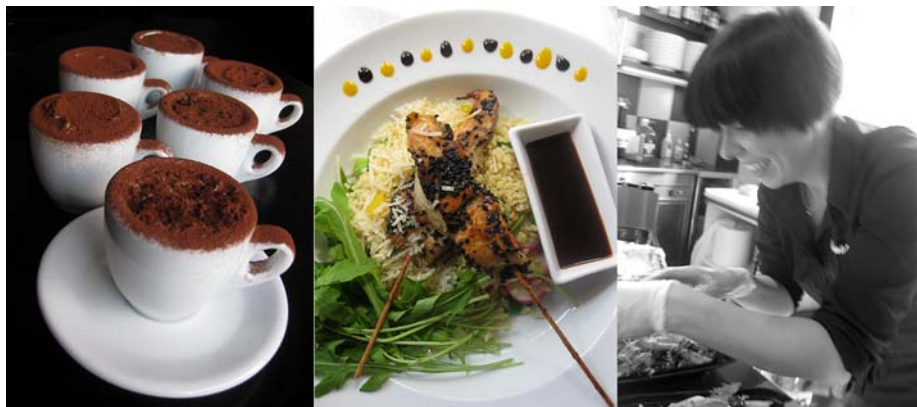


CATERING

...med smak av Italien



Med smak av Italien

Med personligt engagemang och fingertoppskänsla väljer vi noga ut dina råvaror.

Kontakta oss gärna med dina önskemål!
Vi hjälper dig till ett lyckat arrangemang!



Varmt Välkommen!

Johan Modéer
0733-92 93 93

BUFFÉER

MENY 1 med Pastasallad

Pastasallad med Crispsallad, Ruccola, Mozzarella,
Tomat, Pasta, Oliver & Soltorkade Tomater
Prosciutto di San Daniele
Speck (Rökt Prosciutto)
Salame Finocciona
Salame Milano
Oliver, Basilikapesto & Soltorkade Tomater
Grissini & Bruschetta
Pris 165 kr/p

MENY 2 med Antipasto

Prosciutto di San Daniele
Carpaccio med Bresaola, Tryffelolja, Ruccola & Parmesan
Speck (Rökt Prosciutto)
Salame Finocciona
Salame Milano
Caprese med Mozzarella, Tomat & Basilika
Toma Blue
Taleggio
Fikonmarmelad
Oliver, Basilikapesto & Soltorkade Tomater
Grissini & Bruschetta
Pris 255 kr/p

MENY 3 med Pastasallad & Antipasto

Pastasallad med Crispsallad, Ruccola, Mozzarella,
Pasta, Oliver & Soltorkade Tomater
Prosciutto di San Daniele
Carpaccio med Bresaola, Tryffelolja, Ruccola & Parmesan
Salame Finocciona, Salame Milano
Caprese med Mozzarella, Tomat & Basilika
Toma Blue, Taleggio & Fontal
Fikonmarmelad
Oliver, Basilikapesto, Tryffelkräm & Soltorkade Tomater
Grissini & Bruschetta
Pris 295 kr/p

MENY 4 med Varmrätt

Citronmarinerad Kycklingfilé med Potatisgratäng
Ruccolasallad med Tomat & Oliver
Nobisdressing
Bruschetta
Pris 150 kr/p

MENY 5 med Varmrätt & Ost

Balsamicomarinerad Kycklingfilé
Gorgonzolasås
Potatisgratäng med Soltorkade Tomater
Rostade Grönsaker
Grönsallad
Basilikapesto
Oliver
Taleggio
Fikonmarmelad
Grissini
Bruschetta
Pris 190 kr/p

MENY 6 med Paj

Två Sorters Paj
Tomat- & Gurksallad med Gorgonzola
Bruschetta
Pris 110 kr/p

MENY 7 Gröna Milen

Pastasallad med Tomat & Soltorkade Tomater
Pestogradinerade Grönsaker (varmt)
Mozzarella, Linser & Purjolök
Bulgursallad med Rostad Paprika
Hommus
Ört- & Vitlöksaioli
Taleggio & Fikonmarmelad
Bruschetta & Basilikapesto
Pris 165 kr/p

MENY 8 med två sorters Kyckling

Balsamicomarinerad Kycklingfilé
Citronmarinerad Kycklingfilé i bitar
Crispsallad med Bönor, Avokado, Parmesan & Bacon
Parmesanpaj med Ruccola
Taleggio & Melon
Bruschetta
Pris 195 kr/p

