

Cateringmeny



I denna meny finner ni buffér, middagar, desserter, förrätter, smörrebröd och mycke mycke mer. På sista sidan finner ni också allmänna villkor och information som är bra att läsa igenom innan bokning.

Möjlighet till flexibilitet ges också utifrån dina egna förslag eller utifrån en spikad budget, bara att höra efter....

Jag ser fram emot att få hjälpa dig med maten till din tillställning oavsett om det är en arbetslunch, bortamatch med laget, läger, fest, begravning, bröllop eller bara en middag på tu man hand.

Varmt välkommen att höra av er på 0707148332 eller kontakt@pauscatering.se.

Innehållsförteckning



Villkor/ lite att tänka på inför bokning av catering	3
Italiensk liten	4
Italiensk mellan	4
Italiensk stor	4
Italiensk buffé X stor	5
Sommarbuffé	5
Kallskuret	6
Medelhavsmeny	6
Skärgårdsbuffé	6
Sensommarbuffé	7
Paus vegetariska buffé nr 1	7
Paus vegetariska buffé nr 2	7
Potatisgratäng med kallmarinerad fläskfilé	8
Potatisgratäng med kallmarinerad oxfile alt. kalvfile	8
Potatisgratäng med kallmarinerad hjortfile	8
Tacobuffé	8
Enchiladas	9
Rökig Högrevhamburgare med bröd som ni själva grillar	9
Grillmix buffé där ni själva sköter grillen (250 g kött/ pers)	9
Hemlagade pajer	10
Pastasallader take a way eller i skål	10
Säsongstallrik upplagda på porslin	10
Upplagd Mingelbricka	10
Hemlagad Soppa inkl. bröd, smör	10
Förrätt	11
Middag/ Ala carte	11
Vegetariska rätter	12
Efterrätt	12
Dessertbuffé	12
Egengjorda röror/ deli m.m.	12
Företagsluncher	13
Matlådor till lag/föreningar/läger	13
Frukostpaket	13
Möte och konferensförtäring	13
Snittar/ drink tilltugg	14
Mingelmeny	14
Smörrebröd	15
Mingelbricka med 3 valfria smörrebröd	15
Smörgåsar	15
Smörgåstårtor	15
Högtider, julbord/tallrik, dessert och påskbord	16
Tjänster	18

Läs detta först!

Villkor/ lite att tänka på inför bokning av catering.

Förberedelser inför beställning av Catering

Finns det personer i sällskapet som har allergier?
Har ni behov av porslin, serveringsbestick, utkörning eller personal?
Informera om ni är ett gäng som äter mer än genomsnittet.

Minsta antal personer för att boka

Normalt så är minsta antal för 8 personer per beställning. Detta med undantag under jul och påsk då minsta antal är 1 person.

Vad kan ni förvänta er från oss

Att maten är fint alt anpassat utifrån beställningens karaktär.
Att ni får personlig rådgivning och service utifrån erat behov.
Att vi är punktliga med leveranstider (reservation för hinder som vi ej råder över).
Att beställningen motsvarar era förväntningar.
Att vi kan tacka nej till uppdraget om vi finner att önskemålet ligger utanför vårt kompetensområde eller ej ligger i linje med vårt arbetssätt.

Villkor

Beställning skall göras senast 4 dagar inför leverans. Avbeställning eller minskat antal skall göras senast 5 dagar inför avtalad leveranstid, efter den tiden tas full kostnad ut om inget annat är överenskommet (det ligger planering, inköp och förberedelser inför varje enskild beställning).
Alla beställningar skall ske på telefon, 070-714 83 32, eller på mejl, kontakt@pauscatering.se. Det är viktigt att du fått en bekräftelse för att beställningen skall vara gällande, lämna alltid telefonnummer så att vi kan nå dig för kompletterande frågor.
På leveranser som sker söndagar eller annan röd dag tillkommer en extra avgift på 20% på det totala beloppet.

