

# RESTAURANG *SVLAN*



## Cateringmeny 2024



## Innehåll

Bufféer .....	3
À la carte .....	4
Plockbrickor .....	5
Grillmenyer & student .....	5
Smörgåstårter, Smörgåsar & fikabröd .....	6
Uthyrning porslin, personal & ljud/ljus .....	6
Kontaktuppgifter och villkor .....	7

## Brunnsbuffé

- Kall marinerad kycklingfilé
- Tunnskivad rostbiff med pickles
- Charkfat med skinka och salami
- Marinerade oliver
- Tomat- och löksallad
- Blandad grönsallad
- Brieost med färsk frukt
- Krämig Potatisgratäng eller Potatissallad
- Smör och bröd

**240:-**

## Texasbuffé

- BBQ-kryddad nötfärsbiff
- Vitlökskrème
- Pepsimarinerade spare ribs
- Tomatsalsa
- Buffalo Wings
- Guacamole
- Kryddig bönsallad
- Varma majskolvar
- Grillade potatishalvor
- Nygräddat bröd, smör
- Blandad sallad

**275:-**

## Buffé Nord

- Tunnbröd fyllt med rökt renstek och hjortron
- Västerbottenpaj med kantareller
- Laxcheesecake
- Tjälknöl med cornichongurka
- Potatisgratäng
- Örtmarinerade champinjoner
- Varmrökt lax med paprikacrème
- Färska grönsaker
- Crème fraiche och löjromshatt
- Västerbottenost
- Smör och bröd

**299:-**

## Carverybuffé

- Kyckling  
Med citrus och örter
- Fläskfilé  
Kryddade med vår egen kryddblandning
- Lax  
Hela laxfilésidor ugnsbakas med sweet chili och serveras med en kall citroncrème
- Svampsås, bearnaise och rödvinssås
- Örtrostad potatis och potatis & rotfruktsgratäng
- 4 olika sallader  
Alla olika salladerna får karaktär av säsongens grönsaker och smaker
- Smör och bröd

**295:-**

## Italiensk buffé

- Tunnskivad salami och lufttorkad skinka
- Tomat- och mozzarellasallad
- Bulgursallad.
- med paprika, fetaost, rödlök oliver.
- Räkor och musslor blandas med
- blancherade grönsaker och oliver.
- Citronmarinerade Kronärtskockshjärtan och
- färska champinjoner.
- Mozzarelagratinerad kycklingfilé
- med olivoljeslungade grönsaker.
- Serveras varmt med en Lasagne med
- svamp, spenat och parmesan
- Krämig Gorgonzolaost med paprika
- Ljust bröd med smör

**279:-**

## Vegetarisk buffé

- Grönsaksshot
- Minifalafelburgare med het tomatsalsa
- Krämig aubergine och sojafärsgratäng
- Rostade rotfrukter kryddade med färska örter och vitlök
- Melonsallad med fetaost och mynta
- Marinerade kronhjärtan
- Olivmix
- Couscous sallad med rostade nötter och smaker från orienten
- Rödkålssallad smaksatt med granatäpple
- Linspytt smaksatt med paprika, koriander och citron
- Grönsallad
- Ostbricka med 3 olika sorters ostar och frukt
- Hembakat bröd serveras med hummus och tapenade

**285:-**

## Svalans Buffé

- Kallrökt lax i tunna skivor med färskost
- smaksatt med örter och pepparrot
- Löjromshatt med smetana
- och finhackad rödlök
- Grynsallad med fetaost, färsk paprika, oliver,
- rödlök och saltorkadetomater
- Krämig potatissallad smaksatt med örter och senap
- Tunnskivad marinerad oxfilé med en rödlöksmarmelad
- Tunnskivad lufttorkad skinka med melon
- och örtmarinerade färska champinjoner
- Två sorters dessertost. En
- mild Brie och ädelost
- Blandade kex och hallonmarmelad
- Smör, bröd och naturligtvis
- en fräsch grönsallad

**310:-**

# A la carte

## Förrätter

- **Skaldjurscanapé**  
Skaldjur blandas med en härlig dillmajonnäs och toppas med lite rom  
**109:-**
- **Laxcheesecake**  
Serveras med krispig sallad och mango- och chilicreme. Sälta och krämighet möter hetta och sötma av solgul mangocrème.  
**114:-**
- **Rökt Hjortinnanlår med hjortronsylltcoulis**  
Beredd? En häftig kombination av rökt viltkött och söt sås som vi gör av hjortronsyllt och kesella.  
För att riktigt sätta sprätt på smaklökarna serveras denna förrätt med salta cornichons och en sallat som ger lite beska  
**125:-**
- **Rödbetscarpaccio med chevré**  
Tunnskivade rödbetor med en mjuk chevré ost. Detta toppas med rostade pinjenötter och honung  
**99:-**
- **Rökt karré av rapsgris med krämig löktårta**  
Vi röker karrén själva & skivar i tunna skivor, serveras med en bit löktårta på kavringbotten  
**109:-**