MENY 9 med två Varmrätter

Ugnsbakad Lax med Deliceranos Grillsås (kall)
Lasagne Bolognese med Ricotta & Spenat
Rostade Grönsaker
Bulgursallad med örter & Citron
Ruccolasallad med Hyvlad Parmesan & Kapris
Fontal & Fikonmarmelad
Bruschetta & Grissini
Pris 255 kr/p

MENY 10 Syditalienskt

Risottosallad med Saffran, Råkor & Kyckling
Prosciutto med Soltorkade Tomater & Ruccola
Pasta Tonno - Italiensk Tonfisksallad med Ägg, Sardeller & Oliver
Marinerade Kronärtskocks-hjärtan & Champinjoner
Pecorino & Gorgonzola med Fikon-Senapata
Bruschetta
Pris 235 kr/p

MENY 11 GI-Bufferé

Crispsallad, Ruccola & Tomater
Potatissallad med Purjolök & Soltorkad Tomat
Inlagd Paprika
Två sorters Salami
Bresaola med Tryffelolja, Ruccola & Parmesan
Prosciutto
Mozzarella & Taleggio
Hommus
Pris 225 kr/p

TRE RÄTTER Meny 1

Förrätt Caprese med Mozzarella, Tomat, Basilika & Foccacia
Huvudrätt Lasagne Bolognese med Ricotta & Spenat
Dessert Vit Kladdkaka med Bärsås
Pris 225 kr/p

TRE RÄTTER Meny 2

Förrätt Laxrullad med Pepparrotscrème, Citronolja,
Marinerade Körsbärstomater & Foccacia
Huvudrätt Pesto- & Prosciuttolindad Kycklingfilé
med Karl-Johansvampsrisotto & Rostad Vitlökssky
Dessert Myntapannacotta
Pris 295 kr/p

STUDENT Bufferé 1

Kycklingspett med Vallmofrön
Pastasallad med Kronärtskockshjärtan & Parmesan
Crispsallad med Ruccola, Bönor, Avokado, Parmesan & Brödkrutonger
Färsk Frukt
Färskost
Blandade Oliver
Nobisdressing
Bruschetta
Pris 175 kr/p

STUDENT Bufferé 2

Varmrökt Lax med Limeyogurt
Caprese med Tomat, Mozzarella, Basilikapesto & Olivolja
& Crispsallad med Valnötter & Honung
Prosciutto
Fontal
Päron & Vindruvor
Bruschetta
Pris 185 kr/p

PICKNICK Portionsförpackat för en stund i det gröna!

PICKNICK Meny 1

Balsamicomarinerade Kycklingspett
Potatissallad med Oliver, Soltorkad Tomat, Kapris & Rödlök
Prosciutto med Melon
Fontal
Bruschetta med Basilikapesto
Pris 155 kr/p

PICKNICK Meny 2 med Dessert

Caesarsallad med Kyckling, Bacon, Parmesan, Caesardressing & Krutonger
Taleggio, Fikonmarmelad & Bruschetta
Myntapannacotta
Pris 155 kr/p

TILLÄGG

Förrätt/ Antipasto

Prosciutto, Salami Milano & Salami Finocciona
Oliver & Basilikapesto
Pris 65 kr/p

Mellanrätt/ Ost/ Dessert

Taleggio & Toma Blue med Fikonmarmelad
Pris 65 kr/p

SMÖRGÅSAR & FOCCACIA

SMÖRGÅS Panini

1. Prosciutto & Mozzarella
 2. Salami & Taleggio
 3. Mozzarella & Soltorkad Tomat
 4. Kallrökt Lax & Fetaostcrème
- Pris Liten 41 kr/ Mellan 52 kr/ Stor 71 kr

GRILLAD FOCCACIA

1. Varm Kycklingfilé med Senapsaioli & Bacon
 2. Kallrökt Lax med Fetaostcrème
- Pris 76 kr/p

KALLA TALLRIKAR Individuella Engångstallrikar

ITALIENSK TALLRIK

Prosciutto di Daniele
Speck (Rökt Prosciutto)
Bresaola
Salami
Pastasallad med Tomat, Mozzarella, Ruccola & Kapris
Taleggio
Foccacia & Olivtopenade
Pris 175 kr/p

