G.SWENSON'S

Från vårt kök i Torekovs hamn har vi skapat en rad utsökta rätter som passar perfekt för catering, event och fest. Ni som beställare kan välja den kombination som bäst passar ert evenemang - buffé eller servering? Grill eller kallt? Hör av er så syr vi ihop ett paket för er.

Vi skräddarsyr alla cateringar utifrån våra olika upplägg för att skapa en unik och önskvärd upplevelse för gästen och dess bjudning.

CATERING UPPLÄGG 01 - GRILL HEMMA

Grill buffé hemma grillad hos er på kolbädd

Går att få i 1,2 eller 3 rättersformat:

Förrätt:

G Swensons Räkröra med syltad lök, dillmarmelad, toast & sallad

Varmrätt / Proteiner:

- Grillad flankstek med barbecuesås
- Grillad fisk efter säsong penslad med gremolata
- Till vegetarianer: Grillad Eldost från Ebbessons gårdsmejeri

Sallader & Tillbehör:

- Skånsk potatissallad med kapris och rödlök
- Naturell caesarsallad med krutonger, bacon & parmesan
- Grillade majskolvar med smör, chiliaioli och parmesan
- Fräsch grönsallad med vinaigrette, tomater, syltad lök & rädisor
- Grillade Bjäreprimörer efter säsong (Sparris/Betor/Morötter etc)

- Rostad Vitlöksaioli
- Örtcreme med citrusfrukter & blandade örter

Dessert:

Chokladmousse i glas med chokladjord & färska bär - perfekt att äta både stående och sittande

2 - rätters - Varmrätt, Dessert
455 kr per person + 700 kr i timmen i personalkostnad för grillkock, hyra för grill & grilltält/parasoll (upp till 50 pers, därefter 1 extra kock per 50 personer)

3 - rätters - Förrätt, Varmrätt, Dessert
620 kr per person + 700 / timme personalkostnad för grillkock (inkl hyra för grill & grilltält/parasoll (upp till 50 pers, därefter 1 extra kock per 50 personer)

G.SWENSON'S

Från vårt kök i Torekovs hamn har vi skapat en rad utsökta rätter som passar perfekt för catering, event och fest. Ni som beställare kan välja den kombination som bäst passar ert evenemang - buffé eller servering? Grill eller kallt? Hör av er så syr vi ihop ett paket för er.

Vi skräddarsyr alla cateringar utifrån våra olika upplägg för att skapa en unik och önskvärd upplevelse för gästen och dess bjudning.

MENYFÖRSLAG 02 -KALL BUFFÉ UTSKICK
MED ELLER UTAN KOCK PÅ PLATS

Kall buffé utskick

Går att få i 1,2 eller 3 rättersformat:

Förrätt:

G Swensons Räkröra med syltad lök, dillmarmelad, toast & sallad

Huvudrätt på buffé:

- Varmrökt Lax från Kaj Röijers rökeri (130g per person)
- Lågtempad Ryggbiff med kapris, schallottenlök & persilja (130g per person)
- Naturell caesarsallad med krutonger, bacon & parmesan
- Skånsk potatissallad med kapris och rödlök
- Fräsch grönsallad med vinaigrette, tomater, syltad lök & rädisor

Sallader & Tillbehör:

- Skånsk potatissallad med kapris och rödlök
- Naturell caesarsallad med krutonger, bacon & parmesan
- Grillade majskolvar med smör, chiliaioli och parmesan
- Fräsch grönsallad med vinaigrette, tomater, syltad lök & rädisor
- Grillade Bjäreprimörer efter säsong (Sparris/Betor/Morötter etc)

- sås: Rostad Vitlöksaioli
- Örtcreme med citrusfrukter & blandade örter

Dessert:

Chokladmousse i glas med chokladjord & färska bär -
perfekt att äta både stående och sittande

Enbart huvudrättsbuffé: 320 kr per person

2 - rätters - Varmrätt, Dessert
460 kr per person

3 - rätters - Varmrätt, Dessert
550 kr per person

Leverans inom Torekov 600 kr

Porslin, Glas & Annat:
Vi kan erbjuda med att hyra ut glas, tallrikar, bestick,
tält med mera kuvertpriser mellan 25 - 60 kr

G.SWENSON'S

Från vårt kök i Torekovs hamn har vi skapat en rad utsökta rätter som passar perfekt för catering, event och fest. Ni som beställare kan välja den kombination som bäst passar ert evenemang - buffé eller servering? Grill eller kallt? Hör av er så syr vi ihop ett paket för er.

Vi skräddarsyr alla cateringar utifrån våra olika upplägg för att skapa en unik och önskvärd upplevelse för gästen och dess bjudning.

CATERING UPPLÄGG 03 - ALA CARTE

Förrätter

G. Swensons räkröra
Dillmarmelad / Syltad lök / Toast / Sallad

Rostade Bjäre-rödbetor
Lokal yoghurt & fetaost / Rödbetsketchup

Blodapelsingravad lax
Äggcrème / Smörstekt rågbröd / Fänkålsråkost

Varmrätter

Confiterat Bjäre kycklinglår
Dragoncrème / Färska örter / Lokala primörer & potatis

Svensk Oxfilé
Svamp från Hällestad / Terrine på Västerbottenost & morötter / Rödvinssås med timjan

Ångbakad torskrygg
Panko & parmesancrust / Lokala primörer / Smörsås med touch av saffran

Blomkål
Färskost & parmesancrème / Rostade hasselnötter / Rökt äppelcrème & blomkålspuré

Desserter

Chokladmousse
Med färska bär, karamelliserad vit choklad & chokladjord

Klassisk Crème Brûlée
Med färska bär från Bjäre

Tre sorters ost från Ebbessons Gårdsmejeri
Serveras med passande tillbehör efter vad Bjäre har att erbjuda

Canapeér

Kycklinglevermousse i kornett
Potatisomelett med ramslök- och vitlökscrème
Variation på morötter med fläder
Soyamarinerad lax med yuzuemulsion och friterat gott
Tartar på gravad biff i kornett
Skagenröra i kornett
Nypotatishalvor med sikrom och crème fraîche