## Varmrätter

- **Smörstekt gös som serveras med dijon- & pepparrots creme**  
Garneras med Knaperstekt bacon, rostat äpple och cocktailkapsris.  
Serveras med konfiterad potatis.  
**299:-**
- **Lamm med salvia och rödvinssky**  
Lammet kryddas med salvia och peppar. Serveras sedan med örtslungade varma grönsaker och en sås smaksatt med rött vin, honung och balsamvinäger och en potatiskaka.  
**299:-**
- **Filet Mignon Special**  
En bit oxfilé och en bit fläskfilé steks. Över den ena filén slår vi en bearnaisesås och över den andra en timjansdoftande rödvinssås. Eller du kanske har egna önskemål på sås, då ordnar vi det. Filet mignon är en klassiker som gillas av de flesta!  
**299:-**
- **Pepparspäckad kalventrecote med balsamicosky**  
Som tillbehör till kalven serveras rotsaks-kaka och rostade körsbärstomater.  
**255:-**
- **Stekt Torskrygg med rostad blomkåls-puré, grön citrusky & bakad blomkål**  
Rostad blomkål pureas med brynt smör & lite grädde. Skyn sätts på säsongens örter, ängssyra, citron & limesest  
**245:-**
- **Dubbel blomkål med kryddiga linsbiffar**  
Rostade blomkålsbuketter, mjuk blomkåls-puré med smak av brynt smör, serveras med zucchiniband och välkryddade röda linsbiffar.  
**199:-**
- **Rostad spetskål med örtslungad potatis**  
Serveras med variation av bönor och ärtor, brynt smör och rostade pumpakärnor  
**199:-**

## Dessert

- **Triss i choklad**  
En mjuk mousse på vit choklad serveras med en mörk chokladganache. Till detta ett chokladflarn med en gnutta salt. Sedan toppas det hela med en körsbärssås  
**99:-**
- **Mascarponekräm med frukt/bärkompott och kolacrumble**  
En kompott efter säsongens bär och frukt, sist med inte minst en härlig kolacrumble på toppen  
**99:-**
- **Yoghurtpannacotta**  
Vi gör en underbar pannacotta som får en lätt syrlig smak av mild yoghurt, denna serverar i glas som toppas med en härligt slät och frisk bärpuré smaksatt med örter och lime.  
**99:-**

## Plockbrickor

Pris per person

### Plockbricka BBQ

- Buffalo wings
- Kryddiga köttfärsspett
- Pepperonikorv
- Cocktailtomat
- Nachochips
- Marinerade champinjoner
- Salsa, aioli och grönsaksstavar

**140:-**

### Plockbricka Medelhavet

- Lufttorkad skinka
- Salami
- Kycklingspett
- Marinerade oliver
- Grönsaksstavar
- Tzatziki
- Krämig pastasallad
- Baguette och brie

**155:-**

### Plockbricka Italien

- Pizza med brie, ruccola och pumpafrön, marinerade oliver
- Tunnbrödsnittar med lufttorkad skinka och färskost
- Salami
- Kycklingspett
- Kronhjärtan i ört och vitlöksolja
- Pastasallad med spenat och saltorkad tomat
- Focaccia med tapenade

**170:-**

## Stora grillbuffén

(Maj-September)

- **Från grillen**  
Chili & vitlöksmarinerat fläskkött  
Teriykikryddad kycklingKryddiga korvar med olika smaker
- **Pastasallad med basilikadressing**  
Pastasallad med bland annat paprika, rödlök och färsk spenat
- **Potatissallad**  
I denna läckra potatissallad har vi skivad potatis och en krämig sås smaksatt med gräslök
- **Färska champinjoner**  
Marinerad med olja, vitlök och mycket persilja och en mixed av säsongens örter
- **Marinerade oliver med timjan och citron**  
En läcker blandning av olika sorters oliver
- **Primörsallad**  
Salladen görs på säsongens varierande primörer
- **Två kalla såser**  
En het grillsås baserad på passerade tomater. En mild krämig sås med färsk basilika och rostad vitlök
- **Frukt**  
Ett härligt fat med skuren frukt
- Bröd och smör

**310:-**

## Lilla grillbuffén

(Maj-September)

- Mixed grill med marinerad kyckling och kryddiga korvar
- Pastasallad med basilikadressing
- Pastasallad med bland annat paprika, rödlök och färsk spenat.
- Potatissallad
- Marinerade oliver
- Cole slaw
- Primörsallad
- Två såser En lite het sås med chili och mango och en traditionell bearnaise
- Ett härligt fruktfat med skuren frukt
- Bröd och smör

**225:-**

## Studentbuffé

- Charkfat med lufttorkad skinka & salami
- Kycklingspett
- Kallrökt lax med sesamfrön och wasabimajonnäs
- Ostpaj
- Marinerade oliver
- Tzatziki Hembakat bröd
- Tomat och mozzarellasallad
- Somrig sallad med sockerärter och rädisor
- Välj mellan pastasallad med fetaost eller krämig potatissallad

**245:-**

Lägg till frukt & ostbricka för 50:-/person

## Smörgåstårta

Vår klassiska smörgåstårta innehåller en räkfillning och en skinkfillning, och dekorerar med ost, skinka och räkor. Det går även att få med endast skinkröra och dekorerad med bara ost och skinka. Räkfillning: räkor, majonäs, rödlök och dill.

