

CATERINGMENY 2024/2025

Catering

Bistro Naturhistoriska

För avtalspriser, se separata prislister för respektive avtal.



Innehåll

Dryck

Varm dryck
Kall dryck

Smörgåsar & wraps

Fralla
Matig smörgås
Wraps
Serveras i en vetetortilla färska grönsaker.

Mellanmål & snacks

Lunch

Dagens lunch

Smörgåstårta

Fika

Fikabröd
Tårtor

Plock- & mingelmat

Vegetariskt
Kött

Buffé

Tilläggstjänster

Hyrgods


Personalkostnad
Leveranskostnad


Beställning & villkor

Allmänna villkor
Beställningsmall
Kontakt

12

Symbolförklaring för allergier

 Växtbaserad

 Inget tillsatt gluten (kan finnas spår av gluten)

 Laktosfri

 Mjölkfri

Samtliga priser i menyn är exklusive moms och per person om inget annat anges.

Dryck

Varm dryck

Kaffe

Ekologiskt & Fairtrademärkt

Mjölk, havredryck, socker och servett medföljer

Te

Ekologiskt & Fairtrademärkt

Mjölk, havredryck, socker och servett medföljer

Kall dryck

Juice i glas

21 kr

Apelsin eller äpple

Loka 33 cl PET/ burk/ glasflaska

Olika smaker

Loka 50 cl PET

Olika smaker

Stilla vatten 50 cl PET

Grythyttan

Läsk 33 cl burk


Coca cola, Coca cola zero/ Trocadero

Läsk 50 cl PET

Coca cola, Coca cola zero, Trocadero/ Loka crush

Herrljunga cider alkoholfri 100 cl PET

Äpple eller päron


Mousserande äppelmust 75 cl 


Kranvatten stilla eller kolsyrat



I behållare eller i glasflaska för 3-4 personer



Symbolförklaring för allergier

 Växtbaserad

 Ej tillsatt gluten (kan finnas spår av gluten)

 Laktosfri  Mjölfri

Vi har även möjlighet att servera alkoholhaltiga drycker- kontakta oss för offert.



Smörgåsar & wraps

Fralla


Välj mellan ljus och mörk fralla eller danskt rågbröd (halv) samt mellan pålägg nedan.

Glutenfritt alternativ finns vid förfrågan.

Hel fralla

Halv fralla

Pålägg

Basilikafärskost och färska grönsaker 

Ost och färska grönsaker

Ost, skinka och färska grönsaker


Färskost, kalkon och färska grönsaker


Matig smörgås


Serveras i en baguette med färska grönsaker.


Glutenfritt alternativ finns vid förfrågan.

Rödbetshummus, falafel och Greek white 

Rödbetshummus, falafel och fetaost 


Grillad aubergine, basilikafärskost, tomat och rucola 


Grillad kyckling, srirachamajonnäs, grönkål och picklad rättika 



Kallrökt lax, pepparrotskräm, saltad gurka och dill 

Kontakta oss för specialkost och allergier.

Symbolförklaring för allergier

 Växtbaserad

 Ej tillsatt gluten (kan finnas spår av gluten)

 Laktosfri  Mjölkfri

Wraps

Serveras i en vetetortilla färska grönsaker.

Rödbetshummus, falafel och Greek white 🥗

Rödbetshummus, falafel och fetaost 🥗

Grillad aubergine, basilikafärskost, tomat och rucola 🥗

Grillad kyckling, srirachamajonnäs, grönkål och picklad rättika 🥗

Kallrökt lax, pepparrotskräm, saltad gurka och dill 🥗



Mellanmål & snacks

Yoghurt och Smoothie

Yoghurt med vår egen granola och bär
Går att få vegansk, laktosfri och/ eller glutenfri.

Smoothie i glas 20 cl

Tropisk 🌿

Hälsosmoothie

Frukt och grönt

Frukt

Alltid med ekologiska och Fairtrademärkta bananer.

Ekologisk frukt

Alltid med ekologiska och Fairtrademärkta bananer.

Skuren frukt

Efter säsong.

Fruksallad 🌾

Med vispad grädde

Snacks

Svenska lantchips

Nötter

Övrigt

Godis i papper

Typ dumle/ fazer blå etc, 4 st/ person.

Chokladbit i folie

Kontakta oss för specialkost och allergier.

