

BRASSERIET

Restaurang catering konferens festvärdning

Cateringmeny FIKARAST



FRUKOSTSMÖRGÅSAR

Ost, tomat & gurka	23 kr
Ost, skinka, tomat & gurka	23 kr
Leverpastej med pressgurka & tomat	23 kr
Salami & ost	23 kr
Ägg, kaviar, rödlök & ärtskott	28 kr
Parmaskinka, mozzarella, solt. tomat	33 kr
Chorizo, brie, syrad lök, ärtskott	33 kr
Räkor, tomat, rödlök, majonnäs, citron	45 kr
Vegan avokado, rödlök, ärtskott	30 kr

KAKOR

Kondisbit	22 kr
Hembakat: rawfood, morotskaka m.m.	fr. 25 kr
Kanelbulle	22 kr
Vaniljbulle	22 kr
Wienerbröd	25 kr
Muffins	25 kr
American Cookies	20 kr
Bakelse	fr. 30 kr

(fråga oss om ni vill ha andra alternativ)

DRYCKER

Pagojuice Apple/Apelsin/MorotApelsin	25 kr
Läsk, Lättöl, mineralvatten	20 kr
Yalla	20 kr
Yoghurt	15 kr
Färskpressad juice of your choice	30 kr
Frukt & bär smoothie	30 kr
Färska bär med yoghurt & granola	35 kr

DESSERTPAJER

Säsongens paj med vaniljsås	45 kr/bit
Citronpaj	45 kr/bit
Kolapaj med färska bär	45 kr/bit
Cheesecake	45 kr/bit

(fråga oss om ni vill ha andra alternativ)

VARMA DRYCKER

Kaffe	22 kr
The	22 kr
Choklad	25 kr
Caffe Latte	30 kr
Espresso	20 kr
Cappuccino	25 kr

TÅRTOR

Princesstårta	32 kr/bit
Frukttkrokant	32 kr/bit
Choklad/Hallon Mousse	32 kr/bit
Gräddtårta med bär	32 kr/bit
Chokladgräddtårta	32 kr/bit
White Lady	32 kr/bit
Schwarzwaldtårta	32 kr/bit
Citronfromage	32 kr/bit

(fråga oss om ni vill ha andra alternativ)

FRUKT

Fruktkorg	20 kr/p eller 40 kr/kg
Fruktsallad med grädde	45 kr/p
Exotisk frukt i glas	45 kr/p
Jordgubbar med grädde	45 kr/p
Chokladdoppade jordgubbar	25 kr/p

TRADITIONSFIKA 🇸🇪

Semla, Påskägg, Vaniljhjärta, Luciafika(Glögg, Lusse-bulle, Pepparkaka), Napoleonbakelse
Om ni kan hitta på någon annan traditonsbakelse så levererar vi efter era önskemål. Fråga oss om pris.

DESSERT

Hemmagjord tryffel	24 kr
Veckans pannacotta	49 kr
Chokladmousse med citrussallad	49 kr
Tiramisu	52 kr
Kladdkaka med grädde & färska bär	45 kr
Äppelkompott med crumble	45 kr

Förhöj gärna din buffe med en dessert

LILLA PAUS BRICKAN

Snacks (chips, jörnötter, nachos) med dipp	
Grönsaksstavar med mojojoghurt	
Kallskuret (3 sorters kallskuret)	
Osttallrik med tre sorters ost	
Marmelad, kex & oliver	145kr

BRASSERIET

Restaurang catering konferens festvärdning

Cateringmeny SALLAD & SMÅRÄTTER



SALLADER

Räkor, ägg, sparris	99 kr
Ost, skinka	99 kr
Kyckling, curry	99 kr
Parmaskinka, mozzarella, solt. tomater	99 kr
Ädelost, bacon, avokado	99 kr
Lax, avokado, sparris	99 kr
Chorizo, fetaost, Hoummus	99 kr
Sallad Nicoise (tonfisk, kapris, potatis, ägg)	99 kr
Cesar med chipotlehattad kyckling	99 kr
Couscous-sallad med grönsaker & fårost	99 kr
Asiatisk tonfisksallad	99 kr
Rostbiff med potatissallad, rostad lök	99 kr

