



**Sjöbo Gästgivarvärd**



# cateringinhåll 2017

dagens lunch 2  
mackor och tunnbrödsrullar 3  
smörgåstårter 4  
enkel buffé 5  
buffé 6  
buffé MAXI 7  
tillval – fyll på med favorittillbehör 8  
förrätt & varmrätt 9  
tårter 10  
dessert & bakverk 11  
mingelmat 12  
gås (säsong) 13  
julmat (säsong) 14-17  
dryck 18  
uthyringsgods, personal & transporter 18  
fler menyer finns på internet 18  
beställningsvillkor 19

# dagens lunch

2

## **dagens husmanskost**

måndag – fredag 11.30 – 15.00

sallad, bröd och 33 cl dryck

70kr

## **dagens rätt**

måndag – fredag 11.30 – 15.00

lördag – söndag 12.00 – 14.00

sallad, bröd och 33 cl dryck

85 kr

helger 94kr

## **veckans vegetariska pasta**

måndag – fredag 11.30 – 15.00

lördag – söndag 12.00 – 14.00

sallad, bröd och 33 cl dryck

59kr

## **Veckans pasta**

måndag – fredag 11.30 – 15.00

lördag – söndag 12.00 – 14.00

sallad, bröd och 33 cl dryck

69 kr

# mackor och tunnbrödsrullar



Minsta beställning är 6 portioner per sort

## härliga & matiga mackor på avlång thekaka

**CAESAR** – rökt kyckling, bacon, parmesanost, romansallad & caesardressing

**LAX** - gravad lax, färskost, pepparrot, sallad, vattenkrasse och grön sparris

**VÄSTKUST** – räkor, skagenröra, ägg, dill & sallad

75 kr

**ROSTBIFF** - rostbiff, potatissallad, lökringar & inlagd gurka

**KÖTTBULLAR** – köttbullar, rödbetssallad, inlagd gurka

**VEGETARISK** - quornfilé, parmesanost, romansallad & caesardressing

55 kr

**LANDGÅNG 1** – 2 sorters sill, ägg, räkor, gravad lax, skinka, Walldorfsallad, leverpastej,

2 sorters ost och mimosasallad

75kr

**LANDGÅNG 2** – 2 sorters sill, ägg, skagen, räkor, gravad lax, köttbulle, rödbetssallad, skinka, spickeskinka,

Walldorfsallad, rostbiff, remoulad, lökring, 2 sorters ost och mimosasallad

95kr

## tunnbrödsrullar

**CAESAR** – rökt kyckling, bacon, parmesanost, romansallad & caesardressing

**LAX** - gravad lax, färskost, pepparrot, sallad, vattenkrasse och grön sparris

**VÄSTKUST** – skagenröra, räkor, ägg, dill & sallad

75:-

**ROSTBIFF** - rostbiff, potatissallad, lökringar & inlagd gurka

**KÖTTBULLAR** – köttbullar, rödbetssallad, inlagd gurka

**VEGETARISK** - quornfilé, parmesanost, romansallad & caesardressing

55 kr

## amerikanska dubbelmackor

**SKINKA** -Färskost, saltorkad tomat, hetrökt skinka & sallad

**VÄSTKUST** – Skagenröra, ägg, dill, sallad & pepparrot

**HET VÄSTKUST** -Räk- & kräfröra med majonnäs, chili, koriander och lime

**TONFISK** -Tonfiskröra med hackat ägg, rödlök, oliver, kapris & lök

**KYCKLING** - Grillad kyckling, currymajonnäs, sallad & tomat

55 kr



# Smörgåstårter



## **kyckling**

stekt kyckling / exotisk fruktcoctail / majonäs  
rökt kyckling / färskost / pepparrot  
dekorerad med rökt kyckling  
490kr – 8 personer  
660 kr – 12 personer

## **skinka – rostbiff**

skinka / exotisk fruktcoctail / majonäs  
rostbiff / färskost / örter  
dekorerad med skinka / rostbiff  
490 kr – 8 personer  
660 kr – 12 personer

## **italiensk**

skinka / basilika / soltorkad tomat / färskost  
dekorerad med parmaskinka / ruccola / kalamataoliver / coctailtomater / parmesan  
490 kr – 8 personer  
660 kr – 12 personer

## **anjovis - skaldjur – lax**

räkor / kräftstjärtar / majonäs / dill  
anjovis / ägg / dill  
dekorerad med gravlax / räkor / kräftstjärtar  
490 kr – 8 personer  
660 kr – 12 personer

## **Räkbomb**

Fyllt med en härlig skagenröra  
Överröst med handpillade räkor och dill  
620 kr – 8 personer  
890 kr – 12 personer

## **skaldjur – lax**

räkor / kräftstjärtar / majonäs / dill  
varmrökt lax / majonäs / grädde  
dekorerad med räkor / kräftstjärtar / laxmousse  
590 kr – 8 personer  
790 kr – 12 personer

# enkel buffé

Minsta beställning 6 personer

I priset ingår ett val av: potatisgratäng, fransk potatissallad, tysk potatissallad, rotfruktsgratäng, potatis & parmesanostgratäng, pastasallad eller kokt dillslungad potatis.