Utkörning

Vid offertförfrågan eller vid beställning av utkörning, se avsnittet om utkörning under rubriken Tjänster på sid 18,

Uthyrning av porslin

Porslinet skall lämnas tillbaka diskat om inte diskjänt är föraviserad. Är någonting trasigt så kommer full kostnad tas ut. Det vanliga är att porslinet återlämnas dagen efter om inget annat är överenskommet.

Tjänster

Be om offert för leveranskostnader, personalkostnad eller uthyrning av utsmykningsdetaljer och möbler etc.

Betalnings villkor

Företag och Föreningar kan faktureras. Privatpersoner betalar med swish inför beställningsleverans om inget annat är överenskommet.
Priserna är inkluderade moms för privatpersoner och exklusive för företag.

Varmt välkomna att höra av er så hjälper vi dig!

Italiensk liten

- Caesarsallad med parmesan och krutonger
- Marinerad pasta med saltorkade tomater, oliver, rucola och lök
- Lufttorkad skinka
- Cornichons
- Timjanmarinerad kronärtskockhjärta
- Vitlök och örtmarinerad oliver
- 2 sorters upplagd salami
- Bruschetta med tomatsalsa
- Tomater och mozzarella toppad med basilikavinegrette
- Kallmarinerad kycklingfilé alt. kallmarinerad fläskfilé
- Färskostkräm med örter
- Ostbricka innehållande brieost, druvor, melon

265 kr

Italiensk mellan

- Caesarsallad med parmesan och krutonger
- Marinerad pasta med saltorkade tomater, oliver, rucola och lök
- Lufttorkad skinka
- Cornichons
- Timjanmarinerad kronärtskockhjärta
- Vitlök och örtmarinerad oliver
- 2 sorters upplagd salami
- Bruschetta med tomatsalsa
- Tomater och mozzarella toppad med basilikavinegrette
- Kallmarinerad kycklingfilé alt kallmarinerad fläskfilé
- Färskostkräm med örter
- Minipajer innehållande saltorkad tomat, fetaost och oliver
- Ostbricka innehållande brieost, druvor och melon

295 kr

Italiensk stor

- Caesarsallad med parmesan och krutonger
- Marinerad pasta med saltorkade tomater, oliver, rucola och lök
- Lufttorkad skinka
- Cornichons
- Timjanmarinerad kronärtskockhjärta
- Vitlök och örtmarinerad oliver
- 2 sorters upplagd salami
- Mortadella
- Bruschetta med tomatsalsa
- Tomater och mozzarella toppad med basilikavinegrette
- Kallmarinerad kycklingfilé
- Kallmarinerad fläskfilé
- Färskostkräm med örter
- Minipajer med saltorkade tomater, fetaost och oliver
- Ostbricka innehållande, brieost, druvor, melon

325 kr



Italiensk buffé X stor

- Caesarsallad med parmesan och krutonger
- Italiensk potatissallad, senapsbaserad
- Lufttorkad skinka
- Cornichons
- Timjanmarinerad kronärtskockhjärta
- Vitlök och örtmarinerad oliver
- 2 sorter upplagd salami
- Mortadella
- Bruschetta med tomat salsa
- Kallmarinerad fläskfilé
- Kallmarinerad kycklingfilé
- Färskostkräm med örter
- Mozzarella och tomater med basilika vinegrette
- Snittar med tunnbröd och skagenröra (3st/p)
- Minipajer med saltorkade tomater, fetaost och oliver
- Ostbricka innehållande, brieost, druvor, melon
- Vaniljpannacotta med hallonspegel

470 kr

Sommarbuffé

- Fransk potatissallad
- Grön sallad med tillbehör
- Färskostkräm
- Varmrökt lax
- Kallmarinerad fläskfilé med örter
- Kallmarinerad kyckling
- Västerbottensnittar med creamfraich, lök, stenbitsrom och dill
- Minipizzasnurror med paprika och champinjoner
- Snittar med tunnbröd och Skagen
- Marinerade oliver
- Druvor, melon och brieost
- Grissini med parmesankräm