(Går att beställa med pasta, quinoa, cous cous eller bulgur)

CANAPÉER

Chèvre, rucola, valnöt	24 kr
Räkor, majonnäs, rom	24 kr
Löjrom, rödlök, gräslök	29 kr
Lax, rödlök, ärtskott & grovkornig senap	26 kr
Gravad lax med löjrom	29 kr
Skagenröra	28 kr
Parmaskinka & melon	24 kr
Gubbröra	24 kr

POKÉ BOWL

Vegan bowl	105 kr
Tofu bowl	105 kr
Falafel bowl	105 kr
Lax bowl	105 kr
Räk bowl	105 kr
Kyckling bowl	105 kr
Färsk tonfisk bowl	155 kr
Scampi bowl	155 kr

MATIGA SMÖRGÅSAR

Skagenröra	69 kr
Kyckling- & curryröra	69 kr
Parmaskinka, mozzarella, rucola	69 kr
Salami, brie, ajvar	69 kr
Ventricinasalami, mozzarella, pesto	69 kr
Sveciaost, rökt skinka	69 kr
Varmrökt lax med pepparot & ägg	69 kr
Tonfiskröra, ägg, rödlök	69 kr
Räkmacka med handskalade räkor	110 kr
Köttbullar & rödbetssallad	69 kr
Rostbiff, potatissallad	69 kr
Vegetarisk (Fetaost, avokado, ajvar)	69 kr

PAJER

Tomat, broccoli, ädelost	95 kr/p
Skaldjur	95 kr/p
Ost, skinka	95 kr/p
Fetaost, spenat, parmaskinka	95 kr/p
Rostad paprika, soltorkade tomater, pesto	95 kr/p
Köttfärs, paprika, lök	95 kr/p
Västerbotten	95 kr/p
Inkl. plocksallad, bröd & smör	

SMÖRREBRÖD

Kallrökt lax, ägg, färskost & pepparot	
Majonnäs, ägg, räkor & stenbitsrom	
Parmaskinka, färskost, pesto & soltorkad tomat	
Salami, chèvreost, valnötter & honung	
Leverpastej, bacon & saltgurka	
Brieost, marmelad, rostade nötter & frukt	
Räkor, majonnäs, rödlök, sallad, ägg	
Alla smörrebröd serveras på danskt rågbröd	55 kr

SNITTAR

Rökt lax med pepparotsfärskost	24 kr
Kycklingrullad med mozzarella & basilika	24 kr
Parmaskinka & fetaostcrème	24 kr
Skagenröra	24 kr
Kronärtskocka med pesto & färskost	24 kr
Sotad tonfisk med sesamfrön & chilialioli	24 kr
Brieost med druvor	24 kr
Getost & pinjenötter	24 kr
Laxfyllda tunnbrödsstubbar med löjrom	24 kr
Asiatisk vårrulle med lax & glasnudlar	24 kr
Parmaskinka, färskost, soltorkade tomater	24 kr
Rostbiff med currypickles	24 kr

WRAPS, LANDGÅNG, TÅRTA

Landgång	95 kr
Smörgåstårta	95 kr/p
Delikatesstallrik	155 kr
Kyckling- & curry wrap med bulgur	69 kr
Vegwrap bulgur, hummus, feta, syrad lök	69 kr
Varmrökt lax wrap	69 kr
Asiatisk biffwrap med nudlar	69 kr

FINGERFOOD MINIMUM 20 PERS.

