

Mat & Möten

*för alla
tillfällen*



Cocktailtilltugg

Per st.....24:-

Vi rekommenderar att ni beställer 3-4 st sorter för ett mingelparty.

Cocktailspjut

- Kycklingspett
- Mixad frukt
- Lammfärsspett med vitlök och örter

Tapasskedar

- Laxtartar
- Löjrom/creme fraiche/rödlök
- Chevrecreme med honung och pinjenötter

Tunnbrödsklämmor

- Rensteksmousse
- Rökt lax och pepparrotscremé
- Kaviar/lök/dill
- Skagenröra

Runda canapéer

- Gubbröra
- Skagenröra
- Salami/brie

Minipaj

- Chevré och basilika
- Lagrad ost och lax
- Broccoli, ost och skinka



Kalla tallrikar

Per st.....134:-

Italiensk tallrik

Örtkyckling, parmesan- och tomatpesto, lufttorkad skinka, marinerade kronärtskockshjärtan, pastasallad med ruccola, mozzarella/basilika/tomat, mammut- och kalamataoliver

Grekisk tallrik

Lammfärsspett, medelhavs-marinerad kycklinfilé, vinblads-dolme, potatis- och fårostsallad, kapisbär, marinerade cocktailtomater, tzatziki och plocksallad.

Västkostallrik

Gubbröra, krabbspjett, skagenröra, gravad lax, hovmästarsås, skaldjursterrine, plocksallad och brännvinsost.



Bufféer

(min. 10 pers. Pris per person)

Italiensk buffé.....184:-

Lufttorkad skinka, salami, örtkyckling, vitlökschampinjoner, pastasallad med saltorkade tomater, tomat/mozzarella/basilika, oliver, plocksallad, tapenade, aioli, marinerade kronärtskockor.

Skärgårdsbuffé.....194:-

Två sorters sill, brännvinsost, rödlök, gräddfil, gubbröra, gravad lax, varmrökt lax, rökt makrill, matjessilltårta, hovmästarsås, dillmarinerad potatis, plocksallad och knäckebröd.

PORSLIN OCH LINNE

Hyr porslin av oss. Vi diskar! 3:-/del.

Linne 30:-/kuvert.

Norrländsk buffé..... 184:-

Rökt renstek, viltpaté, varmrökt lax, mandelpotatis- och kantarellpaj, löjromsdressing, marinerade havtorn, lingondip, syltad rödlök, marinerad Västerbottenost, gräddädelost och plocksallad.

Skogsvaktarens buffé..... 194:-

Rökt björnstek, älgalami, rökt älgstek, timjanmarinerade kantareller, blåbärsdressing, brännvinsost, skogens krämiga rotfrukter, äpplechutney och plocksallad.

Grekisk buffé..... 174:-

Lammfärsspett, medelhavs-marinerad kycklingfilé, vinbladsdolme, salami, marinerade cocktailtomater, tzatziki, kaprisbär, potatis- och fårostsallad, oliver och plocksallad.

Asiatisk buffé..... 174:-

Fläskfilé i grön curry, kyckling-spett med jordnötssås, tandoori-spett med lax, minivårullar, sweet chilidip, nudelsallad med koriander, inlagd chiligurka, fruktfat med ananas och melon och plocksallad.

Spansk buffé..... 174:-

Kyckling med chillifrukter och tomat, lufttorkad skinka, pata negra, salami, oliver, grillade grönsaker, mojosås, ört- och chilirostad potatis och plocksallad.

American way (varm)..... 194:-

Grillspett med fläskfilé, drumsticks, buffalo wings, coleslaw, majsolv, potatoe skins, bbq-sås, vitlöksdip, melon- och chilisalsa och plocksallad.



4health..... 184:-

Spirulina- och citrongrässhot, basilikakykling, ingefära- och chilimarinerad kungsräka, lufttorkad skinka, quinoasallad med 10% fetaost, tomatsalsa, mynta- och limekesella, hummus, romansallad med keso och sultanrussin.

Tapasbuffé..... 194:-

Babyribs, minichoritzo i het tomatsås, mustigt kycklingsspett, chillikungsräka, rostad balsamico-potatis, minipaj med peccorino-ost, aioli, vitlökschampinjoner, kalimataoliver, fylld minipaprika, marinerad manchegoost, sparris med lufttorkad skinka, tomat- och löksallad.

Lyxbuffé..... 224:-

Färska räkor, laxburgarsnittar, krabblor, gravad torskrygg, kallrökt lax, pepparrotscreme, löjromsdressing, rostad potatis-sallad med sparris och citronvinegrette, västerbottenostpaj, citron och plocksallad.

LEVERANSavgift

400:- inom Trollhättan. Lör och helgdag tillkommer 200:-.
Avhämtning utanför ordinarie öppettider 300:-.

