

**T**elefon 08-798 55 00 **B**esöksadress Vendelsövägen 53. Trollbäcken / Tyresö

**T**elefax 08-798 56 01 **H**emsida: [www.gourmethuset.com](http://www.gourmethuset.com) **E**-post [gourmethuset@salekompaniet.se](mailto:gourmethuset@salekompaniet.se)



## Öppettider

Helgfria vardagar kl.8.00-16.00

Lördag kl.10.00-16.00

Söndag kl.11.00-16.00

# 1997-2010

## Jubileumsbuffén

(Minimum 15 personer) 249:-

3-sorter's kallskurna charkuterier

(rostbiff, torparskinka, kalkon) med exotiska frukter

Romfylld laxrulltårta

Pastasallad: med avocado, färsk basilika, tomat, olivolja, vitlök.

nybakat bröd & vitlöksbröd, smör

Tillbehör: Gourmethuset's potatisallad, marinerade färska champinjoner, pfefferoni

Småvarmt: Potatisgratäng, köttbullar

Dessert: Gourmethusets chokladtårta med lättvispad grädde

## **Tips!**

Spana gärna in våra prissänkta desserter på sidan 7.

Ett utmärkt alternativ att komplettera din buffé eller middag med.

## Tänk vad tiden går.....

Den största inspirationskällan till god mat fick jag nog hemifrån,  
vi hade det inte så bra ställt på den tiden, så det blev en hel del ”trolleri” för min mamma.,  
Med små enkla medel kunde hon få till många måltider till vår familj.  
Den ädla kokkonsten hade hon i sin tur ärvt ifrån sin mor.

Jag kommer ihåg ett tillfälle speciellt när jag berättade för en kamrat att jag skulle cykla hem till min mormor efter skolan och hjälpa henne och handla, han frågade om han fick följa med så vi cyklade iväg. Vi hade väl att göra en 30 minuter och innan vi kom fram så det blev många frågor från min kamrat som undrade om vi inte var framme någon gång. Vi gick ner till affären och under tiden så hade mormor gräddat pannkakor till oss, gissa om vi åt!. Min kamrat hade aldrig ätit så goda pannkakor.

### Sen tog det fart.

(1978) I årskurs 7 fick vi gå ut på pry som det hette på den tiden. 2 veckor hos Börje i lunchrummet, inte så långt ifrån där jag bodde, skitkul där fick jag göra allt och lite till, där väcktes mitt stora intresse för mat.

(1979-1981) I årskurs 8 på värkanten så sökte jag jobb på restaurang Den gröne jägaren, där sommarjobbade jag som kockelev och fortsatte under hela årskurs 9.

(1981-1983) I årskurs 9 fick man välja till gymnasium, och jag valde Livsmedelsteknisk linje på Restaurangskolan i Kristineberg och kom in.

(1981-1985) Nytt jobb behövdes och jag sökte som grillkock till Wärdshuset Godthem, Djurgården. Jag fick jobbet som grillkock och när skolan slutade började jag som 1:e kock.

Praktiktjänstgöring under skoltiden på:

Restaurang Finsmakaren i Solna

Restaurang KB-källaren

(1984-1985) Militärtjänst, kock till chefen för kustflottan (amiralen) på HMS Visborg.

(1985) Souschef på Wärdshuset Ulla Winbladh, Djurgården.

(1986) 1:e kock på Wedholmsfisk, Nybroplan.

(1986) Souschef på Restaurang Belle ille, Nynäsvägen

(1986-2004) Driver egen rörelse inom bröddistribution & försäljning. (**Brödkompaniet**)

(1992-1995) Delägare i Hergis bageri med 25 anställda.

(1994-2001) Äger och driver vi butiken **Te & kryddboden** i Tyresö centrum.

(1996-1997) Startar vi försäljning och beredning av smörgåsar & smörgåstårtor från vårt nybyggda leveranskök i Haninge.

(1997→) 2 Maj öppnade vi dörren till **Gourmethuset**,  
vi hade vuxit ur våra nybyggda lokaler på mindre än ett år i Haninge!.

(2000→) Köpte vi [Östnora gamla skola](#) som vi dagsläget håller på att bygga om och anpassa till dagens krav och normer på en modern konferens, festvåning, pub & bageri.

Det är nu man märker när min dotter Josefin snart fyller 13år i Juni att tiden faktiskt rusar iväg.  
Så åter igen.