## ett noll ett

varmrökt kycklingfilé  
sallad, coctailtomat, vattenmelon och kiwi  
morotstzatsiki  
125 kr

## ett noll två

varmrökt pastramikryddad kycklingfilé  
sallad, coctailtomat, vattenmelon och kiwi  
tzatsiki  
130 kr

## ett noll tre

varmrökt vitlötskycklingfilé, marinerat stekt kycklinginnerfiléspett  
sallad, coctailtomat, honungsmelon och apelsin  
rödbetor i myntayoughurt  
135 kr

## ett noll fyra

varmrökt fläskfilé, hetrökt skinka och kantarellkorv  
sallad med ruccola, coctailtomater och brödkrutonger  
kapisbär  
bbq sås  
125 kr

## ett noll fem

provencekryddad rosastekt ryggbiff i tunna skivor  
sallad, körsbärstomater, cornichons, remoulad och lökringar  
rostade marinerade grönsaker  
125 kr

## ett noll sex

helstekt pestomarinerad fläskfilé  
ugnsbakade coctailtomater med basilikarapsolja  
sallad och marinerad grillad zucchini  
125 kr

## ett noll sju

inkokt lax  
sallad, körsbärstomater, citron, ärtor och sparris  
romsås med gräslök  
145kr

**ett noll åtta**

varmrökt torrsaltad laxfilé i dubbelfilé  
sallad, körsbärstomater, citron, ärtor och sparris  
skagensås  
149 kr



# buffé



minsta beställning 12 personer

I priset ingår ett val av: potatisgratäng, fransk potatissallad, tysk potatissallad, rotfruktsgratäng, potatis & parmesanostgratäng eller pastasallad.

## två noll ett

varmrökt kyckling med sallad, vattenmelon och kiwi  
pastramikryddad rökt kycklingfilé med fetaost, ruccola, rödlök och skivad tomater  
kycklinginnerfiléspett och yoghurt med avokado  
kycklingsallad med champinjoner och bacon och italiensk olivoljedressing  
gästgifvaregårdens brödkorg  
smör  
175 kr

## två noll två

rökt kalkonbröst och torkade aprikoser med smak av fläderblomma  
sotad lågvärmestekt fläskytterfile med mango- & currydressing  
sötpotatissallad med chili, lime & koriander  
kryddig bönröra  
isbergssallad med rödlök och majs  
whiskydressing  
gästgifvaregårdens brödkorg  
smör  
195 kr

## två noll tre

varmrökt torrsaltad lax i dubbelfilé  
soyamarinerad sesampanerad lax  
gravad laxfilé  
dillmajonäs, chilisås och honungssenapsås  
citron, sparris, sallad, coctaitomater och carambole  
gästgifvaregårdens brödkorg  
smör  
175 kr

## två noll fyra

laxmousse i skål toppad med kräftstjärter i diijonnaise  
pastramikryddad rökt kycklingfilé med papaya och passionsfrukt  
yakatori kycklingspett med marinerade rostade rotfrukter  
citron, sparris, sallad och coctailtomater  
gästgifvaregårdens brödkorg  
smör  
195 kr



# buffé MAXI



minsta beställning 20 personer

I priset ingår ett val av: potatisgratäng, fransk potatissallad, tysk potatissallad, rotfruktsgratäng, potatis & parmesanostgratäng eller pastasallad.

## tre noll ett

grillade sockersaltade majs kycklingbröst smaksatta med lime & chiliolja  
rosastekt kalvrostbiff med syltade kantareller & rostad vitlök  
kallrökt laxcarpaccio med rostade solrosfrön & hyvlad parmesanost  
grillade scampi med sojamarinerade grönsaker  
ugnsbakade coctailtomater med citronolivolja  
marinerade kronärtskockshjärtan med kaprisvinegrette  
pumpnickel med getostcrème & friterade rotfrukter  
taleggio med fikonmarmelad  
brie med täcke av rabarber och rostade nötter  
gästgifvaregårdens brödkorg  
325 kr

