärtskockor och soltorkade tomater. Serveras med bröd.

Pris per portion: 125 kr

Kombinera med en italiensk sallad, grönsallad, pastasallad eller ett frukttfat.

Drick gärna: Torra, friska viner med ung frukt i den lättare stilen, om vinet är rött, vitt eller rosé spelar faktiskt ingen större roll.

24. Exotiskt fat

Kallskuren basturökt kalkon och rökt skinka med ananas, vindruvor, apelsin, honungsmelon med prosciutto, brieost, blåmögelost, papaya, kiwi, jordgubbar och carambola. Frukterna kan variera något beroende på säsong.

Pris per portion: 109 kr

Kombinera gärna med annat kallskuret eller våra dessertostar.

Drick gärna: Friska, fruktiga vita viner med viss fruktsötma, gärna tyska viner gjorda på druvan riesling. Även öl av typen lager, weiss-bier och ale passar mycket bra.

25. Laxfat

Skivad färskrökt eller gravad lax, ishavs/stenbitsrom i endivskedar, tunnskuren fänkål med dill och citronzest, sparris eller sockerärter. Kall dill & citrondressing eller gravlaxsås ingår.

Pris per portion: 95 kr

Kombinera gärna med grönsallad eller potatissallad.

Drick gärna: Friska, fruktiga vita viner med viss fruktsötma, gärna tyska viner gjorda på druvan riesling. Även öl av typen lager, weiss-bier och ale passar mycket bra.

26. Kalkonfat

Basturökt/örtmarinerad kalkon eller pastrami med mango-chilisallad, syrlig apelsin, söta druvor, honungsmelon och slätbladig persilja.

Pris per portion: 79 kr

Kombinera gärna med våra potatissallader, grönsallad, coleslaw, eller ett fruktfat.

Drick gärna: Friska, fruktiga, unga vita viner med viss fruktsötma.

Även öl av typen lager, weissbier och ale passar mycket bra.

27. Rostbiffsfat

Klassiskt rostbiffsfat med tillbehör som kryddkrasse, rädisor, selleri, haricots verts, cornichons, rostad lök och syltlök. Serveras med remouladsås och bröd.

Pris per portion: 89 kr

Kombinera gärna med våra olika potatissallader eller grönsallad.

Drick gärna: Friska, fruktiga, unga vita eller rosé viner med viss fruktsötma.

Även öl av typen lager, weissbier och ale passar mycket bra.

28. Charkuterifat

Två sorters charkuterier. Välj mellan basturökt/örtmarinerad kalkon/pastrami och varmrökt/kallrökt/kokt skinka med gurka, melon, apelsin, färsk ananas och persilja.

Har du andra önskemål, tala med köket.

Pris per portion: 69 kr

Kombinera gärna med våra potatissallader, grönsallad, coleslaw, barbecuesallad med mango eller ett fruktfat.

Drick gärna: Friska, fruktiga vita viner med viss fruktsötma. Även öl

av typen lager, weissbier och ale passar mycket bra.

29. Grillfat

Grillad kyckling, fläskfilé och rostbiff serveras med grillad majs, pärlök, zucchini, körsbärstomater, vitlöks- och persiljebakade champinjoner och haricots verts. Serveras med såser som mojo picon och sauce verde. Färdig att värmas i ugn.

Pris per portion: 90 kr

Kombinera gärna med våra potatissallader, coleslaw, potatisgratäng eller en grönsallad.

Drick gärna: Friska viner med ung bärighet i den lättare stilen, rött

såväl som rosé passar mycket bra.

30. Grillfat de luxe

Grillad kycklingfilé, fläskfilé och oxfilé, grön sparris lindad med prosciutto, timjanbakad skogssvamp, körsbärstomater. Serveras med bearnaisesås, svamp- eller ostsås. Färdig att värmas i ugn.

Pris per portion: 109 kr

Svamp varierar efter säsong. Kombinera gärna med våra potatissallader, potatisgratäng eller en grönsallad.

Drick gärna: Röda, friska viner med bärighet och gärna lagrat på ekfat.

Smörgåstårter

Vi har moderniserat våra smörgåstårter och försett dem med goda råvaror och spännande smaker. Smörgåstårterna finns i storlekarna 6 / 9 / 12 / 15 portioner. För färre personer rekommenderar vi våra bredda smörgåsar. Önskas fettsnåla varianter eller någon form av allergianpassning, tala med köket.

31. Gröning

Helt vegetarisk smörgåstårta med morotshoummus, avocado-crème, rödlök, keso, tomat och tomatpesto på ljust rågbröd. Dekorerad med färskostcrème, rostade solroskärnor, rucola, gurka, solrosskott och rädisor.

Pris per portion: 60 kr

Drick gärna till: Torrt, ungt och fruktigt vitt vin, gärna med lite ekfatskaraktär.

