



Sjöbo Gästgärdsgård

2018

catering

innehåll

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

dagens husmanskost

måndag – fredag 11.30 – 15.00
sallad, bröd och 33 cl dryck
75kr

dagens rätt

måndag – fredag 11.30 – 15.00
lördag –söndag 12.00 – 15.00
sallad, bröd och 33 cl dryck
85 kr
helger 94kr

veckans vegetariska

måndag – fredag 11.30 – 15.00
lördag –söndag 12.00 – 15.00
sallad, bröd och 33 cl dryck
70kr

Veckans pasta

måndag – fredag 11.30 – 15.00
lördag –söndag 12.00 – 15.00
sallad, bröd och 33 cl dryck
70 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

85 kr

ROSTBIFF - rostbiff, potatissallad, lökringar & inlagd gurka

KÖTTBULLAR – köttbullar, rödbetssallad, inlagd gurka

VEGETARISK - quornfilé, parmesanost, romansallad & caesardressing

65 kr

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

2 sorters ost och mimosasallad

95kr

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

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

115kr

tunnbrödsrullar

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

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

VÄSTKUST – skagenröra, räkor, ägg, dill & sallad

85:-

ROSTBIFF - rostbiff, potatissallad, lökringar & inlagd gurka

KÖTTBULLAR – köttbullar, rödbetssallad, inlagd gurka

VEGETARISK - quornfilé, parmesanost, romansallad & caesardressing

65 kr

amerikanska dubbelmackor

SKINKA -Färskost, soltorkad 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, kapis & lök

KYCKLING - Grillad kyckling, currymajonnäs, sallad & tomat

65 kr

Smörgåstårter

kyckling

stekt kyckling / exotisk fruktcoctail / majonäs
rökt kyckling / färskost / pepparrot
dekorerad med rökt kyckling
510kr – 8 personer
680 kr – 12 personer

skinka – rostbiff

skinka / exotisk fruktcoctail / majonäs
rostbiff / färskost / örter
dekorerad med skinka / rostbiff
510 kr – 8 personer
680 kr – 12 personer

italiensk

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

anjovis - skaldjur – lax

räkor / kräftstjärtar / majonäs / dill
anjovis / ägg / dill
dekorerad med gravlax / räkor / kräftstjärtar
510 kr – 8 personer
680 kr – 12 personer

Räkbomb

Fyllt med en härlig skagenröra
Överrost med handpillade räkor och dill
660 kr – 8 personer
980 kr – 12 personer

skaldjur – lax

räkor / kräftstjärtar / majonäs / dill
varmrökt lax / majonäs / grädde
dekorerad med räkor / kräftstjärtar / laxmousse
630 kr – 8 personer
830 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
morötstzatsiki
135 kr

ett noll två

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

ett noll tre

varmrökt vitlökskycklingfilé, marinerat stekt kycklinginnerfiléspekt
sallad, coctailtomat, honungsmelon och apelsin
rödbetor i myntayoughurt
145 kr

ett noll fyra

varmrökt fläskfilé, hetrökt skinka och kantarellkorv
sallad med ruccola, coctailtomater och brödkrutonger
kapsisbär
bbq sås
140 kr

ett noll fem

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

ett noll sex

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

ett noll sju

inkokt lax
sallad, körsbärstomater, citron, ärtor och sparris
romsås med gräslök
155kr

ett noll åtta

varmrökt tordsaltad laxfilé i dubbelfilé
sallad, körsbärstomater, citron, ärtor och sparris
skagensås
169 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 tomat
kycklinginnerfiléspett och yoghurt med avokado
kycklingsallad med champinjoner och bacon och italiensk olivoljedressing
gästgifvaregårdens brödkorg
smör
185 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
185 kr

två noll fyra

laxmousse i skål toppad med kräftstjärter i dijonnaise
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 lax carpaccio 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
gästgivaregårdens brödkorg
345 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
gästgivaregårdens brödkorg
Smör
295 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
miniospaj 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
gästgivaregårdens brödkorg
Smör
370 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
viltdevinspastej 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 195 kr
bakad örtpanerad rödingsfilér med duchessepotatis & hummersås 220 kr
bouillabaisse med helleflundra, lax, färska blåmusslor, räkor & grönsaker 220 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 115 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 225 kr
klassisk biff Rydberg (oxfilé, potatis, lök serverad med dijoncrème & äggula) 240 kr
vilt efter säsong och tillgång

tårtor

chokladmousetårta 12-16p
len chokladmousse dekorerad med cacao
275 kr

smultroncheesecake 12 - 16 port
sockerkaksbotten, riccotta kräm, dekorerad med smultron i en jordgubbssås
265 kr

skogsbärstårta 12 - 16 port
mördegsbotten 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 vispgrädd
15 - 20 port 315 kr
20 - 25 port 420 kr

glasstårter

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 vid ett cocktailparty.

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

tillugg 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 495 kr

2 rätter 415kr

Enbart gås 325 kr

övrigt

svartsoppa 170 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 uppskuren 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

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
julsinka

tillbehör:
rödbetssallad
remouladsås
friterad lök
senap
bröd och smör

småvarmt
sillpotatis
brunkål
köttbullar
prinskorv
revben

215 kr

julbuffé 2

minst 10 personer

fisk

sillsallad

löksill

stekt sill i ättika

örtgravad sillfilé

kräftströmming

rökt ål

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

295 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.

17

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 .

större sällskap se även under festmenyer på vår hemsida 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.

Betalningsvillkor

Privatpersoner:

Kontant betalning om inget annat är överrenskommits 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 sällsksamarrangemang och festvåningsbeställningar om inget annat framgår av offert eller orderbekräftelse.

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