325 kr



Kallskuret

- Välj mellan Fransk potatissallad, potatissallad med Crème fraiche eller pastasallad med saltorkade tomater, rödlök, oliver och ruccola
- Grönsallad med tillbehör
- Rostbiff
- Kall kycklingfilé
- Rökt skinka
- Färskostkräm med örter
- Rökt korv
- Marinerade oliver
- Mörkt hembakat ekologiskt bröd/ baguette/ smör
- Ostbricka med melon, brie (det finns möjlighet att byta pasta och potatissallad mot potatisgratäng tillägg om +20 kr/pers.)

295 kr

Medelhavs meny

- Pastasallad med oliver, saltorkade tomater, lök och ruccola
- Grekisk sallad innehållande gurka, tomat, oliver, lök, paprika och fetaost
- Libanesiskt bröd
- Tsatsiki
- Minipajer med saltorkade tomater, feta ost och oliver
- Grillad kyckling
- Marinerade oliver
- Marinerade kronärtskockshjärtan
- Tabbouleh
- Frukttfat med blandad skuren frukt
- Humus

285 kr

Skärgårds buffé

- Fransk potatissallad
- Delikatesspotatis med dill
- Varmrökt lax
- Kallrökt lax
- Hovmästarkräm
- Skärgårdssill
- Inlagd sill
- Räkröra
- Västerbottenpaj
- Äggjalvor med stenbitsrom
- Tunnskivad kassler
- Matjessilltårta
- Mörkt hembakat ekologiskt bröd/ baguett, smör och ost
- Brie, druvor och kex

440 kr



Sensommarbuffé

- Potatissallad med sockerärter, kapris, lök, saltorkade tomater, ruccola med en mild senapsbas
- Napolitanasallad med melon, fetaost och hallonbalsamico
- Surdegsbröd med färskost smaksatt med saltorkad tomat
- Bulgursallad med grönsaker
- Blomkålssallad med fänkålsyoghurt
- Tomater och mozzarella med basilikavinegrette
- Västerbottenpaj
- Varmrökt lax
- Kallmarinerad fläskfilé med örter
- Kallmarinerad kycklingfilé
- Färskostkräm med örter
- Druvor, melon, brie

325 kr

Paus vegetariska buffé nr 1

- Marinerad bulgursallad med grönsaker
- Grönsallad med tillbehör
- Fransk potatissallad
- Bönsallad
- Vattenmelon toppad med fetaost och mynta eller basilika
- 2 olika sorters grönsaksbiffar
- Örtmarinerad quornfilé
- Minipajer med saltorkad tomat, feta och oliver
- Färskostkräm med örter
- Bruschetta med tomatsalsa
- Marinerade oliver
- Druvor, melon och brie

310 kr

Paus vegetariska buffé nr 2

- Pastasallad med saltorkade tomater och oliver
- Grönsallad med tillbehör
- Bönsallad
- Baguette, smör och ost
- Honungsrostade betor med fetaost och ruccola
- Kallmarinerade Quornfilé
- Minipajer med saltorkade tomater, oliver och fetaost
- Färskostkräm med örter
- Druvor och Brieost
- Melon

260 kr



Potatisgratäng med kallmarinerad kycklingfilé

- Rödvinssås alt grönpepparsås
- Grönsallad med tillbehör
- Baguette och smör
- Ostbricka med brie, druvor och melon

310 kr

Potatisgratäng med kallmarinerad Fläskfilé

- Grönsallad med tillbehör
- Rödvinssås alt grönpepparsås
- Baguette och smör
- Ostbricka med brie, druvor och melon