**Grattis!**

**Josefin och Gourmethuset på 13-årsdagarna.**

### Några av våra kunder.

Ångpanneföreningen, Lundgrens AB, Handelsbanken, Föreningssparbanken, SE-banken, Nordea, Folksam, Tycoflex AB, HSB, Connex, Flexgym, Haninge kommun, Tyresö kommun, Tyresö centrum, Dezeta dekor, Euroel AB, Svenska EFS rådet, PROFOTO AB, Husman-Hagberg, Ogeborg AB, Masteroffice AB, Telia AB, Brandon företagsreklam AB, K-rauta, Kumla bil AB, Coop forum Haninge, Systembolaget, Apoteket, Mekonomen, Lennart Rönn bil AB, Annas pepparkakor AB, D:r Lange AB, Champion AB, Bris, Ecolux, Nordomatic AB, Eget hem, Miljögolv AB, KPK entreprenader AB, Brandförsvaret, Polisen, JGJ entreprenad AB, Jan-Eriks servicecenter, Tyresö bil & plåt, Tyresö slott, Årsta slott, Shell Trollbäcken, Statoil, MOB konsult, Eo grafiska AB, LG machinery AB, Hiselektronik AB, Hissen elmek. AB, Bravida AB, Tolerans AB, Kobia AB, Svempas bilbärgning, Tyresta nationalpark, Swesafe AB, Sorunda grönsakshallen AB, Kapellmakaren, NCC AB, Liium AB, och många många fler.....

## Ett stort tack!

till mormor, mamma och övriga familjen  
och sist men inte minst alla våra kunder och duktiga medarbetare.

Väl mött!  
Anders & Marita  
med personal.

## Tårtor

Sorter	priser
Princesstårta, grön, rosa, gul, vit	8 bitar 168:-
White lady	10 bitar 210:-
Schwartzwaldstårta	12 bitar 252:-
Gräddtårta	14 bitar 294:-
Hallon-gräddtårta	16 bitar 336:-
Blåbär-gräddtårta	
Frukttårta med nötkant	Brölloptårta från 35:-/bit
Citronfromage	Studenttårta från 35:-/bit
Hallonfromage	Doptårta från 35:-/bit
Chokladtårta	Barntårta från 35:-/bit
Tårttext 25:-/st	



[Om du är intresserad att få se bilder ur vårt bildarkiv, kolla in hemsidan!](#)

## Smörgåstårter

Kött/ost/fågel	Pris per bit	Välj storlek som passar!	Fisk & skaldjur	Pris per bit
<b>Ost, skinka, ananas</b> <i>Ost &amp; skinkröra, grönsaksröra</i>	54:-	3 bitar    6 bitar    9 bitar	<b>Räkor</b> <i>Skagenröra, grönsaksröra</i>	64:-
<b>Rostbiff</b> <i>Rostbiffsröra, grönsaksröra</i>	64:-	12 bitar    15 bitar	<b>Räkor &amp; rom</b> <i>Skagenröra, grönsaksröra</i>	70:-
<b>Rostbiff &amp; briéost</b> <i>Rostbiffsröra, grönsaksröra</i>	64:-		<b>Räkor, kräftstjärtar</b> <i>Skagenröra, grönsaksröra</i>	70:-
<b>Rostbiff fylld med pepparotost</b> <i>Rostbiffsröra, grönsaksröra</i>	74:-		<b>Räkor, crabfish</b> <i>Skagenröra, grönsaksröra</i>	70:-
<b>Kalkon, ananas</b> <i>Kalkonröra, grönsaksröra</i>	64:-		<b>Räkor, crabfish, kräftstjärtar</b> <i>Skagenröra, grönsaksröra</i>	74:-
<b>Parmaskinka &amp; mozzarellaost</b> <i>Ost &amp; skinkröra, grönsaksröra</i>	64:-		<b>Lax &amp; räkor</b> <i>Skagenröra, grönsaksröra</i>	74:-
<b>Salami &amp; brieost</b> <i>Ost &amp; skinkröra, grönsaksröra</i>	64:-		<b>Lax, räkor &amp; rom</b> <i>Skagenröra, grönsaksröra</i>	76:-
<b>Kallskänkans specialtårta</b> <i>En höjdartårta där vi lägger på lite olika sorters charkuterier</i>	64:-		<b>Väst kust</b> <i>Lax, räkor, kräftor, rom</i> <i>Skagenröra, grönsaksröra</i>	80:-
<b>Parmaskinka &amp; melon</b> <i>Färskost med saltorkadtomat &amp; gräslök, grönsaksröra</i>	64:-		<b>LYX-Räkor</b> <i>Handskalade räkor</i> <i>Skagenröra, grönsaksröra</i>	74:-
<b>Pastrami &amp; Getost</b> <i>Färskost med saltorkadtomat &amp; gräslök, grönsaksröra</i>	64:-		<b>LYX-Räkor &amp; rom</b> <i>Handskalade räkor &amp; Löjrom</i> <i>Skagenröra, grönsaksröra</i>	94:-
<b>Norrländstårta</b> <i>Renstek, pepparot, räkor</i> <i>Färskost med kantareller, grönsaksröra</i>	74:-		<b>LYX-Räkor, kräftstjärtar</b> <i>Handskalade räkor &amp; kräftstjärtar</i> <i>Skagenröra, grönsaksröra</i>	80:-
<b>Vegetarisk</b> <i>Ägg, grönsaker, frukt</i> <i>Grönsaksröra</i>	54:-		<b>LYX-Räkor, crabfish</b> <i>Handskalade räkor &amp; crabfish</i> <i>Skagenröra, grönsaksröra</i>	80:-
		<b>LYX-Räkor, crabfish, kräftstjärtar</b> <i>Handskalade räkor, crabfish, kräftstjärtar</i> <i>Skagenröra, grönsaksröra</i>	84:-	
		<b>LYX-Lax &amp; räkor</b> <i>Handskalade räkor</i> <i>Skagenröra, grönsaksröra</i>	84:-	
		<b>LYX-Lax, räkor &amp; rom</b> <i>Handskalade räkor lax, &amp; Löjrom</i> <i>Skagenröra, grönsaksröra</i>	100:-	
<b>LYX-Norrländstårta</b> <i>Renstek, pepparot, Handskalade räkor, löjrom</i> <i>Färskost med kantareller, grönsaksröra</i>	98:-	<b>LYX-Väst kust</b> <i>Lax, handskalade räkor, kräftor, Löjrom</i> <i>Skagenröra, grönsaksröra</i>	104:-	

