

Catering menyer

Norrqvarns Mindre 185/person

Örtmarinerad kycklingfilé
Vitlöksrostad potatis med vintergrönt
Syrade rotfrukter och svamp
Timjansky
Pumpa-aioli
Marinerad kålsallad med äpple
Bröd & Vispat smör

Norrqvarns Mellan 265/person

Örtmarinerad kycklingfilé
Varmrökt lax
Vitlöksrostad potatis med vintergrönt
Timjansky
Sallad med syrade rotfrukter
Stekt svamp, lök och persilja
Sallad med betor, svartkål och ädelost
Pumpa-aioli
Marinerad kålsallad med äpple
Bröd & vispat smör

Norrqvarns Större 325/person

Varmrökt lax med romsås
Örtmarinerad kycklingfilé
Viltfärsbiffar med svartvinbärs-chutney
Rödvinskyl
Potatis- & rotfruktsgratäng
Ost & spenatpaj
Sallad med betor, svartkål och ädelost
Syrade rotfrukter & svamp
Pumpa-aioli
Marinerad kålsallad med äpple
Bröd & vispat smör

Norrqvarns Vegetariska 265/person

Tunnbrödsstubbar med kronärtskocka & kålrabbi
Potatis & grönkålstortilla med pepparots-creme
Blomkål & bönbiffar
Ost & spenatpaj
Vitlöksrostad potatis med vintergrönt
Svampsky
Varm dinkelsallad med pumpa, chili och Filiostus
Marinerad kålsallad med äpple
Stekt svamp med rödlök och persilja
Jordärtskocks-aioli
Sallad på betor, svartkål och ädelost
Bröd & vispat smör

Mingel 25/st

Stubbar med Lyrestaskinka & äpple
Snittar med kallrökt lax & pepparrot
Potatis & grönkålstortilla med pepparots-creme

Dessurter 65/st

Chokladbrownie med fudgetäcke, grädde och björnbär
Tartelette med vispad färskost smaksatt med vanilj,
toppad med rårörda hjortron

Lägsta antal för att boka catering är 25 personer.
Priserna avser avhämtning.
Ring eller mejl för bokning

Norrqvarns Slussområde 548 93 Lyrestad
+46 (0)501-50770
reception@norrqvarn.se
www.norrqvarn.se