325 kr

Potatisgratäng med kallmarinerad Oxfilé alt Kalvfilé

- Grönsallad med tillbehör
- Rödvinssås alt grönpepparsås
- Baguette och smör
- Ostbricka med brie, druvor och melon

410 kr

Potatisgratäng med kallmarinerad Hjortfilé

- Grönsallad med tillbehör
- Rödvinssås
- Baguette och smör
- Ostbricka med brie, druvor och kex

425 kr

Tacobuffé

- Hårda skal
- Nötfärs
- Sallad
- Riven ost
- Paprika, gurka, tomat, majs och lök
- Medium salsa, guacamole och crème fraiche

175 kr



Rökig Högrevhamburgare med bröd som ni själva grillar

- Egengjord hickoryburgare gjorda på Högrev (150 g)
- Hamburgerbröd
- Tomater
- Vitlöksdressing
- Salladsmix
- Syrad rödlök
- Inlagd gurka
- Cheddarost
- Stark senap och ketchup

195 kr (beräknat 200 g / person)

Grillmix buffé där ni själva sköter grillen (250 g kött/pers.)

- Potatisgratäng alt fransk potatissallad
- Sallad med tillbehör
- Marinerad Flankstek
- Marinerad fläskkarré * byt till biff **+40 kr**
- Kycklingfilé
- Kryddkorv
- Majscolvar
- Grönpepparsås
- Kryddade tomatthalvor
- Tsatsiki
- Vitlöksmör
- Surdegsguquette och smör

440 kr



Hemlagade pajer inkl. sallad med tillbehör, dressing, hembakat bröd och smör

- Skinka, brie, tomat
- Skinka, broccoli och tomat
- Salami, lök, oliver och saltorkad tomat
- Kyckling och fetaost
- Kyckling, broccoli och tomat
- Tacopaj med nötfärs, lök, oliver, jalapeno och paprika
- Lax och spenat
- Västerbottenpaj
- Paprika, fetaost, champinjoner, lök, oliver och saltorkade tomater
- Champinjoner och ädelost
- Broccoli med ädelost
- Kronärtskocka och tomat

145 kr/ portion alt. (enbart paj 80 kr/ bit, säljer endast hela pajer om 6 bitar)

Pastasallader take a way eller i skål inkl. dressing

- Kyckling, Råkor, Ost och skinka, Tonfisk, Salami eller Grekisk

115 kr / 130 kr *Lägg till bröd och smör + **12kr**

Ceasarsallad

Klassisk Ceasarsallad inkl. bröd.

142 kr

Säsongsallrik upplagda på porslin

Sommar, jul, påsk, italienskt, kallskuret

210 kr

Upplagd Mingelbricka

Be om offert beroende på vad som skall ingå

Hemlagad Soppa inkl. bröd, smör (Sopporna är gluten och laktosfria)

- Högsbosoppa
- Gulaschsoppa + 15 kr
- Broccolisoppa
- Champinjonsoppa
- Tomatsoppa
- Potatis och purjolökssoppa

115 kr inkl. sopptallrik med disk 130 kr



Förrätt

- Räkcoctail - **135 kr**
- Västerbottenkräm med löjrom och mini råg - **175 kr**
- Toast Skagen på paus vis - **140 kr**
- Hembakat ekologiskt bröd med gubbröra - **120 kr**
- Bruschetta med tomatsalsa på surdeg - **105 kr**
- Jordärtskossoppa med Parma chips - **110 kr**
- Kantarellsoppa med krutonger - **110 kr**
- Chark och ostbricka - **145 kr**
- Melon med parmaskinka - **95 kr**
- Rund bakelse med kallrökt lax, alt. rostbiff, med dijonkräm - **120 kr**