Lite tips.....

Varje portion smörgåstårta väger c:a 300gr, smörgåstårterna ligger på ett pappersunderlägg i tårtkartong.

Vi vill gärna att du beställer minst 3 dagar före du skall ha smörgåstårten.

Om du är sent ute någon gång och behöver hjälp, tveka inte att höra av dig, går det så går det.....!

## Färdiga smörgåsar

Pålägg	½ Fralla	Fralla	Mini-baguette	Ciabatta	Rågkaka	Sandwich
Ost	13:-	19:-	39:-	39:-	36:-	-----
Skinka	13:-	19:-	39:-	39:-	36:-	-----
Ost/skinka	13:-	19:-	39:-	39:-	36:-	-----
Leverpastej	13:-	19:-	39:-	39:-	36:-	-----
Salami	13:-	19:-	39:-	39:-	36:-	-----
Ost/salami	13:-	19:-	39:-	39:-	36:-	-----
Salami/brieost	13:-	19:-	39:-	39:-	36:-	-----
Ägg/kaviar	13:-	19:-	39:-	39:-	36:-	-----
Köttbullar/rödbetsallad	-----	25:-	49:-	49:-	39:-	-----
Köttbullar/potatissallad	-----	25:-	49:-	49:-	39:-	-----
Falukorv/stekt ägg	-----	25:-	49:-	49:-	39:-	-----
Ägg/ansjovis	-----	25:-	49:-	49:-	39:-	-----
Rostbiff & potatissallad	-----	31:-	49:-	49:-	39:-	-----
Skagenröra	-----	31:-	49:-	49:-	-----	36:-
Kycklingröra	-----	31:-	49:-	49:-	-----	36:-
Tonfiskröra	-----	31:-	49:-	49:-	-----	36:-
Grönsaksröra	-----	31:-	49:-	49:-	-----	36:-
Ost/skinkröra	-----	31:-	49:-	49:-	-----	36:-
<b>Specialsmörgåsar</b>	<b>Pris</b>	<b>Specialsmörgåsar</b>				<b>Pris</b>
Räksmörgås liten	75:-	Landgång enkel (minimum 5personer)				75:-
Räksmörgås stor	145:-	Landgång lyx (Special landgångar gluten, etc.) (minimum 5personer)				85:-
		Landgång vegetarisk				75:-
		Rundgång				95:-