## tre noll två

vitello tonnato (kalvstek i tunna skivor med tonfiskdressing)  
coppa med kronärtskockshjärtan och rostad paprika  
coctailtomater med mozzarella, basilika och olivolja  
salami med marinerade oliver  
parmaskinka med pinjenötter och fikon  
taleggio (kittost) med rabarberchutney  
crostini med röra på saltorkade tomater  
stora vita bönor med hallonvinägrett  
romansallad med hyvlad parmesanost  
gästgifvaregårdens brödkorg  
Smör  
275 kr

## tre noll tre

kall avocadosoppa i glas med kräftor  
honungsglacerad fläskytterfilé med knaperstekt bacon  
curryrostad scampi på spett  
stekt sockersaltad kycklingfilé med mango, tomat och apelsin  
miniostpaj med päron- & rödlöksmarmelad  
sallad med tomat, oliver, kaprisbär och färska örter  
grillad sparris med serranoskinka och parmesan  
citrongräsinkokt lax med chili  
rostade grönsaker med salviaolja  
äppeltzatsiki med pepparrot  
gästgifvaregårdens brödkorg  
Smör  
350 kr

# tillval

**fransk tomatsallad** med rödlök 150 gr

17 kr

**blandad grönsallad** 100 gr med dressing

15 kr

**mozzarellasallad** 150 gr

mozzarella, skivade tomater, rödlök, basilika och italiensk dressing

25kr

**walldorfsallad - mimosasallad – rödbetssallad – cole slaw**

120 kr/kg

**cumberlandsås**

välj mellan svarta vinbär och fläderblomma

120 kr/kg

**Kalla såser**

välj mellan örtsås, vitlöksås, rhode islandsås, pepparrotssås, och dragonsenapsås

120 kr/kg

**Smör och bröd**

15 kr

# förrätt & varmrätt

minsta beställning 10 personer



## förrätt

grönärtsoppa med brödkrutonger 55 kr

toast skagen med stenbitsrom 95 kr

toast skagen med löjrom 110 kr

gravad lax på toast med sparris och hovmästarsås 75 kr

laxmousse med brödkrutonger och räksås 70 kr

skaldjurscocktail med räkor, kräftstjärtar, sparris, ägg och dressing 85 kr

inlagd sill, prästost, kallrökt laxrulle med pepparrot och forellrom 95 kr

viltsvinspastej med syltade kantareller, syltade betor & rårörda lingon 75 kr

## varmrätt fisk (sallad, dressing, smör & bröd +20 kr)

halstrad rödingfilé med pepparrotshollandaise, äpple, potatis & anjovbakelse & friterad persilja 235 kr

stekt gös med svampragu, potatisbrandant (mandelpotatispuré smaksatt med rökt ål och gräslök), ostchips & rödvinssås 245 kr

laxfilé med primörer, vitvinssmörsås & gratinerad potatisstomp med parmesanost 175 kr

bakad örtpanerad rödingsfilé med duchessepotatis & hummersås 220 kr

bouillabaisse med helleflundra, lax, färska blåmusslor, räkor & grönsaker 190 kr

## varmrätt kött (sallad, dressing, smör & bröd +20 kr)

stekt majsckvillingbröst med kronärtskocksragu, pasta papardelle, parmesan & oliv 180 kr

örtgratinerad kotlettfilé med bearnaisesås grillad tomat, ärtor och rösti med purjolök 105 kr

helstekt fläskfilé med kantarellsås rostade rotfrukter och potatisgratäng 145:-

kalvryggbiff med rostade gulbetor, bananchalottenlök, portvinssås, potatis- & chèvrebakelse 230 kr

grillad lammytterfilé och lammwallenbergare med ugnsbakade rotfrukter & tomatsky 235 kr

helstekt biff med knaperstekt sidfläsk, kantareller, steklök & rödvinssås 205 kr

klassisk biff Rydberg (oxfilé, potatis, lök serverad med dijoncrème & äggula) 200 kr

vilt efter säsong och tillgång

# tårtor

**chokladmoussetårta** 12-16p  
len chokladmousse dekorerad med cacao  
275 kr

**smultroncheesecake** 12 - 16 port  
sockerkaksbotten, riccottakräm, dekorerad med smultron i en jordgubbssås  
265 kr

**skogsbärstårta** 12 - 16 port  
mördegbsbotten med Chantillykräm samt ett tunt lager sockerkaka  
rikligt dekorerad med hallon, björnbär, blåbär, rödavinbär och pudrad med florsocker  
265 kr