Symbolförklaring för allergier

🌿 Växtbaserad

🌾 Ej tillsatt gluten (kan finnas spår av gluten)

👤 Laktosfri 👤 Mjölfri



Lunch

Lime- & jalapeño marinerad tofu med broccoli, sötpotatis, rostade kikärter och vitlöksdressing 🌱 🌾

Chèvresallad med rostade betor, quinoa, fikonvinaigrette och rostade pumpafrön 🌾

Caesarsallad med kyckling, bacon, hårdost-flakes, Caesardressing och krutonger

Räksallad med ägg, saltad gurka, picklad rödlök och pepparrotsskräm 🌾

Dagens lunch

Inklusive sallad, bröd, smör och vatten. Skickas i värmebox på tallrik/låda eller i bufféform, beroende på önskemål samt till hur många.

Vegansk 🌱

Vegetarisk

Fisk, kött eller fågel

Sallad

Inklusive bröd och smör

Kall lunchlåda

Inklusive bröd och smör.

Falafel med linser, kronärtskocka, oliver, rosmarin och kikärtskräm 🌱 🌾

Kyckling med linser, kronärtskocka, oliver, rosmarin och kikärtskräm 🌱 🌾

Rostade betor med myntakräm, quinoa,

Greek white och rostade solrosfrön 🌱 🌾

Rostade betor med myntakräm, quinoa, fetaost och rostade solrosfrön 🌾 🌱

Varmrökt lax med rostade rotsaker, broccoli, spenat och pepparrotsskräm 🌱 🌾

Smörgåstårta

Går att få glutenfri vid förfrågan. 🌾

Vegansk 🌱

Rostad paprika, aubergine och zucchinikräm, kikärtskräm och picklad silverlök, toppas med färska grönsaker

9 bitar

12 bitar

15 bitar

Fisk/ skaldjur

Räkor, rökt lax med pepparrot, rädisa, ägg och dill.

9 bitar

12 bitar

15 bitar

Skinka/ salami

Rökt skink-& cornichonröra, Västerbottensostkräm, toppas med salami, lufttorkad skinka och färska örter

9 bitar

12 bitar

15 bitar



Fika



Kontakta oss vid allergier/ specialkost, vi kan ordna det mesta!



Fikabröd

Kanelbulle


Kardemummabulle



Kanelbulle special  



Vaniljbulle

Vetelängd

Kanel, kardemumma, blåbär/vanilj, äpple/ vanilj, 8 skivor/ längd

Chokladboll 

Dammsugare  


Rawboll  

Äpple/ kanel, blåbär/ kardemumma

Muffins och mjuka kakor



Muffins



Äpple/kanel, blåbär, choklad, hallon/vit choklad


Muffins blåbär/kardemumma 

Mjuk kaka

Morotskaka

Morotskaka, mockaruta  

Brownie med havssalt  

Rabarber & citron 

Tårter

Kontakta oss om du önskar glutenfritt eller laktosfritt.

6 bitar

12 bitar

15 bitar

Prinsesstårta

Sockerkaksbotten, grädde, vaniljkräm, marsipan

Gräddtårta

Sockerkaksbotten, vaniljkräm, sylt, grädde, gelé och bär efter säsong

Fransk chokladtårta

Chokladsockerkaksbotten, jordgubbssylt, chokladganache, grädde och marsipan

Frukttårta

Sockerkaksbotten, vaniljkräm, grädde, mandel och blandad frukt efter säsong

White dream

Sockerkaksbotten, vaniljkräm, vaniljmarinerade hallon, grädde och hyvlad vit choklad

Schwarzwald

Nötmarängbotten, grädde, choklad och kakao. Dekorerad med chokladplattor

Hallonmoussetårta 10 bitar

Chokladbotten, vaniljpannacotta, kakaokross och hallonmousse

Choklad-, hallon-, kokostårta

6 bitar / 10 bitar C

hoklad-& havrebotten med vegansk smörkräm, hallonsmak och kokos

Plock- & mingelmat

Kontakta oss vid allergier och specialkost. Minimum antal 15 personer.

Vegetariskt

Tomat- och mozzarella med basilika

Fröknäcke med getost, fikonmarmelad och rosmarin

Tunnbrödrulle med kantarellkräm, picklad rättika och gräslök

Fröknäcke med grön tapenade och rostad paprika

Västerbottensostpaj med pepparrotsfärskost 31 kr

Från Havet

Fröknäcke med skagenröra

Sandwich med rökt lax, kapris och

Halstrad tonfisk med jalapeñomajonnäs och ingefära

Praliner

Kaffetryffel 🌾

Hallontryffel 🌾



Kött

Rågbröd med prosciutto, chèvre, valnötter och honung

Slider med pulled chicken, chilimajonnäs, picklad silverlök och persilja

Tunnbrödrulle med renstek, pepparrotskräm, picklad rättika och gräslök

Minidessert

Ängsyra- och gräddfils pannacotta med lime, jordgubbspuré och rostat bovete 🌾

Chokladmousse med färska hallon 🌾

Äppelkompott med vaniljgrädde och karamelliserat havre

Buffé

Minst antal beställning är 15 personer.