Middag/ Ala carte

- Älggryta med pressad eller kokt potatis - **240 kr**
- Wallenbergare med potatispuré skirat smör ärtor och rårörda lingon - **225 kr**
- Nötfärsbiffar med rostad potatis och örkräm - **195 kr**
- Nötfärsbiffar med potatisgratäng och grönpepparsås - **210 kr**
- Porterstek med potatisgratäng - **235 kr**
- Kycklingfilé med krämig sås med innehåll av paprika, fetaost, soltorkad tomat samt ris - **225 kr**
- Högrevgryta med delikatesspotatis alt ris och svartvinbärsgelé - **240 kr**
- Viltköttbullar med delikatesspotatis gräddsås och rårörda lingon - **260 kr**
- Gulaschgryta på högrev med delikatesspotatis alt ris - **235 kr**
- Chili con carne med ris och baguette - **195 kr**
- Köttfärslasagne med sallad och dressing - **180 kr**
- Fläskfilégryta med chorizo och ris - **245 kr**
- Flygande Jacob och ris - **195 kr**
- Schnitzel med rostad potatis och champinjonsås - **230 kr**
- Helstek fläskytterfilé gratinerad med champinjon sås och rostad potatis - **240 kr**
- Krämig kycklinggryta med curry och ris - **210 kr**
- Helstek Fläskfilé med hasselbackspotatis och grönpepparsås - **285 kr**
- Kallmarinerad kycklingfilé med potatisgratäng och rödvinssås - **250 kr**
- Kallmarinerad Fläskfilé med potatisgratäng och grönpepparsås - **270 kr**
- Kallmarinerad Oxfilé med potatisgratäng och rödvinssås - **350 kr**
- Kallmarinerad hjortfilé med potatisgratäng och rödvinssås - **360 kr**
- Torskrygg med delikatesspotatis vitvinssås - **250 kr**
- Torskryggsgratäng med vit dillsås, räkor och duchessepotatis - **280 kr**
- Ugnsbakad lax med delikatesspotatis och Manges goda räksås - **270 kr**
- Varmrökt lax med delikatesspotatis och med en kall rom/ dillsås - **250 kr**
- Västerbottenkroetter med kantarellgratinerad hjortfilé - **390 kr**

Det ingår någon form av grönsaker till alla rätter.



Vegetariska rätter

- Kikärtsgryta med ris - **155 kr**
- Kallmarinerad quornfilé med potatisgratäng och rödvinssås - **225 kr**
- Hemmagjorda kikärtsbiffar med bulgur och yoghurtssås - **185 kr**
- Broccolibiffar med rostad potatis och örkräm - **185 kr**
- Quorngröta med grönsaker och ris - **175 kr**
- Vegetarisk lasagne med sallad - **145 kr**
- Vegetarisk chili con carne med ris och baguette - **160 kr**
- Currygryta med vegetariskt alternativ och ris - **169 kr**
- Qournpanna med rostade grönsaker och sötsur sås - **169 kr**
- Oumphgryta med ris - **169 kr**

Efterrätt

- Vaniljpannacotta toppad med hallonspegel - **90kr**
- Smulpaj med vaniljsås - **75 kr**
- Kladdkaka med vispgrädde - **75 kr**
- Fruktsallad med vaniljsås - **75 kr**
- Mjuk kaka - (Kärleksmums, Silviakaka etc.) **28 kr**
- Frukttat med blandad frukt hela, uppskurna och godis - **65 kr/pers.**
- Chokladmousse med bär - **90 kr**
- Spett med färsk frukt - **49 kr**
- Cheesecake med krunch och bär - **120 kr**
- Citronkokta päron med kolasås toppad med lingon - **120 kr**
- Chark och ostbricka med kex och marmelad - **140 kr**
lägg till **45 kr** för en lite lyxigare variant

Dessertbuffé

- Minibiskvier
- Vaniljpannacotta med hallon
- Silviamuffins
- Praliner
- Chokladmousse med bär

150 kr

Egengjorda rörer/deli m.m.

Be om offert



Företagsluncher

Företagsluncher mellan 11-14 vardagar, (+20% på lördagar).