32. Skåning

Tärnad spickeskinka, äpple, rödlök, potatissallad, kävlinge-pastejmousse, ättiksgurka, skånsk senapsill och ägg i tre lager på smörad kavring. Dekorerad med salladsblad, ägg, färskostcrème, matjessill, gräslök och rädisor.

Pris per portion: 65 kr

Drick gärna till: Öl och snaps är oslagbart godast till Skåning.

33. Laxtårta

Hemlagad laxmousse, ägg, citrus- dill- och fänkålscrème och färskost med rödlök och rökt caviar i tre lager på ljust bröd. Dekorerad med färskostcrème, stora skivor färskrokt lax, ishavs/stenbitsrom, gurka, citron och dill. Innehåller mandel.

Pris per portion: 69 kr

Drick gärna till: Torrt, ungt och fruktigt vitt vin, gärna med lite ekfatskaraktär.

34. Räktårta

Räksallad med purjolök, avokadocrème och rhode islandräkor i tre lager på ljust bröd. Dekorerad med stora räkor, ägg, gurka, bladpersilja, citron och majonnäs.

Pris per portion: 69 kr

Drick gärna till: Ungt, fruktigt, torrt och mycket friskt vitt vin.

35. Kräfftårta

Kräftsallad med chiliaioli, västerbottencrème, avokado/koriander/limecrème på ljust bröd i tre lager. Dekorerad med kräftstjärter, lime, koriander, paprikastrimlor, chili-paprika färskostcrème och lollo rosso.

Pris per portion: 69 kr

Drick gärna till: Ungt, fruktigt och friskt vitt vin, gärna tyska rieslingviner.

36. Rostbiffstårta

Strimlad rostbiff med rödlök och äpple i färskostcrème, krämig sellerisallad med kapis, remoulade med grovhackad ättiksgurka och syltad lök på kavring. Dekorerad med rostbiff, ättiksgurka, rädisor, krasse, remoulad, färskriven pepparrot, rostad lök.

Pris per portion: 69 kr

Drick gärna till: Torra, friska viner med ung frukt i den lättare stilen, om vinet är rött, vitt eller rosé spelar faktiskt ingen större roll.

37. Kalkontårta

Rökt kalkonröra med äpple och persilja. Mango chutney-majonnäs och blåmögelseostcrème på ljust bröd i tre lager. Dekorerad med kalkonskivor, slätpersilja, gurka, blå druvor och apelsin på en botten av mango chutney-majonnäs och frisésallad.

Pris per portion: 65 kr

Drick gärna till: Torra, friska viner med ung frukt i den lättare stilen, rött, vitt eller rosé.

38. Skinktårta

Rökt skinkröra, färskostcrème med äpple, blekselleri och dijonsenap, broccolifyllning med bacon. Dekorerad med rökta skinkskivor, slätpersilja och körsbärstomater på botten av färskostcrème.

Pris per portion: 65 kr

Drick gärna till: Torra, friska viner med ung frukt i den lättare stilen, om vinet är rött, vitt eller rosé det spelar faktiskt ingen större roll.

39. Juling (endast i november/december)

Finhackad kokt julsinka, äpple, rödlök, potatissallad, kävlinge-pastejmousse, ättiksgurka, skånsk senapsill och ägg i tre lager på smörad kavring. Dekorerad med färskostcrème med söt skånsk senap, lollo rosso, griljerad skinka, strimlad rödkål, körsbärstomater och slätpersilja.

Pris per portion: 65 kr

Drick gärna till: Öl i den mörkare, fruktigare och lite sötare stilen tillsammans med julkryddad snaps.

Bredda smörgåsar

Våra smörgåsar passar utmärkt till bjudningar, möten och konferenser. Minimibeställning är 4 smörgåsar. Tala även med köket om du vill beställa ett större antal bredda frallor med valfritt pålägg.

40. Konferensfrallor

Bredda franskbrödhavror med pålägg som ost, skinka eller salami och paprika/gurka

Pris per styck: från 10 kr

Enkla frallor, passar bra till kaffet vid möten eller konferenser

41. Ostsmörgås/Skinksmörgås

Marsvinsholms herrgårdsost, sallad, röd paprika, gurka, persilja på ljust rågbröd.

Rökt skinka, färskostcrème med äpple, blekselleri och dijonsenap, tomat och slätpersilja på ljust rågbröd

Pris per styck: 30 kr

Drick gärna: Öl eller vitt vin

42. Smörgås med Ystadkorv/med Kävlingepastej

- Rökt Ystadkorv, sallad, färskostcrème med rödlök, selleri och äpple, tomat och persilja på ljust rågbröd.

- Kävlingepastej, ättiksgurka, salladsblad, rädisor och slätpersilja på kavring.