## Sallader

--Serveras med valfri dressing, smör & bröd--

Dressing att välja på: Rhode island, ört, vitlök, vinegrette, dijon, curry

Ost & skinka	65:-	Tonfisk	65:-
Fetaost & salami	75:-	Grekiskfärost, svarta oliver, lök	70:-
Kalkon	75:-	Avocado (vegetarisk)	70:-
Kalkon & fetaost	80:-		
Kalkon & avocado	80:-	Räkor	75:-
Rostbiffsallad	75:-	Crabfish	75:-
Kycklingsallad	75:-	Räkor & Crabfish	75:-
Kyckling & fetaost	80:-	Räk och avocadosallad	85:-
Kyckling & avocado	80:-	Västkustsallad (räkor, kräftor, crabfish, rom)	90:-
Fajitaskyckling med guacamole	85:-		
Parmaskinka med melon	80:-		

Om du vill kan vi göra din sallad som en pastasallad, det bjuder vi på!

## Pajer

--Serveras med grönsallad, valfri dressing, smör & bröd--

Hel paj // räcker till 8 personer //

600:-

Hel paj (utan sallad dressing, smör & bröd)

560:-

Lax, skaldjur, broccoli	Köttfärs, tomat, rödlök	Texmex, tomat, majs, purjolök	Fetaost, tomat, rödlök, potatis	Västerbottenost, potatis, purjolök
Lax, spenat, lök	Skaldjur, dill, broccoli		Ost-skinka & purjolök	Västerbottenost, skinka & broccoli

## Bakad potatis

--Serveras med grönsallad, dressing, smör & bröd--

Välj mellan våra sagolikt goda röror som vi tillverkar efter eget recept i Gourmethuset	70:-		
Skagen	Tonfisk	Crabfish	Västkust
Rom-gräddfil & lök	Kyckling	Ost & skinka	Grönsak

## Drinktilltugg

Jordnötter & salta pinnar	20:-
Exotisk snacks	24:-
Chips med två sorters dipp	32:-
Grönsaksstavar med två dipsåser	28:-
Prinskorv & köttbullar med två sorters senap	31:-
Salami & oliv på pinne	27:-

## Cocktailcanapéer

4cm



Skagen med rom	29:-
Räkor, ägg, majonäs, dill	29:-
Röktlax med pepparotscremé	29:-
Brieost, oliv	25:-
Salami med färsk vitlöksost	25:-
Pastej med chornichons	25:-
Ädelost	25:-
Kräftstjärtar, majonäs, dill	29:-
Rensteksmoussé	29:-
Löjrom	40:-

## Snittar & tunnbrödsnittar

Rensteksröra med pepparot  
 Salami & färsk vitlöksost  
 Ädelost  
 Pastejcremé med hackad gurka  
 Ost & skinkröra  
 Rostbiffsröra  
 Färskost med kantareller

## Små 17:- Stora 27:-

Skagenröra  
 Crabfishröra  
 Kycklingröra  
 Tonfiskröra  
 Västkuströra  
 Grönsaksröra  
 Gravlax med hovmästarsås  
 Röktlax med pepparotsost

## Picknick väskor

(Minimum 10 personer)

// Allt ner packat i kylväskor med kylklampar som utlånas. Färdigt på tallrik //

--Medföljande tillbehör: plastmugg, servett, kniv, gaffel--

Obs! deposition (100:-) för kylväska &amp; klampar,

Lämnas åter vid retur av väska &amp; klampar.



### Lilla Tyresö 110:-

Rökt kalkonbröst & rostbiff  
 Mimosa & Gourmethuset's potatissallad  
Tillbehör: Grönsallad  
 ost, smör & bröd, frukt, chokladbit, cider

### Nyfors 115:-

Kycklingklubba med barbequesås  
 potatissallad med dill & gräslökscremefraiché  
Tillbehör: Grönsallad, ost, smör & bröd, frukt, chokladbit, cider

### Dalarö 145:-

Kallrökt lax  
 potatissallad på färsk potatis, gräddfil, dill & pepparot  
 ägghalva med skagenröra  
 Skaldjurssallad med rhodeislanddressing  
Tillbehör: Nybakat bröd, cheddarost, smör,  
 frukt, chokladbit, cider

### Fornudden 135:-

Varmrökt rosépepparlax  
 Potatissallad med dill, gräslök & pepparot  
Tillbehör: Grönsallad  
 ost, smör & bröd, frukt, chokladbit, cider