Skinkfillning: svartrökt skinka, färskost, majonäs, rödlök, pepparrot och persilja.

6 bitar 499:-  
10 bitar 749:-  
16 bitar 999:-

## Smörgåsar & fikabröd

- **Ostfralla** ..... 43:-
- **Ost & skinksallad** ..... 50:-
- **Baguette** ..... 83:-  
Skagen | Kycklingcurry | Salami brieost
- **Räkmacka** ..... 139:-
- **Chokladboll | saltkolaboll** ..... 30:-
- **Bit** Dammsugare | Biskvi ..... 35:-
- **Kringla** Kanel | kardemumma ..... 32:-
- **Mjukkekaka** ..... 105:-  
Citron & vallmo  
Kardemumma & mandelmassa

Vi samarbetar med ett lokalt bageri (En bulle i ugnen) i Odensbacken som levererar tårter, smörgåsar & fikabröd till oss.

Beställning ska ske minst en vecka i förväg.

## Tårter

- Princesstårta
  - Wilmatårta
  - Williamstårta
  - Gräddtårta
  - Napoleontårta
  - Schwarzwald (glutenfri)
- 8 bitar 309:-  
12 bitar 419:-  
15 bitar 529:-  
20 bitar 649:-

## Hyra porslin

Vi på Svalan har ett stort utbud av porslin till uthyrning

Vid uthyrning av porslin använder vi kassetter till tallrikarna som både skyddar och underlättar vid transport, praktiskt för dig som vill hyra porslin hos oss.

När ni hyr av oss så hämtar o lämnar ni porslinet själva, eller så kan vi köra ut porslinet åt er för en mindre kostnad.

Vi diskar givetvis allt porslin som returneras. Även det som ej har använts för att garantera att allt är rent och fint vid nästa uthyrning

### TALLRIKAR

Assiett  
Heltallrik  
Djup tallrik

### GLAS

Vinglas  
Champagneglas  
Snapsglas  
Vattenglas  
Dessertvinsglas  
Kaffegods

### BESTICK

Gaffel  
Halv gaffel  
Kniv  
Halv kniv  
Sked  
Halv sked  
Kaffesked

### UPPLÄGGNING

Sked  
Gaffel  
Osthyvel  
Tårtspade  
Tång

## Hyrkostnad

4 :- / del

Använder ni er av vår cateringservice så ger vi alltid rabatt på hyran, beroende på mängd!

## Hyra personal

Personal 425 kr/h Vi kan stå till tjänst med utbildad servispersonal på plats hos er. Personalen är olycksfallsförsäkrad.

## Utkörning

350 kr/tur inom Örebro kommun

## Hyra ljud/ljus

För till exempel större bröllop, fester eller skoldiscon med 60-150 gäster.

2 basar och 2 toppar inkl. mixerbord och trådlös mick, samt 2 ljusriggar.

1.500 kr per tillfälle





## Kontakt

info@detnyakoket.se

019-24 00 66

Besöksadress: Brunnsparken, Restaurang Svalan

---

## Betalningsvillkor

Betalning sker med kort faktura med betalningsvillkor 10 dagar netto om ej annat överenskommet. Dröjsmålsränta utgår vid försenad betalning

## Leverans

Vi levererar till önskad plats och tid alla dagar i veckan mot ersättning. Aktuella leveranskostnader listas i offerten. Returgods hämtas första vardagen efter leverans. Beställaren ser till att returerna är lättillgängliga.

## Personal

Vi kan stå till tjänst med utbildad servispersonal på plats hos er. Aktuella priser för personal listas i offerten. Personalen är olycksfallsförsäkrad.

## Allergier & Specialkost

Vi kan tillgodse dom allra flesta allergier och andra önskemål om specialkost. Det kan tillkomma extra avgifter. Det kan alltid finnas spår av allergener i maten då vi tillagar all mat i samma kök. Allergier och annan specialkost meddelas senast 5 dagar innan.

## Ändring & Avbokning

Avbeställning ska ske skriftligen till mejladressen du använde för bokningen. Vid avbeställning senare än två veckor före arrangemangets första dag skall beställaren ersätta leverantören med 100 % av värdet på beställningen.

RESTAURANG **SVÄLAN**

[www.svalan.nu](http://www.svalan.nu)

*Moms ingår i samtliga priser*