Pulled pork wraps med plocksallad, cous cous, syrad lök & spirachamayo.	
Poke glas med tonfisk lax & avokado.	
Vårrullar (vegetariska) med med chilisoya.	
Pankobakad jätteräka med jordnöt & korianderdipp.	
Kycklingspett jerkstyle med het mangosalsa.	
Hawaiipaj med färska örter och rökig jalapenomajonnäs.	255kr

BRASSERIET

Restaurang catering konferens festvärdning

Cateringmeny BUFFÉ



SAIGON

NUDELSALLAD med sojabönor & cashewnötter,
groddar, chili, rättika
SOM TAM - papayasallad, haricots verts, jordnötter
GURKAS KIMCHISTYLE
SOJASOTAD LAX med syrad rödlök

LEVERERAS VARMT
SMÅ ASIATISKA KYCKLINGSPETT
VÅRRULLAR med nouc cham-dressing
FLANKSTEK med ponzu, chilimayo, sesam, rostad lök

298 KR

VEGAN

SOTAD BLOMKÅL - äpple, citron & senapsvinägre
COUS COUS tomatvinägre, paprika & oliver
AVOKADOSALLAD med granatäpple, lime & solrosfrön
BROCCOLI marinerad i chili & vitlök
HUMMUS
CASHEWNÖTSSMÖR
FOCACCIA
SURDEGSBRÖD

LEVERERAS VARMT
PANKOFRITERAD TOFU med chilidipp
DAAHL Indisk linsgryta med ris, papadum & chutney

228 KR

FROM PERU TO USA

CAESARSALLAD - krutonger, parmesan, goda dressingen
CEVICHE råkor med avokado, lime, chili & koriander
QUESSADILLAS - Ost och jalapenofyllda P
PICO DE GALLO - Tomat, lök, chili, lime, koriander
SMASHED BEANS - krossade bönor med het dressing
NACHOS
GUACAMOLE

LEVERERAS VARMT
MARINERAD GRILLAD MAJSKYCKLING
TEXAS BORDER CHILI med gräddfil & nachos

279 KR

SVERIGE

TUNNBRÖDSSSTUBBE med skagen
VÄSTERBOTTENPAJ, lax & skagenröra, stenbitsrom
VARMRÖKT LAX med pepparrotscrème & stenbitsrom
KRÄMIG POTATISSALLAD med äpple, kapris & dijon
OSTBRICKA - 3 favoriter med kex, druvor, marmerlad
GRÖNSALLAD & dressing
BRÖD - smör

LEVERERAS VARMT
VÄSTERBOTTENPAJ
PEPPARSTEKT SVENSK BIFF med pickles & rostad lök

272 KR

LITTLE ITALY

SALLAD CAPRESE buffelmozzarella, tomat, basilika
CARCIOFI - marinerade kronärtskockshjärtan
TONFISKTARTAR med kapris, rostad lök
KÖKETS CHARKBRICKA med tre sorters chark
RISSONISALLAD med såsongens grönsaker
OSTBRICKA - kökets tre favoriter med tillbehör
BRÖD & olivtapenade (GLU, FSK)

LEVERERAS VARMT
TAGLIATA PÅ FLANK - parmesan, rucicola, olivolja

268 KR

SPANIEN

TORTILLA Española
KÖKETS SPANSKA CHARKBRICKA - tre sorters chark
SETAS VARIADAS AL AJILLO - vitlökschampinjoner
PATATAS BRAVAS - friterad potatis, alioli, mojo rojo
GRÖN OLIVER
OSTBRICKA - kökets tre favoriter med kex, druvor,
SPANSKT LANTBRÖD - olivolja, spansk tomatallad

LEVERERAS VARMT
PALCARSA DE LEÓN - grillad färsk chorizo
ALBÓNDIGAS con salsa tomate
GAMBAS AL AJILLO - scampi i vitlök, chili, persilja