Skandinaviska smaker

5 rätter

7 rätter

9 rätter

Örtstekt kalkonbröst med dragonemulsion
Potatissallad med rädisa, broccoli, senapsvinaigrette och dill
Rostad morot med citron- och pepparrotsyoghurt
Västerbottensostpaj med vårlöksfärskost
Blandsallad och dressing
Hembakat bröd och vispat smör

Rågbröd med kantarellkräm och picklad rättika
Grillad spetskål med grönpepparvinaigrette, brytböner och rostade frön

Varmrökt lax
Dillmajonnäs, pressgurka och dill

Smaker från Medelhavet

5 rätter

7 rätter

9 rätter

Rosmarinkryddad kycklingfilé
Rostad aubergine och zucchini med fetaost & oliver
Klassisk tzatziki
Bulgursallad med saltorkade tomater, spenat och örter
Blandsallad och dressing
Hembakat bröd och vispat smör

Mozzarella och semitorkade tomater med färsk basilika
Lufttorkad skinka och cantaloupemelon

Mojo rojo
Chèvrepaj med honung, ruccola och saltrostade solroskärnor

Vegetarisk Mezebuffé

5 rätter

7 rätter

9 rätter

Friterad falafel med myntayoghurt
Örtig lins- och tomatsallad
Hummus
Tabbouleh med bulgur
Blandsallad med dressing
Libabröd

Lime- och jalapeñomarinerad Mozzarella
Chili- och korianderstekta champinjoner

Rostad kronärtskocka och spenat och citron
Savoykål och rissallad med rosmarinvinaigrette

Vegansk Mezebuffé

5 rätter

7 rätter

9 rätter

Friterad falafel med myntayoghurt
Örtig lins- och tomatsallad
Hummus
Tabbouleh med bulgur
Blandsallad med dressing
Libabröd

Lime- och jalapeñomarinerad tofu
Chili- och korianderstekta champinjoner

Rostad kronärtskocka och spenat och citron
Savoykål och rissallad med rosmarinvinaigrette



Tilläggstjänster

Hyrgods

Behöver du bord/stolar eller något annat som inte är listat nedan? Vi fixar det mesta. Kontakta oss för offert.

Glas/kopp

Tallrik

Bestick pris per styck

Tårtspade/uppläggningsbestick

Karaff

Termos 10 liter

Skål/ fat

Bomullsduk

Finare servett 40 x 40 cm

Papperskorg inkl soppåse

Personalkostnad

Dagtid, pris per timma

Vardagar kl. 7-18

Kväll & Helg, pris per timma

Kvällar efter 18 samt helger och helgdagar

Uppdukning/avdukning (15–30 minuter)

Leveranskostnad

Tillkommer vid leverans av hyrgods externt



Beställning & villkor

Allmänna villkor

Betalningsvillkor

Samtliga priser är exklusive moms och per person om inget annat anges.

Betalning sker med kort eller efterkreditupplysning mot faktura med betalningsvillkor 30 dagar netto. Dröjsmålsränta utgår vid försenad betalning.

Avbokningsvillkor

Finns ramavtal så gäller villkoren som finns i avtalet.

Där inte Ramavtal reglerar ändring och avbokning så tillämpar vi branschorganisationen Visitas villkor för sällskapsarrangemang:

Om antalet deltagare minskar med mer än 10 % eller att det avbokas helt, senare än 2 dagar innan arrangemanget skall äga rum, skall beställaren, för minskningen av antalet deltagare därutöver, ersätta företaget med 75 % av värdet på beställningen. Se vidare www.visita.se.

Övriga villkor finner du i din bekräftelse.

Leverans

Vi levererar till önskad plats och tid alla dagar i veckan mot ersättning enligt gällande prislista. Returgods hämtas enligt överenskommelse med beställare. Tänk på att ställa tillbaka returgods vid samma plats som det levererades om inte annat överenskommet.

Beställningsmall

Beställning sker via mejl och din beställning är bekräftad först när du får en bekräftelse via mejl.

Alla beställningar ska vara inkomna och bekräftade av oss senast två vardagar innan leveransdatum. Större evenemang, 4 veckor i förväg.

Finns ramavtal så gäller beställningsvillkoren som står i avtalet.

I din beställning behöver du uppge nedan:

Ert företagsnamn

Org. nummer
(Gäller Ej avtalskund)

Beställarens namn och telefon

Datum och tid för leverans

Adress samt eventuellt lokal dit leveransen ska skickas

Vad ni önskar beställa

Eventuell specialkost

Referens som ska anges på fakturan

Kontakt

bistro.naturhistoriska@nordrest.se

072-2342758