**citrontårta** 12 - 16 port  
fylld med citronkräm och täckt med ett lager gratinerad maräng  
265 kr

**mor ullas tårta**  
gammeldags mördegstårta fylld med äppelmos, vaniljkräm och dekorerad med vispgrädde  
15 - 20 port 295 kr  
20 - 25 port 385 kr

# glasstårtor

**sjöbo** 2, 5l  
svartvinbärssorbet, vaniljglass och körsbär  
295 kr

**sövde** 2, 5l  
vaniljglass och äppelfyllning på sockerkaksbotten  
295 kr

**åsum** 2, 5l  
vaniljglass, hjortronfyllning, choklad och marängbotten  
295 kr

**tomelilla** 2, 5l  
vaniljglass, hallonsorbet och nougat  
295 kr

# desserter & bakverk

(Minsta beställning är 10 portioner)

## desserter i glas

äppelkompott med vaniljcrème & crunch 55 kr

pannacotta (kanel, passionsfrukt, kardemumma eller espresso) 55 kr

två sorters chokladmousse med bärkompott 75 kr

rabarberkompott (säsong) med mascarpone & riven citron 55 kr

## choklad

chokladtryffel per styck 10 kr

chokladtryffel - 3 stycken per person med bär och hallonsås 35 kr

## ost

fyra sorters skånska ostar med fikonmarmelad & grillad frukt 105 kr

# mingelmat

(Minsta beställning för drinktillugg & mingelmat är 15 portioner)  
Ca 6 - 8 st per portion.

## norrländska tunnbrödsstubbar

- röra Skagen på handpillade räkor & dill 18 kr/st
- röra på kallrökt lax med örtfärskost 18 kr/st
- röra på rökt skinka, purjolök & pepparrot 18 kr/st
- röra på ansjovis, ägg & rödlök 18 kr/st
- röra på gröna oliver med färskost & paprika (VEG) 18 kr/st
- rökt rensteksmousse med lingon 18 kr/st

## fyllda minitarteletter 5 cm

- färskost med ruccola, oliver & saltorkade tomater (VEG) 22kr/st
- renstek med hjortronmylta 22 kr/st
- rödbetscrème med honung & Chevre (VEG) 22kr/st
- klassisk gubbröra med forellrom 22kr/st
- färskost smaksatt med gremolata (VEG) 22kr/st
- crème fraiche med löjrom & dill 30 kr/st
- skagenröra, dill & pepparrot 22kr/st
- prästostcrème & rostad paprika (VEG) 22kr/st
- ädelostcrème med grillat päron (VEG) 22kr/st

## snittar

- rökt hjortstek & lingoncrème 22 kr/st
- färskost, parmaskinka & timjan 22 kr/st
- skagenröra, dill & pepparrot 22 kr/st
- kallrökt lax med wasabi- & ingefärscrème 22 kr/st
- gravad lax med citron & basilikacrème 22 kr/st
- färskost smaksatt med pesto (VEG) 18 kr/st

## tilltugg i glas

- rökt sidfläsk med grönärtspuré & inlagd gurka 25kr/st
- gazpachoshot med grönsaksstav (VEG) 20 kr/st
- färsk grön sparris med citroncrème & parmacrisp 25 kr/st
- räkcoctail med lök & mango 25 kr/st

# Gåsmiddag (säsong)

svartsoppa med krås och leverkorv

alternativt

skaldjursoppa med rispastej

\*

**gås** med rödkål, sviskon, äpple, brysselkål och gåsasås  
hemlagad gelé och äpplemos  
stekta småpotatis

\*

skånsk äppelkaka med vaniljsås och kardemummaparfait

3 rätter 460 kr

2 rätter 395kr

Enbart gås 315 kr

## övrigt

svartsoppa 130 kr/kg

svartsoppa med krås och leverkorv 75 kr/port.

**hel** stekt gås 790 kr/st ca 5kg rå vikt

**hel** stekt gås - uppskuren 950 kr/st ca 5kg rå vikt

**gåsasås** 140 kr/liter

**gås** med sås utan tillbehör 225 kr/portion

# Julmat (säsong)

**jullandgång** på runt tebröd

**1.**

kokt ägg, 2 sorters sill, gravlax och räkor  
rostbiff, remouladsås, lökringar, walldorfsallad, leverpastej, cornichons, pressylta, rullsylta,  
rödbetor och julskinka  
julost och brie  
95 kr

**2.**

kokt ägg, 2 sorters sill, gravlax, laxmousse, rökt ål och räkor  
rostbiff, remouladsås, lökringar, rökt rådjursstek, walldorfsallad, viltpastej, cornichons, pressylta, rödbetor  
och julskinka  
julost och brie  
135 kr

