

# KitchenWiz

## CATERING

.....  
Alla priser är inklusive 12 % moms.

### Bufféförslag

**MINGELTILLTUGG** – välj ut vilka ni önskar, förslagsvis tre sorter

Kvibille, kavring, lingon à 38 kr  
Getost, tomat, basilika à 38 kr  
Fetaost, melon, mynta à 38 kr  
Laxpastrami, avocado, majschips à 44 kr  
Röktlax, pepparrot, färskost à 44 kr  
Räkor, ägg, dill, citron à 44 kr  
Löjrom, syradgrädde, lök à 50 kr  
Anklever, brioche, fikon à 50 kr  
Tryffelsalami, syltad blomkål, krasse à 50 kr

**DANSKA SMÖRREBRÖD** – per styck 58 kr – förslagsvis 3-4 st/person

Val av rågbröd eller vitt franskbröd  
Sill, ägg, lök, krasse  
Varmrökt sik, remouladsås, krasse  
Rökt lax, pepparrotsost, senapsört  
Rostbiff, rostad lök, äggula, pepparrot  
Leverpastej, bacon, saltgurka  
Fläskstek, rödkål, rostad lök  
Kvibille ost, rädisor, krasse

**PAJ** – 4-5 p som varmrätt / 8-10 p som förrätt el tillval buffé

Västerbottenspaj à 295 kr  
Paj med broccoli, Kvibille ost och bacon à 240 kr  
Getostpaj med plommontomat och rosmarinhonung à 240 kr  
Quiche lorraine (röktskinka, gruyère ost, purjolök) à 240 kr

**GRILLBUFFÉ** – per person 270 kr

Kyckling – fläskfilé - viltchorizo  
Hemkockt bbq sås  
Potatissallad med pepparrot, senap och ruccola  
Romansallad med blue cheese och rostade nötter  
Tomat, mozzarella, basilika (caprese) sallad  
Guacamole  
Grillad majs med chili- och koriandersmör  
Surdegsbaguette

**SVENSK BUFFÉ** – per person 270 kr

Västerbottenspaj med kummin  
Skagenröra  
Gravrökt lax med fänkål- och dillslaw  
Potatissallad med pepparrotsgräddfil och primörer  
Lättrökt majskycklingbröst med syltade morötter och Kvibille ost  
Färskost med örter och citron  
Surdegsbröd

**BUFFÉTILLÄGG SVENSK**

Köttbullar/prinskorvar à 40 kr  
Svampomelett à 35 kr  
Rostbiff med sallad på äpple, rödbetor, senap och saltgurka à 40 kr

**GREKISK BUFFÉ** – per person 270 kr

Dubbelmarinerad lammrostbiff med mynta och sockerärter  
Gratäng på halloumi, grillad aubergin och tomat  
Grekisk sallad  
Rostad potatissallad med oliver och vitlök  
Hummus  
Tsatsiki  
Bröd

### ITALIENSK BUFFÉ – per person 270 kr

Prosciutto  
Fänkålsalami  
Taleggio  
Gremolatabakad kyckling (persilja, citron, vitlök, olivolja)  
Marinerade grönsaker (säsong)  
Caprese (tomat, mozzarella, basilika)  
Pasta med rucola, oliver och parmesan  
Surdegs ciabatta  
Grissini

### BUFFÉTILLÄGG ITALIEN

Gorgonzola med fikon/rosmarin marmelad à 40 kr  
Marinerade oliver (citron, lagerblad, vitlök) à 25 kr  
Vitello tonnato(kalv, tonfisksås, kapis) à 55 kr  
Grillade räkor med fänkål, apelsin, chili à 45 kr  
Focaccia med saltorkad tomat och oliver à 25 kr

### MEXIKO/KARIBIEN BUFFÉ –per person 285 kr

Jerk chicken  
Ceviche på hälleflundra och kungskrabba  
Gazpacho rojo med limemarinerad räkor  
Enchiladas fyllda med chorizo, grillad paprika, bönor och mozzarella  
Grillad majs och rostad potatis kryddad med chili och koriander  
Coleslaw med chili och spiskummin  
Ceasarsallad med krutonger och parmesan

### BUFFÉTILLÄGG MEXIKO/KARIBIEN

Ostgratinerade tortillachips med bönrorä och guacamole à 40 kr  
Grillad tonfisk med salsa fresca à 55 kr

### ASIATISK BUFFÉ – per person 285 kr

Lax sashimi med rättika och syltad ingefära  
Sallad på grillade räkor, gurka och bönor med mynta och chili  
Kryddbakad anka med plommonsås  
Kycklingspett i röd curry och soja  
Nudelsallad med sesamfrö, rostad mandel, chili, koriander och soja  
Omelett (rulle) med paksoy, ostronskivling, ingefära och vitlök

### BUFFÉTILLÄGG ASIATISK

Grillad tonfisk med avokado och wasabi-aioli à 55 kr  
Soja- och limebladsmarinerad ryggbiff med mango, ananas och apelsin (thaifruktsallad) à 55 kr  
Gurka, melon, rostad nöt, (risvin, fisksås, rapsolja) à 35 kr

### PORTIONSDESSERT – per styck 65 kr

(i samband med buffé)  
Sabagione med frukt och bär (säsong)  
Tiramisù  
Crema catalana (citron, kanelbrûlé)  
Cheese cake med marinerade jordgubbar  
Fransk chokladkaka med lättvispad grädde och bär  
Chokladmousse med hallon

.....

*Så här funkar det:*

Vi tar emot alla sorters bokningar oavsett om det är en privat fest eller ett stort företagsevent. Dock måste ni vara minst 20 personer som ska äta. Vi ser gärna att ni gör er bokning i så god tid före festens datum som möjligt, dock senast en vecka före leveransdag. Givetvis är ni välkomna att höra av er med kortare varsel, men då blir menyn lite mer begränsad.

Samtliga priser gäller vid avhämtning. Om ni hellre vill att vi kör ut maten till er tillkommer en leveransavgift. Alla priser är inklusive 12% moms.

### OM DU BEHÖVER ÄNDRA I DIN BESTÄLLNING ELLER AVBOKA:

Saker och ting förändras lätt och vi försöker alltid att tillgodose nya önskemål. Om antalet gäster blir fler eller färre behöver du meddela oss detta senast tre dagar före bokad leverans. Skulle du behöva avboka din beställning helt och hållet behöver detta ske senast fyra dagar före bokad leverans för att undvika en avgift. I dagsläget måste vi debitera 50% av bokningssumman vid försenade avbokningar för att täcka våra kostnader. Vid avbokningar senare än 48 timmar före leverans utgår debitering med 100%.