

## Prisexempel Cateringarrangemang från Aludden Prôvidore 2019/2020



*Aludden Prôvidore har lång erfarenhet av högklassiga festarrangemang i samband med högtidsmiddagar och events. Allt ifrån den lilla kallbuffé med fantasifulla delikatesser som körs ut till er festlokal vid önskad tidpunkt, till det större middagsarrangemanget med vår egen köks- och matsalspersonal på plats. Här kan vi också erbjuda allt från uppdukning, porslin, servering och till och med musikunderhållning. Att Aludden årligen sedan 2008 funnits med i White Guide, är en garant för matlagning av god klass. Att vi dessutom arbetar hållbart med lokala råvaruproducenter, samt gärna komponerar den unika festmenyn just efter er är ytterligare anledningar att fråga oss när det är dags för fest! Nedan följer två olika typer av cateringarrangemang med lite exempelrätter.*

Förutsättningar:

Antal festkuvert: 50-60st

Offertpriser gäller om minst 50st beställda kuvert

Tider: enl ök,

# ALTERNATIV 1.

## Kall Buffémiddag

*Här gör vi en trevlig delikatessbuffé med något som passar alla.*

### Fisk/Skaldjur

- \*3x heminlagda sillar
- \*Fänkålshalstrad lax
- \*Avokadocheesecake med stenbitsrom
- \*Kall kräftlasagne med dillgelé
- \*Minitoast "Skagen"
- \*Ceviche på torsk & lax

### Veg

- \*Rostad potatissallad med babyspenat & parmesanost
- \*Marinerade rotfrukter
- \*Rödbetssallad med chèvreost & nötter

### Kött

- \*Italiensk Kycklingfilé bakad med tomat, basilika och oliver
- \*Serranoskinka med cantaloupemelon

### Övrigt gott:

- \*hembakat bröd & smör
- \*basilikacrème
- \*tzatziki
- \*coleslaw
- \*olivtapenade

PRIS: 300KR/KUVERT  
inkl moms

### Tillval:

Dessert i snygga portionsförpackningar

(typ mousse, panacotta, cheesecake)

Pris: 50kr/kuvert

(dessa lämnas i kylutrymme för er, enkla att servera senare)

### I menypriserna ingår

\*utkörning och uppställning av er festbuffé med anrättningskyltar.

## ALTERNATIV 2

### Sittande 3-rätters middag med servering

#### Menyförslag

(priser förutsätter val av 3-rätters meny)

#### Förrätter

##### Tapas från havet med exotisk touch

\*Ceviche (råmarinerad fisk i lime, vitlök, lime & chili)

\*Avokadocheesecake med hemrökt tandoorilax

\*Pilgrimsmussla, tomat- & melonsallad

\*Sotad limemarinerad tonfisk med sötad ingefärssoya

100kr

##### Svensk savolax & löjrom

serveras med yoghurtmousse, citronsirap & varmt lökbröd

90kr

##### ”Trio på Räkor”

\*Minitoast Skagen med löjrom & dill

\*Exotisk Räk- & grönsakstartar med koriander, ingefära & lime

\*Crèmesoppa på Råka & fänkål

100kr

##### Halstrad pilgrimsmussla

salsa på cantaloupe, koriander, avokado & chili, brynt soyasmör, skottsallad med rågbrödskrutonger

90kr

##### Fänkålsrimmad lätthalstrad lax

rostad blomkåls crème, citrussallad, höstsallad med sparris & pinjenötter

80kr

## Varmrätter

(till alla varmrätter funkar rödvin bäst!)

### Halstrad Hälleflundra

smörsås på portvin & kalvfond , lökfräst mangold, rostad shitakesvamp samt primörpotatis  
425kr

### Smörstekt Rödtunga

brynt tomatsmör, sockerärter, spädlök samt dillslungad potatis  
395kr

### Grillad Havskatt

balsamicosky, tryfferade svartrötter med babyspenat,  
potatisbakelse med soltorkad tomat,  
395kr

### ”Dagsfångst”

(grillad eller halstrad, med eller utan skinn)

Dagarna före talar vår fiskeleverantör om vad som är bäst för dagen av de ”köttiga” vitfiskarna – havskatt, hälleflundra, torsk, kummel, piggvar osv...  
...detta för att kunna ge så bra kvalitet som möjligt. Priset alltid detsamma oavsett vilket fisk det blir!  
370kr/kuvert

Min rekommendation är sedan att vi gör en god rödvinsås på kalvfond, serverar med puré, terrine eller bakelse på potatis eller rotfrukter, gärna med en lagrad ost i. Sen massor av grönsaker...

### Gremolatabakad Kalvrygg

kalvfond med rotfrukter, svamprisotto, glaserad grön sparris  
samt picklade körsbärstomater  
395kr

### Rosastekt Lammytterfilé

karamelliserad rödvinssky, potatis- & chèvrestkaka, konfiterade betor  
395kr

### Kryddstekt Renrostbiff

ostronskivling, lagerbladssky, apelsinglaserad persiljerot samt potatis- & prästostpuré  
420kr

## Desserter

### ”Chokladtapas”

- \*Vit chokladcheesecake med hallongelé
  - \*Mjökchokladpanacotta med mandelflarn
  - \*Mörk Chokladfondant med citronsorbet
- 95kr

Om ni önskar någon av ovanstående som enskild dessert är priset 70kr för respektive

Husets Crème Brulé  
serveras med hallonsorbet  
75kr

Lime- & honungspanacotta  
serveras med varma björnbär  
55kr

Chokladmousse ”Black & White”  
serveras med bärkompott  
60kr

Hallonbavaroise  
med citroncurd & vit chokladsås  
70kr

Apelsin - & chokladpanacotta  
serveras med hallonsås  
60kr

Vit chokladcheesecake  
serveras med björnbär & kardemumma  
75kr

### I kuvertpriserna ingår:

- \*Anrättning & servering av er tre-rätter festmeny på plats
- \*Köks- & serveringspersonal mellan 16.00 till max 23.00
- \*servering av er välkomstdryck
- \*Servering av era viner under middagen – även rådgivning om vinal & inköpsmängder om så önskas
- \*Hembakat bröd med smör och tapenade under middagen
- \*All upppassning, service och diskning under middagstiderna
- \*Specialkost till vegetarianer, allergiker etc.

Tillkommer om så önskas:

#### Snacks till välkomstdryck

(oliver, kaprisbär, crostini, tapenade, grisini, fetaost, chips)

pris: 20kr/kuvert

#### Canapéer till välkomstdryck

I samband med ankomst till Aludden erbjuds era gäster små goda tilltugg i väntan på middagen. Det kan vara allt från en liten munsbit/gäst till en mindre tapasbuffé

pris: från 40kr/kuvert

#### Dukning av festlokal

Ni ställer iordning bord & stolar samt lämnar linne samt er bordsdekoration på överenskommen tid på fredagen.

Vi dukar ombesörjer sedan uppdukning enligt era önskemål allt vårt förslag

pris: 2.500kr

Vi kan också ombesörja ett flertal andra produkter som har med ditt festarrangemang att göra. Låt oss höra om dina önskemål!

Alla priser inkluderar moms.

Välkommen med din slutbeställning senast 1 vecka före arrangemangsdag!