310 KR

BRASSERIET

Restaurang catering konferens festvärdning

Cateringmeny



VEGETARISK

SPETSKÅL med getost, valnötter & honung
TORTILLA Spansk potatisomelett tomat, paprika, lök
NYKOKTA RÖDBETOR senapskål, fetaost & rosmarin
VÄSTERBOTTENPAJ med kantareller & ärtskott
GAMLA KLÄDER - kikärtor, morot, tomat, citron
OSTBRICKA - 3 favoriter med kex, druvor, marmelad
FOCACCIA - med flingsalt och olivolja

LEVERERAS VARMT

PANKOFRITERAD ROTSELLERI med kaprismayonäs
PIZZA VEGETARIANA 258 KR

AW DELUXE

KÖKETS SPANSKA CHARKBRICKA - tre sorters chark
OSTBRICKA - 3 favoriter med kex, druvor, marmelad
GRÖNSAKER - serveras med dipp
BUFFALO WINGS - Barbequeglaze
BIERWÜSTLE - ölkorv
PIZZA - chilimarinerad svamp, mozzarella & rucicola 198 KR

VÄSTKUSTEN

SMÖGENRÄKOR - citron, majonäs & aioli
VARMRÖKT LAX - citron, dill & löjrom
KRÄFTOR FRÅN SJÖ OCH HAV 2 st/person
S.O.S - smör, ost & 2 sorters sill
POTATISSALLAD - vinegrette, kapris, lök, örter
VÄSTERBOTTENPAJ
BAGUETTE

LEVERERAS VARMT

BLÅMUSSLOR - kokta i vin, vitlök, lök, persilja 395 KR

LUNCHBUFFE LAX

VARMRÖKT LAX
SÅSONGENS GRILLADE GRÖNSAKER
PRESSGURKA
DILLMAJONNÄS
KRÄMIG POTATISSALLAD 145 KR

LUNCHBUFFE ROSTBIFF

ROSTBIFF
KRÄMIG POTATISSALLAD
GRILLAD PAPRIKA & AUBERGIN
SENAPSKRÄM
GURKSALLAD MED SPENAT & RÖDLÖK 145 KR

SÖDERMALM

LAX & SKALDJURSTARTAR med senapsås
JAMON GRAND RESERVA Grym serrano i
CHORIZO goa spanska korven
TORTILLA "Española"
MANCHEGO fikonmarmelad, oliver kex
HUMMUS
ASIATISK COLESLAW
ITALIENSKT LANTBRÖD med färskost

LEVERERAS VARMT

SCAMPI AL AJIOL - Scampi, vitlök, persilja, chili, vin
OXFILÉ - Dubbelmarinerad 289 KR

LUNCHBUFFE KYCKLING

KAPRIS & CITRONBAKAD MAJSKYCKLINGFILÉ
MATVETESALLAD - feta, spenat, oliv solt. tomat
FÄNKÅLSROSTAD MOROT
CAESARSALLAD
ÖRTYOGHURT 145 KR

LUNCHBUFFE VEGETARISK

PAJ MED KRONÄRTSKOCKA
TOMAT & MOZZARELLASALLAD
GREKISK SALLAD
TZATSIKI
HUMMUS
COUS COUS - avokado, salladlök, rädisor, pinjenötter 145 KR

PÅ EN FILT

TOMATSALLAD - riven mozzarella, oliver, syrad rödlök
PASTRAMILAX - pinjenötter, skockor, citron & fänkål
ROSTADE RÖDBETOR - med chevre & pistagenötter
PRIMÖRSALLAD - potatis, primörer, senapsvinegrette
QUICHE LORRAINE - Gruyer, skinka tomat
HUMMUS
SURDEGSBRÖD - Smör
CHIMICHURRI

LEVERERAS VARMT

DRUMMSTICKS - baton rougeglaze
ARRACHERA CALIENTE - flankstek 259 KR

BRASSERIET

Restaurang catering konferens festvärdning

Komponera din egen buffé



DU VÄLJER SJÄV

Sätt ihop minst sex olika rätter (portionernas storlek är beräknade så).