## **Jultallrik – 2 tallrikar och småvarmt**

kokt ägg, 2 sorters sill, gravlax, rökt ål och räkor  
rostbiff, remouladsås, lökringar, rökt rådjursstek, walldorfsallad, viltpastej, cornichons, pressylta, rödbetor  
och julskinka  
julost och brie  
sillpotatis, brunkål, revben och köttbullar  
185 kr



# Julbuffé 1

minst 10 personer

## fisk

sillsallad  
löksill  
örtgravad sillfilé  
gravad fjordlax  
laxmousse  
rökt ål

## tillbehör:

2 st ägghalvor  
gravlaxsås  
citron  
husets julost

## kött

rostbiff  
viltkorv  
lökkorv  
julpressylta  
julskinka

## tillbehör:

rödbetsallad  
remouladsås  
friterad lök  
senap  
bröd och smör

## småvarmt

sillpotatis  
brunkål  
köttbullar  
prinskorv  
revben

195 kr

# Julbuffé 2

minst 10 personer

## fisk

sillsallad

löksill

stekt sill i ättika

örtgravad sillfilé

kräftströmming

rökt äl

gravad fjordlax

varmrökt torrsaltad laxfilé

## tillbehör

2 ägghalvor

gravlaxsås

rhode Islandsås

dillmajonäs

julost

## kött

Raskarums varmrökta kyckling

Rökt lammfiol

Rostbiff

Viltkorv

Lökkorv

Julpressylta

Julskinka

Tillbehör

Fläderblomscumberland

Mimosasallad

Rödbetsallad

Inlagda gurka

Remouladsås

Senap

Friterad lök

## småvarmt

Janzons frestelse

Köttbullar

Revben

Prinskorv

Brunkål

Potatis

## bröd och smör

275 kr

# Juldessert

**gröt**  
ris à la malta  
rårörda jordgubbar  
struvor  
pepparkakor

55:-

**kaffegodis**  
chokladbollar, julgodis och pepparkakor

35:-

# dryck

att köpa dryck av oss är bekvämt och enkelt, drycker som skall serveras kylda levereras direkt från våra kylrum. Du betalar bara för det som gått åt på din tillställning, öppnade flaskor tar vi i retur.

alkoholhaltiga drycker – endast i samband med inhyrd personal från oss.

Vi tillhandahåller viner, champagne, mousserande viner, starköl, cider och starksprit från de flesta vinhus. Vi tar fram passande viner till den meny ni har valt och ombesörjer att söka alkoholtillstånd från berörda myndigheter när ni önskar beställa alkohol från oss. Vår personal är utbildad i alkoholhantering.

Godkännande av lokal kostar 500 kr per tillfälle inom Sjöbo Kommun, är det i privat bostad tillkommer för närvarande ingen kostnad.

# uthyrningsgods, personal & transporter

vi tillhandahåller i samråd med dig allt som behövs till ditt arrangemang. Kontakta oss för offert.

# fler menyer finns på internet

det går även att hämta från vår à la cartematsedel se vår hemsida [www.sjobogastgifveri.se](http://www.sjobogastgifveri.se) .

större sällskap se även under festmenyer på vår hemsida [www.sjobogastgifveri.se](http://www.sjobogastgifveri.se)  
gäller endast sällskap från 30 personer

# beställningsvillkor

Vi reserverar oss för eventuella skriftfel, pris- eller sortimentsändringar. Beställ i så god tid som möjligt, senast 5 arbetsdagar före önskad leverans. Skulle ni vara sent ute försöker vi naturligtvis hjälpa er i den mån vi kan, men menyer och utbud kan bli något begränsat eller förändrat.

Tänk på att vid vissa högtider kan vi bli fullbokade långt i förväg. Det går bra att göra en preliminär bokning för att vara säker på att vi kan leverera maten, sedan kan ni i lugn och ro fundera på vad ni vill äta.

Glöm inte att avboka om ni väljer en annan leverantör eller något annat inträffar.

När ni vill beställa eller har frågor kring menyer eller annat, ring då på tel. 0416-12075 eller skicka e-post till [info@sjobogastgifveri.se](mailto:info@sjobogastgifveri.se).

# betalningsvillkor

Privatpersoner:

Kontant betalning om inget annat är överrenskommit vid beställningen.

Företag:

Betalning 10 dagar netto efter kreditprövning.

I annat fall gäller kontant betalning.

Avbeställningsregler och övriga villkor

Vi tillämpar Visitas allmänna villkor för sällskapsarrangemang och festvåningsbeställningar om inget annat framgår av offert eller orderbekräftelse.

<http://www.visita.se/Branschfragor/branschfragor1/Avbokningsregler/>