GI-TALLRIK

Fullkornspasta med Bönor & Valnötter
Kycklingfilé med Örtolja & Parmesan
Ugnsbakad Tomat
Marinerad Kronärtskocka
Getostcrème med Soltorkade Tomater
Dansk Rågbröd & Tomatpesto
Pris 155 kr/p

DELIKATESSTALLRIK

Skagencanapé
Lax- och Skaldjursterrine
Rökt Laxrullad med Örtcremefraiche
Potatissallad
Bresaola med Citronolja & Parmesan
Foccacia
Pris 235 kr/p

VERNISSAGETALLRIK (mini.best. 20 portioner)

Löjromstoppad Hummersallad
Carpaccio på Bresaola, Tryffelolja, Ruccola & Parmesan
Kycklingspett med Sesamfrön & Deliceranos Grillsås (kall)
Rostade Grönsaker
Getost & Fikonmarmelad
Foccacia med Olivtopenade
Pris 295 kr/p

TAPAS/ PLOCKMAT/ TILLÄGG

Skräddarsy din meny eller komplettera din måltid med fler smårätter.

1. Tunnbrödstubbe med Olivtopenade och Prosciutto 30 kr
2. Fyllda Smördegssnurror med Parmesan eller Valfri Pesto 25 kr
3. Ugnsrostad Tomat med Vitlöksolja 25 kr
4. Blandade Oliver med Salami 25 kr
5. Rostad Aubergineklyfta med Vitlöksaioli 30 kr
6. Marinerad Kronärtskocka 25 kr
7. Liten Gazpacho med Finskurna Grönsaker & Örtkrutong 35 kr
8. Caesarsallad med Kyckling, Parmesan, Dressing & Krutonger 35 kr
9. Kycklingspett med Deliceranos Grillsås (kall) 30 kr
10. Auberginedip & Skurna Grönsaker 30 kr
11. Karl-Johansvampspesto & Skurna Grönsaker 30 kr
12. Salsiccia på Spett 30 kr
13. Prosciutto med en Bit Parmesan 40 kr

DESSERTER

Vit Kladdkaka 29 kr
Chokladkaka 70% 29 kr
Torta di Capri 29 kr
Italiensk Tårta 29 kr
Myntapannacotta 36 kr
Tiramisu 36 kr
Cantuccini i påse. Från 35 kr



BRA ATT VETA

Referenser från tidigare uppdrag finns att tillgå på delicerano.se

Priser

Alla priser är exklusive 12 % moms. Catering beställs minst tre arbetsdagar före arrangemanget. Minimumbeställning är 10 portioner av samma meny/rätt. Kontakta oss vid matallergier och specialkost.

Mat

All vår mat kommer upplagd på engångsfat av aluminium, färdiga att ställa fram på bordet. Varma rätter levereras i folieformar för att bibehålla värmen. Vi kan även leverera maten kall om ni vill värma den.

Leverans av maten

Vi levererar maten hem till dig eller till företaget. Kostnadsfri leverans inom Stenstan och inom en mils avstånd från Sjögatan 7, 100 kr. Begär pris för längre avstånd vid din beställning. Föredrar du att hämta din beställning gör du det direkt på Sjögatan 7.

Porslin

Till ditt arrangemang kan du även hyra tallrikar, bestick och glas. Hämtning av använt gods sker enligt överenskommelse. Porslin lämnas tillbaka odiskat i sitt emballage, ni slipper disken!

Förkommet gods

Trasigt eller skadat gods debiteras utifrån gällande prislista. Var därför noggranna när ni packar tillbaka hyrt porslin i sitt respektive emballage.

Serveringspersonal

Behöver ni hjälp med ert arrangemang, erbjuder Delicerano erfaren personal. Vi tar hand om matlagning, dukning, transporter, mat- dryckesservering etc.

Hovmästare/arbetsledare/kock 325 kr/timme

Serverings- buffé- garderobs- & barpersonal 250 kr/timme

Moms med 25% tillkommer på priset. OB-tillägg tillkommer. Alla priser är inklusive sociala kostnader. Minimumdebitering för personal är 4 timmar.

Personaltiden räknas från avresa till återkomst till Sjögatan 7. Avbokning måste göras minst 5 arbetsdagar före arrangemanget.

**Med reservation för eventuella förändringar i menyer eller övrig information.
Hör gärna av dig med dina önskemål!**