Luncherna varierar så förslag skickas ut i dialog.

- Varm lunch inkl. porslin, sallad, bröd och smör **130 kr +10 kr** för mineral/lättöl.
- Varm lunch utan porslin, inkl. sallad, bröd och smör **120 kr +10 kr** för mineral/lättöl.
- Varm/ kall matlåda inkl. sallad, bröd, smör - **115 kr +10 kr** för mineral/lättöl.

Matlådor till lag/föreningar/läger

- Matlådor inkl. grönsaker, bröd, smör
- Mat i kantin inkl. bröd, smör och grönsaker
- Lunchdryck
- Söndagar

Be om offert

Frukostpaket

- Paus bröd med ost, skinka, groddar(alt. ärtskott) och grönsaker
- Juice
- Kaffe/te
- Smoothie i muggar
- Blandad frukt, skivad

125 kr/ p

Möte och konferensförtäring

- Kaffe/ te – smoothies – juice – smörgåsar – frukost – frukt – fikabröd – tårter - godis – m.m.

Be om offert för önskemålet



Snittar/ drinktillugg upplagda dekorerat på fat

- Rostbiff med dijonkräm - **42 kr**
- Minipizza - **27 kr**
- Minipajer - **27 kr**
- Spett med cornichons, lufttorkad skinka, cocktailtomat, oliver och salami och kronärtskockshjärta - **35 kr**
- Små spett med cocktailtomat, oliver, mozzarella och basilika - **26 kr**
- Spett med salami och oliver - **18 kr**
- Mörkt hembakat bröd med lufttorkad skinka och brieost - **30 kr**
- Mörkt hembakat bröd med färskost med örter och salami - **30 kr**
- Tunnbröd med olika fyllningar (skinka, lax, Skagen, kyckling/bacon, tonfisk) - **26/30 kr**
- Mörkt hembakat bröd med färskost toppad med oliv - **23 kr**
- Laxrosor med pepparrotskräm i krustader - **42 kr**
- Västerbottenflarn - **25 kr**
- Parmesanpinnar med färskost smaksatt med parmesan - **28 kr**
- Krustader med camembertost och marmelad el annan fyllning, (värmer själva) - **28 kr**
- Marinerade oliver - **22 kr**
- Rostad baguette med räkröra - **42 kr** * alt. Paus bröd
- Tapas med rostat bröd och div olika fyllning från - **25 kr**
- Delikatesspotatis med Crème fraiche, lök och löjrom - **45 kr**
- Löjromskräms i krustad - **45 kr**
- Krustad med hummus - **30 kr**
- Hårdost, oliver och salami - **28 kr**
- Krustad med diverse olika röror - **30 kr**

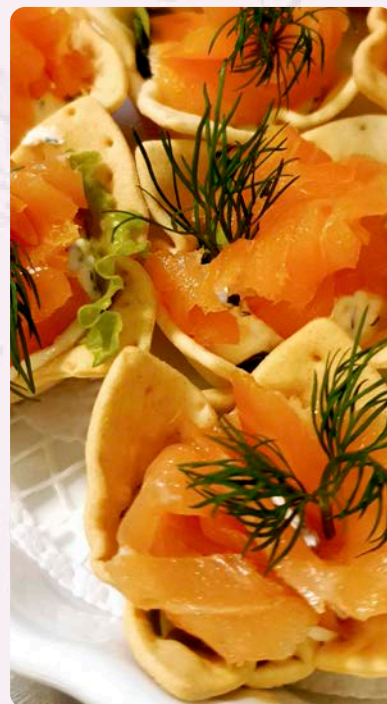
Möjlighet finns till fler sorter

Mingelmeny, 8 olika snittar + frukt och ost

Allt är fint upplagt och dekorerat. Mingelbrickor och glas ingår.
Perfekt meny för mingelfesten.

