

# RESTAURANG *SVALAN*



## Catering och julbord 2024

# Stora Julbordet – serveras på Svalan

595 kr • 10–14 år 139 kr • 2–9 år 89 kr

Vårt julbord är komponerat utifrån det nya nordiska köket som värnar om traditioner i modern tappning.

## Sill

- (Våra 8 egna inlagda sillar)
- Inlagd
- Senap
- Brantevik
- Björnbär
- Sherry & Chili
- Curry & äpple
- Krämig pepparrot
- Kräft

## Chark

- Julskinka
- Goda korvar
- Vilt
- Rökt lamm
- Vedrökt karré
- Salami
- Pastej
- Rostbiff

## Fisk

- Vår vin- och örtinkokta lax
- Rökt lax
- Inlagd strömming
- Gravad lax

## Småvarmt

- Honungs- och ingefärglaserade revben
- Köttbullar
- Prinskorv
- Lammpriinskorv
- Janssons frestelse
- Rödkål
- Kokt potatis
- Lutfisk med tillbehör
- Brysselkål
- Julkorv

## Ostar

- Vår egen konjaksädel med smak av päron
- Brie
- Cheddar
- Julost
- Marmelad & kex

## Sallader & Grönt

- Rödbetsallad
- Potatissallad
- Kålsallad med apelsin
- Krämig lingonsill på portabellosvamp
- Senapsill på aubergine
- Gravade morötter
- Senapsgrillad kålrot
- Skogens paj
- Vegetarisk Janssons med kapris & lök
- Mimosasallad m.m.

## Tillbehör

- Ägghalva med rommajonnäs
- Tre sorters senap
- Romsås
- Gravlaxsås
- Apelsin crème
- Inlagd gurka
- Inlagda rödbetor
- Pickles & cumberlandsås

## Bröd

- Vårt egna fruktjulbröd
- Vörtbröd
- Kavring
- Ljust bröd
- Hårt bröd

## Dessert

- Julpannacotta
- Mjuk Saffranskaka
- Äppelpaj med ingefära
- Risgrynspudding med bärsås
- Pepparkaksrulltårta med lingon
- Kladdkaka
- Fruksallad
- Ostkaka med sylt
- Chokladpudding & grädde
- Salt kolafudge
- Chokladbräck
- Struvor
- Pepparkakor
- Julgodis m.m.

## Dryck

- Glöggmingel
- Julmust
- Lättöl & bubbelvatten



# Lilla julbordet – serveras på Svalan

350 kr • 10–14 år 139 kr • 2–9 år 89kr. Endast dagtid på väl utvalda datum eller större sällskap på minst 20 personer.

## Sill

- 2 sorter av våra egna inlagda sillar
- Ägghalva med rommajonnäs

## Chark

- Rökt korv
- Julskinka med senap
- Rostbiff
- Pastej

## Fisk

- Gravad lax med hovmästarsås

## Småvarmt

- Köttbullar
- Prinskorv
- Janssons frestelse
- Kokt potatis

## Ostar

- 2st hårda ostar

## Sallader & Grönt

- Rödbetsallad
- Kålsallad med apelsin
- Skogens paj
- Senapsgrillad kålrot
- Krämig lingonsill på portabellosvamp

## Bröd

- Smör & julbröd

## Dessert

- Fruksallad
- Chokladpudding & grädde

## Dryck

- Julmust, lättöl samt bubbelvatten

# Catering Stora Julbordet

**375 kr** (Önskas utkörning? + 300:-)

## Sill

- 3 sorters sill av våra egna inlagda sillar
- Ägghalva med rommajonnäs

## Lax

- Gravad lax med hovmästarsås
- Varmrökt lax med romcreme
- Vår egen örtinkokta lax med apelsin crème

## Kött

- Pastej
- Rökt julkorv
- Julskinka
- Rostbiff
- Sylta
- Salami

## Ostar

- Hård Ost
- Ädelost
- Kex & vår egenkokta marmelad

## Bröd

- Mjukt julbröd
- Hårt bröd.

## Sallader & Grönt

- Rödbetssallad
- Senap
- Inlagd gurka
- Rödkålssallad & pickles
- Skogens paj
- Senapsgrillad kålrot
- Krämig lingonsill på portabellosvamp

## Småvarmt

- Köttbullar
- Rödkål
- Prinskorv
- Janssons frestelse
- Kokt potatis
- Brysselkål
- Honungs- och ingefärglaserade revben

## Dessert & Dryck

Tillval, se vår dessertmeny

# Catering Lilla Julbordet

**300kr** (Önskas utkörning? + 300,-)

## Sill

- 2 sorters sill av våra egna inlagda sillar
- Ägghalva med rommajonnäs

## Chark

- Rökt korv
- Julskinka med senap
- Rostbiff & pastej

## Fisk

- Gravad lax med hovmästarsås

## Småvarmt

- Köttbullar
- Prinskorv
- Janssons frestelse
- Rödkål
- Kokt potatis

## Ostar

- Hård ost

## Sallader & grönt

- Rödbetssallad
- Kålsallad med apelsin
- Skogens paj
- Senapsgrillad kålrot
- Krämig lingonsill på portabellosvamp

## Bröd

- Smör & julbröd

## Dessert & Dryck

Tillval, se vår dessertmeny

# Catering Jultallrik med småvarmt

**270 kr** (Det varma levereras på sidan) (Önskas utkörning? + 300:-)

- Ägghalva med rommajonnäs
- 2 sorters sill av våra egna inlagda sillar
- Gravad lax och hovmästarsås
- Griljerad julskinka och sötstark senap
- Rödbetssallad
- Enrisrökt korv
- Cheddarost och brieost

- Kokt potatis
- Köttbullar
- Prinskorvar
- Janssons frestelse
- Honungsglaserade revben
- Julbröd och smör

## Dessert & Dryck

Tillval, se vår dessertmeny

# Catering Vegetarisk Jultallrik

**270 kr** (Det varma levereras på sidan) (Önskas utkörning? + 300:-)

- Ägghalva
- Senapsill gjord på aubergine
- Krämig lingonsill på portabellosvamp
- Gravade morötter
- Senapsgrillad kålrot
- Rödbetssallad
- Rostad blomkål
- Linsbollar

- Kokt potatis
- Skogens paj
- Vegetarisk Janssons med kapris & lök
- Cheddarost och brieost
- Julbröd och smör

## Dessert & Dryck

Tillval, se vår dessertmeny



## Dessertmeny till catering

Välj ett av nedanstående alternativ

- Ostkaka med sylt & grädde
- Julpannacotta med citrustopping
- Chokladpudding med fruktcocktail & grädde

**45:-/person**



## Dryck till catering

Välj ett av nedanstående alternativ

- Julmust
- Loka naturell
- Lättöl

**20:-/person**



## 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  
Tärtspade  
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 serviserpersonal 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 eller 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.



*God Jul &  
Gott Nytt År*

RESTAURANG SVALAN

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