

Jungman Jansson

Catering

Vi levererar catering till möten, företagsevent, födelsedagsfester, bröllop - ja, mat för alla tillfällen helt enkelt! Nedan följer exempel på 1 av våra mest populära bufféer och menyer. Detta är bara ett litet urval av den som vi har möjlighet att erbjuda. Slå oss en signal på nummer **031-45 85 80** så hittar vi på något spännande tillsammans.

**Alla bufféer och menyer måste förbokas senast 3 dagar i förväg.
Minimum 10 personer.**

Priserna avses vid avhämtning. Vid sittning i restaurangen är det påslag på 25%.

Catering alternativ - 2025

Buffé Nr 1. Pris. 330kr

Smör & hembakat bröd.

Skagenbakelse toppad med sikrom

Limegravad fjordlax med syltad ingefära, asiatisk sås med chili, mango och lime
rostade sesamfrön toppad med färsk koriander

Kycklingbröst med vinägrett potatissallad.

Carpaccio på rosastekt ryggbiff med basilika, hyvlad parmesan och olivolja

pastasallad med säsongens grönsaker samt lagrad parmesan

Buffé Nr. 2 Pris. 355kr

Smör & hembakat bröd.

Skagenbakelse toppad med sikrom

Kallrökt lax med sallad på bladspenat, sparris (vid säsong) och parmesan

Kycklingbröst med peperoni

Carpaccio på rosastekt ryggbiff med basilika, hyvlad parmesan och olivolja

Oblandad grekisk sallad (fetaost, oliver, tomat, sallad, lök och gurka)

Vinägrett potatissallad

Buffé Nr. 3 "Italiensk" Pris. 425kr

Hembakad focaccia, grissinipinnar samt olivtapenad

Marinerad grönsaksblandning på kronärtskocka, aubergine, paprika, kapris & zucchini

Vitlöksmarinerad svamp

Tomat - & Mozzarellasallad

Salami & peperoni

Parmaskinka med melon

Bresaolaknyten med färskostfyllning

Pollo tonnato

Pastasallad med pesto

Vinägrett potatissallad

Talleggiost med kex

Buffé Nr. 4. Pris. 510kr

Smör & hembakat bröd

Skagenbakelse

Löjromssked med rödlök och gräddfil

Kanapé på skalade havs-kräftor med dillmajonnäs och forellrom

Biffcarpaccio, olivolja, lagrad parmesanost, färsk chili och persilja

Burrata på tomatskiva med basilikapesto

Vinägrett potatissallad

Buffé Nr.6 (helstekt varm buffé). Pris. fr. 425kr

Jungmans populära grillbuffé, priset varierar utifrån vilken råvara man väljer

Ryggbiff och fläskytterfile ... Pris.485kr

Alt.

Kalventrecôte och lammracks ... Pris.650kr

Alt.

Majskycklingbröst och fläskkarré... Pris.425kr

Tillbehör: Barbecuesås, aioli, lök, tomat, peperoni, oliver, fetaost, råstekt potatis
stekt grönsaksris.

Smör & hembakat bröd.

Studentbuffé Pris. 330kr

Skagenbakelse toppad med sikrom

Kycklingbröst på bädd av romansallad med caesardressing

Limegravad lax med syltad ingefära

Carpaccio på rosastekt ryggbiff med rucola, chili samt hyvlad parmesan

Potatissallad (vinägrett eller krämig)

Oblandad grekisk sallad (fetaost, oliver, tomat, sallad, lök och gurka)

Naturligtvis kan ni stryka eller lägga till någon rätt om så önskas e skapa eran egen buffé:

Skagenbakelse 80kr

Limegravad lax med syltad ingefära 80kr

Varmrökt lax med dillmajonnäs 90kr

Bresaolaknyten med färskostkräm 55kr

Tomat och mozzarella 50kr

Kanapé med skalad havs-kräfta, dillmajonnäs och forellrom (dagspris)

TVå skivor ryggbiff med en röra på pickels, pepparrot och dijonsenap 80kr

Löjrom i sked med gräddfil och rödlök 165kr

Tunnbrödsrulle med gravad lax och hovmästarsås 65kr

Potatissallad vinägrett 50kr

Potatissallad majonnäs 50kr

Quinoa med säsongens grönsaker 55kr

Pastasallad 50kr

***Alla bufféer och menyer måste förbokas senast 3 dagar i förväg
Minimum 10 personer.***

Priserna avses vid avhämtning. För sittning i restaurangen är det påslag på 25%.