- Rostbiff med dijonkräm
- Räkröra med bröd
- Mozzarella, tomat, oliver och basilika
- Tunnbröd med kallrökt lax och pepparrot
- Tunnbröd med kyckling/bacon
- Salami, oliver, örter på bröd
- Pizzabullar
- Chockladmousse
- Fat med frukt, brie och hårdost

350:- / p



Smörrebröd

- Rostbiff med dijonkräm
- Matjessill med skivad potatis
- Räkröra
- Räkor och ägg
- Gubbröra
- Varmrökt lax med örkräm
- Kallrökt lax med pepparrotskräm
- Paus köttbullar med rödbetsallad
- Salami och brie
- Kikärtöröra toppad med rödbetsgroddar
- Mozzarella, tomat och basilikakräm

75 kr / st

Mingelbricka med 3 valfria smörrebröd

Inklusive mingelbricka och champagneglas exkl. disk

220 kr

Smörgåsar

- Paus hembakade ekologiska bröd med ost, grönsaker och groddar - **36 kr**
- Paus hembakade ekologiska bröd med ost och skinka samt grönsaker och groddar - **38 kr**
- Enkel fralla med ost med grönsaker - **25 kr**
- Enkel fralla med ost och skinka med grönsaker - **27 kr**
- Hel fralla med ost och grönsaker - **38 kr**
- Hel fralla med ost och skinka samt grönsaker - **40 kr**
- Chiabattafralla med ost och skinka samt grönsaker - **46 kr**
- Stor baguette med rostbiff och potatissallad(450g) - **80 kr**
- Räksmörgås på rågkaka - **115 kr**
- Räksmörgås på runt vetebröd - **115 kr**
- Baguette med ost alt. skinka - **60 kr**
- Baguette med olika röror - **75 kr**
- Kalla kyckling wraps/ vegetariska med mozzarella (perfekt mötesförtäring) - **95 kr**
- Landgång med 4 olika sorter på rågkaka - **115 kr**
- Landgång med 5 olika sorter på rågkaka - **135 kr**

Smörgåstårter

- Skaldjur/ Kött / **105 kr/ 95 kr**
- Vegetarisk - **95 kr**



Högtider

Lilla julbordet

Lilla julbordet är upplagd som buffé. Passar perfekt till lunch eller om man bara vill ha det mest vanliga.

Paus Inlagda sill
Matjesilltårta
Varmrökt lax med dillkräm (laktosfri)
Ägg med paus Skagen (laktosfri)
Svensk Julskinka med en fantastiskt god söt stark senap från Bjärehalvön
Rökt korv (laktosfri)
Handrullade Köttbullar av svensk kravmärkt nöt (laktosfri)
Prinskorv från Vaggeryd (laktosfri)
Jansson frestelse (hemlagad laktosfri)
Delikatesspotatis
Rödbetssallad (laktosfri)
Lök, gräddfil (laktosfri)
Paus vörtbröd/knäckebröd/smör/ost (Laktosfri exkl. ost)

Med reservation för att leverantörer ovan kan ändras vid slutförsäljning.

310 kr (+ en valfri sorts sill från det stora bordet **25 kr**)

Kall jultallrik på porslinstallrik alternativt delikatesslåda

Svensk julsinka, brieost, leverpastej, rökt korv, rödbetssallad och köttbullar, sillsallad, kallrökt lax, inlagd sill, ägg med räkor, matjessill tårta, pausvörtbröd, smör + tillbehör som potatis, senap, gräddfil, rödlök, hovmästarsås.

210 kr (+ Jansson(laktosfri), handrullade köttbullar(laktosfria) av svensk kravmärkt nöt, prinskorv(laktosfri) från Vaggeryd **+120 kr**).