Alla rätter kommer smakfullt upplagda och garnerade på serveringsfat eller i skålar.
Ring gärna om ni behöver goda råd

KÖTT

Kycklingspett med mojo	45 kr
Souvlaki på fläskfilé	48 kr
Chilimarinerat oxfiléspett	58 kr
Basilikabiff med pesto & rostade pinjenötter	50 kr
Rostbiff med pickles	40 kr
Tre sorters charkuturier	51 kr
Oliv- & citronmarinerad kycklingfilé i bitar	35 kr
Prosciutto di Parma & melonklyfta	40 kr
Barbequemarinerade drumsticks	45 kr
Ostfyllda bresaolarullar	45 kr
Serranoskinka & salami	40 kr
Prosciuttorulle med skagenröra	50 kr

SÅSER

Jordnötsdipp	15 kr
Tzatziki	19 kr
Auberginedipp	20 kr
Avokadoröra med citron & crème fraîche	35 kr
Bearnaisesås	25 kr
Grönpepparsås	22 kr
Tomatsås	17 kr
Vitvinsås	14 kr
Rödvinsås	14 kr

PAJ

Broccoliquiche med feta, oliver & oregano	25 kr
Pestopaj med chèvrest, spenat, tomat, lök	25 kr
Lax- & sparrisquiche	25 kr
Västerbottenquiche	25 kr
Quiche med rödbetor & chèvre	25 kr
Kyckling- & curryquiche	25 kr
Ost- & skinkpaj	25 kr

FISK

Lax- & skaldjurstartar med senapsås	40 kr
Inkokt lax med dillmajonnäs	40 kr
Rökt laxrulle med crème fraîche & örter	45 kr
Gravad lax med hovmästaresås	40 kr
Varmrökt lax med hjortronscreme fraîche	40 kr
Varmrökt lax med pepparrot & citron	45 kr
Lime- & vitlöksmarinerade thaimusslor	48 kr
Kräftsagen med dill, löjrom & dijonsenap	50 kr
Frutti di Mare i sesamdressing	50 kr
Dill- & löktarte med löjrom	50 kr
Laxspett med avokadosås	50 kr
Citron- & chilimarinerat scampispett	55 kr

TILLBEHÖR

Fetaostfyllda oliver (2 st/pers)	16 kr
Syltade grönsaker	16 kr
Marinerade kronärtskockshjärtan	20 kr
Vitlöksmarinerade champinjoner	20 kr
Baba ganoush	19 kr
Grillade marinerade grönsaker	25 kr
Marinerad bulgurvetesallad	20 kr
Cole slaw med russin, nötter & vitlök	20 kr
Blandade salladssorter med dressing	25 kr
Fransk tomatsallad, hackad lök, vinaigrette	25 kr
Marinerad rödbetsallad, kapis, pinjenötter	30 kr
Marinerad bön- & fårostsallad	35 kr
Tomat- & mozzarellasallad med basilikaolja	35 kr
Nudelsallad med chili-soyadressing	35 kr
Fransk potatissallad	30 kr
Klassisk potatissallad	30 kr
Klyftpotatis	25 kr
Potatissallad med skurna legymer	30 kr
Potatisgratäng	35 kr
Melonsallad med basilika	31 kr
Wokade grönsaker med sweet chili	28 kr
Pastasallad på italienskt vis	26 kr
Italienskt lantbröd med smör	10 kr
Sesam & parmesanbrytbröd	10 kr

DET FINSTILTA

Personal
Efter kl 16.00: 225:-/timme

Beställning
Senast kl. 14.00 dagen före leverans, men självklart gör vi allt vi kan för att hjälpa Er om Ni är ute i sista minuten.

Avbokning

Det är möjligt att ändra deltagarantalet fram till tre dagar före arrangemanget, därefter debiteras fullt pris.