Festfat

Perst..... 154:-

(min. 10 pers). Perfekt som rejälare "plockmat". Kallskuret är beräknat till 150 gr/person. Salladen till 200 gr/pers.

Sätt ihop ert eget festfat på tre sorters kallskuret, en sallad och exotiska frukter.

- Rostbiff, rökt kalkonbröst, ölkorv, grillad fläskfilé, grillad kycklingfilé, rökt skinka, kokt skinka, salami, lufttorkad skinka.
- Potatissallad, pastasallad, couscoussallad.
- Exotiska frukter.



Festsallader

Per st..... 124:-

Grekisk sallad

Fårost, rödlök, oliver, tomat, gurka och tzatziki.

Italiensk sallad

Salami, kronärtskockor, mozzarella, rödlök och pesto.

Havssallad

Ägg, avokado, kräftstjärtar, räkor, sparris, dill, citron och aioli.

Laxsallad

Ägg, sparris och hovmästarsås.

Ceasarsallad

Kyckling, bacon, romansallad, parmesanost och ceasardressing.

Pajer

Per pers..... 84:-

- Rökt lax
- Köttfärs
- Skinka & ost
- Kyckling & purjolök
- Champinjon & paprika
- Bacon & broccoli
- Västerbottenost

Alla pajer levereras med plocksallad och dressing.

Smörgåstårter

Finns i 5/10/20-bitars. Pris per bit

- Ost och skinka.....54:-
- Lax/räkor, skinka/ost/räkor, italiensk med parmaskinka/ruccola/pesto.....64:-

Baguetter och ciabatta

Per st..... från 44:-

- Ost och skinka
- Köttbullar och rödbetssallad
- Kycklingröra
- Råkröra

Landgång

Perst.....från 84:-

Bröd & smör

Per pers..... 10:-

Tårter

10-bitars

Per bit.....från 34:-

Bröllopstårta

Per bit.....från 44:-

PERSONAL

Hyr vår välutbildade personal! Kock/servitör 355:-/tim (70:-/tim tillkommer kvällar 18.00-06.00 och helger.)



A la carté



Förrätter..... 74:-

Kallrökt lax med liten ostpaj, pepparrotsdressing och plocksallad.

Kalaskokets västkusttoast toppad med sikrom.

Lufftorkad skinka med plocksallad, mozzarella, oliver och balsamicoreduktion.

Skaldjursoppa med oststick (varm).

Chevrémousse med honung och rostade nötter, plocksallad.

Kallrökt älgstek med lingondressing och rostade rotfrukts-crunch.



Varmrätter

Välj din varmrätt, kombinera med tillbehör, såser och potatis/risotto efter egen smak – eller fråga vår personal efter tips!

Fisk

Torskrygg..... 174:-

Laxfilé..... 144:-

Kalaskokets fisk- och skaldjursgryta..... 144:-

Varmrökt lax..... 164:-

Fetaost- och örtgratinerad laxfilé..... 154:-

Kött

Mowitzkyckling..... 164:-

Kalvytterfilé..... 154:-

Oxfilé..... 194:-

Älggryta..... 174:-

Fläskfilé..... 154:-

Lammfilé..... 164:-

Tillbehör

Bacon och gröna sojaböner
Vitlökssmör
Tryffelsmör
Aioli
Smörstekt svamp
Sparris och rödlök
Haricots verts/bacon/lök
Tomatragu

Såser

Rödvinssås
Gorgonzolasås
Husets pepparsås
Cognacsås
Basilikasås
Cidersmörsås
Vitvinssås
Parmesanostsås
Kallrörd bearnaise
Kallrörd apelsinhollandaise

Potatis/risotto

Potatiskaka
Parmesanrisotto
Potatisgratäng
Potatis provençale
Rotfruktsgratäng
Färskpotatis



Dessерter..... 64:-

Husets kladdkaka med rårörda bär och lättvispad gräde.

Pannacotta med valfri smak.

"Snickers" chokladmousse, kolasås, jordnötter, flingsalt.

Klassisk äppelpaj med vaniljsås.

Cheesecake vit choklad med limemarinerade hallon.

Möte, mäsä, catering, aktiviteter eller kick-off?
Ett samtal – vi fixar resten!



Närhet, tillgänglighet, mat, service och pris är våra nyckelord. Vi har kompletta mötespaket med allt ni behöver. Dessutom erbjuder vi flera olika populära ledarledda teamaktiviteter och föreläsningar.

Kontakta oss på 0520-758 83 nästa gång
du ska boka mötesplats!
För mer information www.kalaskoket.se

MÖTESPLATS
Fasetten

Kalaskoket

Kardanvägen 37, Trollhättan
Tel 0520-758 83, fax 0520-748 83. E-post fasetten@kalaskoket.se

www.kalaskoket.se