Stora julbordet upplagd som buffé

Paus inlagda sill (klarsill)
 Paus örtagårds sill (laktosfri)
 Paus Västerbotten sill (laktosfri)
 Matjesilltårta (Laktosfri)
 Kallrökt lax
 Varmrökt lax med dillkräm (Laktosfri)
 Ägg med paus Skagen (Laktosfri)
 Svensk Julskinka med en fantastiskt god söt stark senap från Bjärehalvön
 Rökt korv (Laktosfri)
 Viltkorv (laktosfri)
 Rökt kött
 Paus handrullade Köttbullar av svensk kravmärkt nöt (laktosfri)
 Prinskorv från Vaggeryd (laktosfri)
 Paus Jansson frestelse (laktosfri)
 Delikatess potatis
 Paus vörtbröd/smör/ost (laktosfri exkl. ost)
 Lök, gräddfil (laktosfri)
 Rödbetssallad (laktosfri)
 Lingonpannacotta med pepparkakscrunch (Laktosfri)

Med reservation för att leverantörer ovan kan ändras vid slutförsäljning.

435 kr

Paus Dessertbord

Hemmagjord kola, knäck, julgodis, chokladbollar, vit ischoklad, juliga småmuffins med frosting och saffrans snitt

135 kr

Påskbord

Inlagd sill
 Örtagårdssill (laktosfri)
 Matjesilltårta (laktosfri)
 Ägg med Paus Skagen (laktosfri)
 Varmrökt lax med dillkräm laktosfri)
 Gubbröra (laktosfri)
 Paus Janssons frestelse (laktosfri)
 Paus handrullade köttbullar på kravmärkt nöt (laktosfri)
 Prinskorv från Vaggeryd (laktosfri)
 Rostbiff
 Västerbottenpaj snitt med hängd gräddfil, rödlök, rom och dill (laktosfri)
 Tillbehör: gräddfil, rödlök, gräslök (laktosfri)
 Delikatesspotatis
 Pausbröd (laktosfri)

Med reservation för att leverantörer ovan kan ändras vid slutförsäljning.

350 kr



Tjänster

Utkörning fram till adressen – Be om offert utifrån avstånd och förhållanden vid avlämningsstället. Priset avser från Höjdgatan och till Höjdgatan i Oxelösund.

Utkörningen sker fram till parkeringen och kostnaden beror på vart vi skall leverera.

Behöver ni bärhjälp så skall det också vid offertförfrågan framgå vilka förhållanden som är på plats. T.ex. hur många trappor, eventuell hiss, hur lång väg från parkerad bil. Det är också viktigt att det finns en kontaktperson som kan nås på telefon.

Serveringspersonal – 370 kr/ h

Uppdukning vid minnesstund

Vita dukar, servetter, blommor, ljus, personal med mera. - Be om offert

Uthyrning av porslin

Vi har detaljerna och porslinet som gör det riktigt fint även i den tråkigaste lokalen. Porslin som finns att hyra – be om offert utifrån önskade delar

- Mattallrikar
- Assietter
- Bestick huvudrätt/ förrätt
- Kaffesked
- Kaffekoppar med fat
- Tärtgaffel
- Vinglas stora / fungerar både till öl, vitt och rött
- Vinglas medium rödvin/ vitt vin
- Enkla vinglas
- Vattenglas
- Champagneglas
- Snapsglas
- Cognacglas
- Avecglas på fot
- Tårtfat på fot / Ställning
- Stora termosar i alla storlekar

Utrusning som förhöjer trevnaden på festen

- Stolsöverdrag vita elastiska / fungerar bäst till stolar utan karm
- Rosetter i tyll rosa, vitsilver och lila till överdragen om så önskas
- Kandelabrar
- Olika glas lyktor i pastellfärger/ vaser
- Glas lyktor/ kan användas som vaser
- Blomvaser lite högre
- Mindre mässingsljusstakar inkl. ljus (endast till begravningar/ minnesstunder)
- Finare engångsduk på rulle
- Vepor
- Servetter
- Småstubbar till bordsplacering
- Stolar
- Bord
- Täkt 3x3m + 3x4,5m