Övrigt
Vi finns i Kista & Sundbyberg. Vi har fullständiga rättigheter i vår restaurang samt för catering. Musikanläggning finns att hyra.

Betalningsvillkor

Eventuell frakt och moms tillkommer. Betalning sker mot fakturakredit om 30 dagar netto efter avslutat uppdrag. Dröjsmålsränta debiteras vid försenad betalning med diskonto +5 %. Eventuellt skadat hyrgods efterdebiteras.

BRASSERIET

Restaurang catering konferens festvärdning

A la carte Förslag



FÖRRÄTT

Matjessill med picklad rödlök, rostad kavring och brynt smör

Skaldjurtoast
hummer, krabba, räkor, citron, dill & chili

Ceviche på lax och pilgrimsmussla
avokado, norimajonäs och yzudressing

Kalixlörrom 50 gr
rödlök, crème fraîche, citron och smörstekt toast

Råbiff på oxfilé
rödbetor, kapis, senap och syrad rödlök

Oxfiletoast "Pelle Janzon"
Kalixlörrom, lök, ägg och toast

Carpaccio på lax
blomkålspure, syrad gurka och krasse

Lufttorkat pata negra
manchego, citron och olivolja

Toast Skagen: Stekt brödskiva med räkor,
majonnäs & dill. Toppad med Kalixlörrom.

Tataka på lax med norimajonäs, friterad kikärtschips
& avokado

Hemgravad lax på toast, plocksallad syrad rödlök,
dill & senapsvinägre

FISK

Torskrygg med panchetta
musslor, gröna bönor och ärtor

Ugnsbakad salmalax
forellrom, grön sparris, dill och citronsmörsås

Halstrad gösfilé serveras med basilikafrästa cock-
tailtomater, vitvinsås samt färskpotatis.

Rödingfilé med gräslökssås samt lökfrästa kantar-
eller & mandelpotatispuré.

Ångad torskrygg serveras med dill- & citronsås,
sallad på inkokt fänkål & dill samt sparrisrisotto.

Skinahalstrad hälleflundra serveras med sås bouil-
labaisse, sockerärtor samt skaldjurspaella.

Marulk på spett serveras med hummerbearnaise,
grillad havskräfta, primörer samt örtbakad färsk-
potatis.

VEGAN/VEGETARIAN

Vegetarian: Friterad getost betor, grillad sallad,
honung och pumpavinaigrette

Vegetarian: Pappardelle karljohansvamp, tryffel,
parmesan och persilja

Vegan: Friterade dumplings, våruddar, nudelsallad &
tvåsorters dipp

Vegan: Dhaal (linsgryta med papadum, basmatiris,
tofu, chutney)

Thaigryta med röd curry, basmatiris, grönsaker &
jordnötter

KÖTT/KYCKLING

Biff Rydberg: Oxfilé, potatis & lök i tärningar
serveras med dijoncrème & äggula.

Oxfile Rossini: Anklever, tryffel, haricots verts, pan-
cetta och toppmurklor

Grillad lammfilé serveras med sås på vit balsam-
vinäger & schalottenlök,
rostade rotfrukter samt potatis- & chevrekaka

Schnitzel av kalvinannlår
sockerärtor, kapis, citron och rödvinsky & bearnaise

Ekologiskt majs kycklingbröst
sommarkantareller, svartrot, grön sparris, rostad
potatis med pistagenötter

Grillad hängmörad entrecôte
pommes frites, grillad grön sparris, ramlökssmör,
rödvinsky & bearnaise

DESSERT

Crème brûlée

Citronsorbet maräng, pistage och röda vinbär

Rabarberkompott yoghurtkräm, karamell och havre

Jordgubbar brynt smörkaka, mandel, grädde & glass

Chokladkolatarte med apelsinglass

Ananascarpaccio granatäpple, kokoskräm, sorbet

Urval av ostar

Tryffel / kaffegodis