



Catering meny

Förrätter

- Honungsmelon med lufttorkad skinka **55:-**
- Tomatsoppa med chilisting, crème fraiche och bröd **55:-**
- Grön ärtsoppa med crème fraiche och bröd **55:-**
- Toast Skagen; toast med hand skalade räkor, majonnäs, dill, toppad med löjrom **60:-**
- Plocktallrik: Salami, parmesan, pesto, oliver, lufttorkad skinka, bröd **78:-**
- Vitello tonnato: Tonfiskmarinerat kalvkött och bröd **95:-**



Varmrätter

- Lasagne al forno med sallad och bröd **85:-**
- Cannelloni med kyckling, marinerade tomater, zucchini, mozzarella och pesto **85:-**
- Marinerade kycklingfiléer med grillade grönsaker och potatisklyftor **80:-**
- Italienska köttbullar (nötfärs, potatis, persilja, vitlök) med sallad och bröd **95:-**
- Sweet chili grillad lax med klyftpotatis, chilisås & sallad **110:-**
- Spezzatino (italiensk gulaschgryta) & bröd **110:-**

Efterrätter

Dessert:

- Pannacotta med bär **28:-**
- Cheesecake med färska bär **28:-**
- Chokladmousse med färska bär **28:-**
- Fransk chokladkaka med grädde och färska bär **28:-**
- Färska bär och fruktsallad med crème **30:-**
- 3 st. hemlagade pannkakor med florsocker, sylt, grädde och färska bär **34:-**



Kaffe/ Sött till kaffet:

- Kaffe/te inkl. mjölk, socker, engångskopp **18:-**
- Muffins **18:-**
- Hemlagad sockerkaka med ananas **20:-**
- Kanelbulle **20:-**
- Minichokladkaka med bär **25:-**

BUFFÉer



MEDELHAVET:

- Pastasallad med pesto, mozzarella, rucola, rostade solrosfrön
- Crostini med kronärtskocks crème och prosciutto
- Chili aioli
- Kycklingspett marinerade i soltorkade tomater & sweet chili
- Spansk potatisomelett
- Grönsallad med oliver & vitlökskrutonger
- Bröd och grönmögelost

160:-

BUFFÉ ITALIEN:

- Vitello tonnato: Tonfiskmarinerat kalvkött
- Tomat & mozzarellasallad med färsk basilika, olivolja, oregano
- Melon med lufttorkad skinka
- Pastaknyte med räkor, pesto & soltorkade tomater
- Frittata på spenat och parmesan
- Sallad med pesto, pasta, oliver, rucola, hyvlad parmesan
- Aioli
- Bröd, grissini & ost

220:-

PLOCKMAT för mingel:

Kött

- Kycklingspett marinerat i soltorkade tomater, sweet chili **28:-**
- Kryddig korvrulle: smördegns inbakad chortizo **23:-**
- Liten wrap m brie, salami, soltorkad tomat, pesto, rucola **23:-**
- Liten wrap m kyckling, dressing, sallad, parmesan **23:-**
- Liten wrap m kyckling, bacon, currydressing **23:-**
- Lufttorkad skinka, rucola, parmesan **25:-**



Fisk/Skaldjur

- Snitt med rökt lax, crème fraiche, gräslök **25:-**
- Snitt med färskost och rom **20:-**
- Avokado med Skagen, dill, citron **28:-**

Vegetariskt

- Frittata med spenat och parmesan **30:-**
- Cocktailspett med körsbärstomater, mozzarellabollar, färsk basilika **25:-**
- Spenat- & fetaostpaj (½) **25:-**
- Svamp- & pinjenötpaj (½) **25:-**
- Parmesanflarn **25:-**
- Toast med rödbeta, Chevré, honung **25:-**
- Sallad med rucola, pinjenötter, & parmesan **25:-**
- Potatissallad med morötter, zucchini och vitlök **25:-**



Kalla tallrikar

Portionstallrikar levereras upplagda på svart engångstallrik med lock

Tallrik 1

- Toast med gravad lax, aioli, toppad med dillkvist
- Pajbit med fetaost och spenat
- Avokadohalva toppad med skagenröra
- Potatissallad med morötter, zucchini & vitlök
- Bröd, tonfiskröra & ost

145:-

Tallrik 2

- Tunt skivad rostbiff med rostad lök
- Curryremoulad
- Gravad lax, aioli, toppad med dillkvist
- Spansk potatisomelett
- Salladsmix
- Bröd & tonfiskröra

150:-

Tallrik3

- Kycklingspett marinerade i sweet chili och honung
- Frittata med spenat och parmesan
- Svamp- och pinjenötspaj bit
- Snitt med tonfiskröra
- Potatissallad med morötter, zucchini & vitlök
- Bröd & smör

165:-

Hela menyer för 150:-

Meny 1

- Karl Johan svampsoppa
- Kyckling cannelloni med marinerade tomat och zucchini
- Sallad med saltorkade tomater, rucola, fetaost
- Dressing med chili och yoghurt
- Bröd & tonfiskröra
- Chokladbit med färska bär

Meny 2

- Honungsmelon med prosciutto
- Hemlagad lasagne
- Sallad med avokado, broccoli, hyvlad parmesan
- Bröd & röra
- Chilidressing
- Chokladbit med färska bär



Porslinsuthyrning

Tallrik 3:- st
Assiett 3:- st
Vinglas 3:- st
Vattenglas 3:- st
Drink/öl glas 3:- st
Champagneglas 3:- st
Snapsglas 3:- st
Kaffemugg 3:- st
Kniv, Gaffel, Dessertske 3:- del

Värmeplattor 150:- st
Kaffebryggare 2 kannors: 120:-
Pappersservetter 1:- st
Engångsset: Vinglas, Tallrik, Kniv, Gaffel, Servett 9:- set

Beställning:

Vi önskar Er beställning senast 5 dagar före ditt arrangemang mejlat till info@haralddotter.com, eller ring 040-15 77 33
Vi försöker givetvis hjälpa Er om ni är ute i sista minuten.

Portioner:

Vi har en minimumgräns på 8 portioner. Det betyder att du som minst måste beställa detta antal portioner av en och samma rätt.
Maten läggs upp på engångs fat, om ingen annan överenskommelse finns.

Leveranser/avhämtning:

Vi levererar mot en avgift till hela Malmö måndag - söndag.
Leveransavgift: Enligt offert.
Ni kan även hämta Er beställning hos oss på Idrottsgatan 26, 216 14 Limhamn.
Lördagar och helgdagar tillkommer en extra helgavgift på 200 kronor oavsett utleverans eller hämtning.

Betalningsvillkor:

Betalning sker vid hämtning eller vid utleverans per faktura på 10 dagar netto. Moms är inkluderad i alla priser. Vid beställning under 1 500:- tillkommer 35:- i faktureringsavgift.

Personal:

Serveringspersonal á 295:- kr tim.
21.00 - 06.00 samt lördagar, söndagar, helgdagar tillkommer OB- tillägg med 35:- kr tim.
Tiden beräknas från och åter leveransköket.

Vi har bra samarbeten med företag som kan bordsarrangemang, styling och blommor för Er bjudning/event.

Frågor och beställning:

Ring oss på 040-15 77 33 eller kom in och prata med oss på Idrottsgatan 26 på Limhamn...