

Ät rätt må bra

- Tema catering



Catering Ät rätt må bra -temabuffé

Vi är ett litet cateringföretag som älskar begreppet Slow food, mat med mycket kärlek Till skillnad från större cateringföretag så använder vi oss av noga utvalda oljor och grönsaker hela vägen ut i den Italienska och den Asiatiska delen av vårt temakök. Ät rätt må bra caterings mat är en fest för ögat, smaken som alla kommer ihåg och ger festen den där extra upplevelsen som behövs.



Villkor Ät rätt må bra -catering

Tre arbetsdagar innan måste vi ha din beställning
Ni har rätten att lägga till och dra från antalet portioner senast två dagar innan
Minst 10 personer

Kontakt Ät rätt må bra -catering

Ö. Kristinelundsväg 9
Öppettider: Måndag - Fredag kl 11-21
Tel 040 91 07 99
www.nians.se

info@nians.se

Copywrite Ät rätt må bra catering 9:ans restaurang

Tema catering Ät rätt må bra

Ostasiatisk buffé

Norimaki med gurka, avocado och wasabi

Wokad anka med röd curry, kokosmjölk, sweetchili och limeblad

Chili- och ingefärsmarinerad lax med mangosalsa

Koreanska kycklingspett med jordnötssås

Dip med inlagd ingefära

Äggnudelsallad med entrecôte och vårlök

Heta tigerräkor med koriander

Sweet chilisås

Jasminris

259:-

Cross cooking Thai buffé

Vitlöksfrästa välkryddade scampispett

Fläskfiléspett satay

Wokad biff med grönsaker

Wokade spröda grönsaker

Äggnudelsallad kokosmjölk limé och chili

Små vårullar

Friterade räkchips

Lime- & vitlökssås

Jordnötssås

Sweet chili sås

Jasminris.

179:-

Indisk buffé

Biff Masala

Calcutta gryta på linser

Tandorikycklingfilé spett

Raita yoghurtssås

Mango chutney

Indisk morotssallad

Basmatiris

Nanbröd

Papadam

179:-

-ät rätt må bra



-ät rätt må bra



-ät rätt må bra



Mediterraneanbuffé

Provencalsk paj

Lamfärsspett

Fläskfilé spett

Tzatziki

Pastasallad med pesto, räkor & spenat

Marinerade champinjonhattar med färska örter

Gravad och delikatessskuren tomat lök sallad i olivoljemarinad.

Rosmarinsdoftande klyftpotatis

Lantbröd och örtsmör

169:-

Svensk buffé

Crépessnurra med räkor och pepparotsostcremé

Sikromsgravad strömming

Örtkryddad rostbiff med syltade smågrönsaker

Gravad lax med limecrémefraiche

Mandelpotatisallad med kikärter och chévre

Dillkokta marinerade rödbetor

Vikabröd med Västerbottenost och smör

189:-

Italiensk Sicilienbuffé

Ört & färskostfylld kycklingrullad lindad med parmaskinka

Sallad på rostad och skalad paprika, rostad aubergine

Scampi och pinjenötter på Ruccolabädd

Gravad och delikatessskuren tomat lök sallad i olivoljemarinad.

Timjansmarinerat grillat lamm

Pastasallad med färsk basilika

Rostade pinjenötter, saltorkade tomater & marinerade kronärtskockor på romansalladsbädd

Bruschetta med saltorkade tomater och parmesan-ruccolacrème.

Rosmarinsdoftande klyftpotatis

Bröd och smör

239:-

-ät rätt må bra



-ät rätt må bra



-ät rätt må bra



Svensk 9:a buffé

Inkokt laxfilé med limé och romsås

Grillad rostbiff med hemgjord pickles

Vår egen potatissallad

9.ans blandade grönsallad

Bröd och smör

95:-

Medelhavs buffé

Grekiskt marinerad sallad på tomat, finskuren lök och fårost

Lamfärsspett

Fläskfilé spett

Tzatziki

Vitvin & vitlöks kokta musslor gratinerat med friterad persilja

Marinerad bönsymfoni med sardeller

Rosmarinsdoftande klyftpotatis

Lantbröd och örtsmör

209:-

Italiensk buffé

Parmaskinka med galiamelon.

Mortadella med kalamataoliver.

Ljummen kycklingrullad med pesto & mozzarellafyllning

Oxfilecarpaccio med färskriven parmesanost.

Insalata Caprese tomat, mozzarella basilika.

Italiensk salami med marinerade oliver.

Pastasallad pesto med ruccola, panchetta och rostade pinjenötter.

Marinerade vitlöksklyftor.

Semisoltorkade tomater i marinad

Grissinipinnar

Rosmarinsdoftande klyftpotatis

Lantbröd Färskost med pesto

239:-

-ät rätt må bra



-ät rätt må bra



-ät rätt må bra

