



IDALA

Menyförelslag till festvåning och catering

Idala ordnar den catering du vill ha! Oavsett om du vill ha en buffé eller enskilda rätter. Oavsett om du vill klara dig själv eller ha hjälp med allt, kontakta oss och berätta om dina idéer. Som förslag följer dock nedan ngr. förslag på populära bufféer, menyer och enskilda rätter. Finns medföljande barn? Vi ordnar något som passar! Priser? Alla utsatta priser är exkl. moms

Bufféer förslag

Idalas Svenska buffé/Mini smörgåsbord 235kr/pp

3 sorters sill med sillpotatis
Ägghalva med rom
Rödlök och gräddfil
Inlagd strömming
Rökt lax
Rostbiff
Örtkryddad kycklingfilé
Potatissallad med kapris och rödlök
Smör, hårt bröd och Västerbottensost

Rekommenderade tillbehör:

Äppelkaka med vaniljsås 40kr/PP
eller tre dessertostar med tillbehör 65kr/pp

Idalas Tapas/Meze 230kr/PP

Västerbottenspaj i bit,
Kryddiga räkor i olja
Potatis och lökruta
Rökt Vildsvin i stavar
Isterbandsskiva med rödbeta
Ägg med röd stenbitsrom och majo
Rökt lax på tunnbröd
Gubbröra,
Surdegsbröd
Säsongens grönsallad

Idalas Italienska/Medelhavs buffe 210kr/PP

Oliver Olivolja, Parmesan
Surdegsbröd
Hommus
Laxcarpaccio med kronärtskocka
Bresaola, Salami och lufttorkad skinka
Pastasallad med pesto och soltorkade tomater
Tomat och mozzarellasallad

Rekommenderade tillbehör: Vaniljpannacotta
med bär 40kr/PP

Kan också kompletteras med en varm rätt!

Nästa sida...Menyförelslag >

Förslag på menyer och enskilda rätter

(Kontakta oss för offert och förslag på passande dryck)

Meny 1

Skaguntoast på kavring

Helstekt Fläskfile med sherrygräddsås och stekt potatis*

Mörk Chokladmousse med grädde och bär

Meny 2

Bresaola med tomater och parmesan på ruccola bädd*

Torskfilé med vitvinsås och kokt potatis*

Creme brulee

Förslag på alternativa maträtter:

Förrätter

Rödbetor med salt, chevreost, valnötter och sallad

SOS Smör, ost och sill

Laxtartar med senapsvinärgrett och brödkrutonger*

Mellonsallad med lufttorkad skinka och honungsrostgade solrosfrön*

Bresaola/Carpaccio med parmesan, olivolja, tomater på ruccolabädd*

Varmrätter

Helstekt Fläskfile med sherrygräddsås och stekt potatis*

Torskfilé med vitvinsås och kokt potatis*

Hjortstek med rödvinsås, broccoli och potatiskaka.

Laxfilé med hollandaisesås och potatismos.

Desserter

Vanilj pannacotta med lime marinerade bär

Fruktsallad med grädde*

Kladdig chokladkaka med grädde*

Utvalda ostar med marmelad och selleri

Creme brulee

Choklad mousse med grädde och bär

Vaniljglass med jordgubbar och grädde*

Förslag på Vickning

Kokt korv med bröd, senap och ketchup

Janssons frestelse.

*kan fås laktos och glutenfri