Pris per styck: 30 kr

Drick gärna: Öl

43. Kalkonsmörgås

Rökt kalkon/mango chutney-majonnäs, bluecheesecrème, persilja, apelsin och blå druvor på ljust rågbröd

Pris per styck: 35 kr

Drick gärna till: Öl

44. Rostbiffsmörgås

Rostbiff, färskostcrème med rödlök, selleri, äpple, remoulad, rostad lök, ättiksgurka, krasse och rädisor på kavring

Pris per styck: 35 kr

Drick gärna: Öl

45. Sillsmörgås

Matjessill/Skånsk senapsill, ägg, sallad, klippt gräslök och rädisor på smörad kavring.

Pris per styck: 30 kr

Drick gärna: Öl och snaps

46. Räksmörgås

Handpillade räkor, ägg, majonnäs, gurka, citron och dill på ljust bröd

Pris per styck: 35 kr

Drick gärna till: Öl eller vitt vin

47. Laxsmörgås

Färskrökt lax, färskostcrème med citrus- dill- fänkål, mixrom, gurka, citron och dill på ljust bröd.

Pris per styck: 35 kr

Drick gärna till: Öl eller vitt vin

48. Landgång

Port salut, röd paprika, brie, salami, grön paprika, rökt skinka, mimosasallad, tomat, rostbiff, ättiksgurka, remouladsås, rostad lök, räkor, ägg, gurka, citron, dill.

Finns även vegetariskt alternativ.

Pris per styck: 49 kr

Drick gärna: Öl eller vitt, ungt och fruktigt vin.

49. Landgång de luxe

Port salut, cambozola, brie, salami, skinka, tomat, blekselleri, mimosasallad, rostbiff, ättiksgurka, remouladsås, rostad lök, rökt oxinnanlår, pepparrotvisp, tomat, persilja, räkor, ägg, majonnäs, rökt lax, citron och dill.

Pris per styck: 69 kr

Drick gärna: Öl eller vitt, ungt och fruktigt vin.

50. Räkbakelse

Kräftsallad, handpillade räkor, citron och dill.

Pris per styck: 45 kr

Drick gärna till: Öl eller vitt vin

Pajer, gratänger & annat varmt

51. Portionspajer

Vi kan erbjuda flera sorters portionspajer som

- Köttfärspaj
- Quiche lorraine
- Fransk ost & skinkpaj
- Lax & spenatpaj

Helt vegetariska:

- Västerbottenpaj
- Spenat & ricottapaj
- Tomat, basilika & mozzarellapaj

Kombinera gärna med en grönsallad

Pris per hg: 9.90 kr

Drick gärna: Torra, friska viner med ung frukt i den lättare stilen, om vinet är rött, vitt eller rosé det spelar faktiskt ingen större roll.

52. Potatisgratäng

Bra till revben, grillfatet eller tillsammans med en grönsallad

Pris per hg: 9.90 kr

53. Broccoli & skinkgratäng

Kombinera gärna med en grönsallad

Pris per hg: 9.90 kr

Drick gärna: Torrt, ungt, medelfylligt vitt vin, även gärna öl.

Grillad kyckling & revben

Vi grillar varje dag hel kyckling, kycklingben/klubbor/bröst, spareribs, tunna och tjocka revben och kamber, både honungsgriljerade och barbecuemarinerade. Ska du ha en större bjudning går det bra att förbeställa. Tala med vår delikatesspersonal. Kombinera gärna med sallader och tillbehör från vår meny.

Dryckesrekommendationer av Mischa Billing.

Vi kan ordna det mesta...

Vi kan även ordna dryck, bröd, sallad, dukar, servetter och andra engångsartiklar som kan avhämtas i samband med leverans. Tala gärna med vår delikatesspersonal om du har frågor om menyns innehåll, mängdberäkning, allergier med mera.

Beställningar & avhämtning

Vi tar emot beställningar i butiken samt via telefon, mail och fax. Var vänlig gör din beställning senast 1 vardag innan avhämtning. Beställning som görs fredag före kl. 11:00 kan levereras lördag. Beställning som görs på lördag kan tidigast levereras på tisdag kommande vecka. Vid beställning via mail eller fax gäller en dag från det att du fått vår bekräftelse på beställningen. lämna fullständigt namn och ett telefonnummer som vi kan nå dig på dagtid. Beställningen hämtas i butiken på Tunav.39 under delikatessens öppettider, mån-fre 9-20 samt lör 9-18. Vi tillhandahåller inte hemkörning.

Avbeställning och fakturering

Vill du avboka en lagd beställning måste detta ske senast klockan 12:00 dagen innan överenskommen leverans. Vid utebliven avbokning debiteras fullt belopp. Vi fakturerar endast företag. Vid betalning mot faktura, var vänlig ta med en rekvisition.

Välkommen med din beställning!

Direktnummer: 046-16 20 43

E-post: koket.tuna@kvantum.ica.se

Fax: 046-15 88 35

www.malmborgs.se/tuna