### Stora Tyresö 125:-

Tunnskuren Parmaskinka & kalkon  
Pastasallad: med grovskurna tomater, mozzarellaost,  
 färsk basilika, rödlök, olivolja Tillbehör: Pfefferoni, Briéost,  
 päron & kex, smör & bröd, frukt, chokladbit, cider

### Brevik 115:-

Grillad rostbiff, Gourmethuset's potatissallad  
Tillbehör: Pickles, grönsallad & dressing  
 ost, smör & bröd, frukt, chokladbit, cider

### Östnora 145:-

Picknicktallrik med: skinka, rökt korv,  
 leverpastej med inlagd gurka, ägghalva med räkor, lax,  
 köttbullar med rödbetsallad, rostbiff, potatissallad  
 grönsallad, briéost  
Tillbehör: Smör & nybakat bröd, frukt, chokladbit, cider

### Trollbäcken 115:-

Grillad rostbiff & torparskinka  
 Krämig pastasallad med färsk grönsaker, örter & pepparot  
Tillbehör:  
 Ost, smör & bröd, frukt, chokladbit, cider

## Kalla tallrikar

Minimum 5 personer

1.	Grillad rostbiff med pickles & Gourmethuset's potatissallad, grönsallad, smör & bröd	95:-
2.	Torparskinka med honungsmelon & Gourmethuset's potatissallad, grönsallad, smör & bröd	95:-
3.	Parmaskinka, salami, briéost, & italiensk potatisallad, grönsallad, smör & bröd	95:-
4.	Kallrökt kalkonbröst, torparskinka & Gourmethuset's potatissallad, grönsallad, smör & bröd	95:-
5.	Lammfärsspett, aioli & grekisk potatissallad, tomat & löksallad, smör & bröd	95:-
6.	Kycklingklubba, BBQsås, Gourmethuset's potatissallad, grönsallad, smör & bröd	95:-
7.	Parmaskinka, salami, <i>Pastasallad</i> : med mozzarella & tomat, basilika. smör & bröd	95:-
8.	Yakitoori spett, nudelsallad med färska grönsaker, smör & bröd	95:-
9.	Tunnskuren Parmaskinka & kalkon, <i>Pastasallad</i> : med grovskurna tomater, mozzarellaost, färsk basilika, rödlök, olivolja. <i>Tillbehör</i> : pfefferoni, briéost, smör & bröd	105:-
10.	Grillad rostbiff & torparskinka med pickles, <i>Krämig pastasallad</i> : med färska grönsaker, örter & pepparot, smör & bröd	95:-
11.	Västerbottenpaj med potatis & broccoli, färska marinerade champinjoner, Gourmethuset's potatissallad, bönsallad, <i>Pastasallad</i> : med avocado, färsk basilika, tomat, olivolja, vitlök. smör & bröd	95:-
12.	2-sorter's sill, ägghalva med skagenröra, gravadlax, romfylld laxrulltårta, Västerbottenost, grönsallad, smör & bröd, kokt potatis (varm)	115:-
13.	Varmrökt lax med rosépeppar serveras med kall örtsås, grönsallad, smör & bröd, kokt potatis (varm)	115:-
14.	Gravadlax i skivor med hovmästarsås, grönsallad, smör & bröd, kokt potatis (varm)	115:-
15.	Kallröktlax i skivor potatissallad med pepparot & gräslök, grönsallad, smör & bröd	115:-

## Husmanskost

--Serveras med grönsallad, dressing, smör & bröd--

Minimum 10 personer

Endast rätter markerade med \* kan beställas för minimum 5 personer!.

Raggmunk med stekt fläsk, hemkokt lingonsylt	89:-*
Ärtsoppa med fläsk serveras med hemlagad senap, pannkaka sylt & vispgrädde	89:-
Wallenbergare serveras med potatispuré, skirat-smör, ärtor, hemkokt lingonsylt	139:-
Pannbiff med lök serveras med koktpotatis, saltgurka	89:-
Biff alá Lindström serveras med stekt potatis	89:-
Skånsk kalops med koktpotatis, inlagda rödbetor	89:-
Stekt strömming fylld med ansjovis & dill serveras med potatismos, skirat-smör	89:-
Kokt rimmad fläsklägg med rotmos, hemlagad senap	89:-
Kokt rimmad oxbringa med pepparotsås, koktpotatis	95:-
Pytt i panna med stekt ägg, inlagda rödbetor	105:-*
Gräddstuvad pytt i panna med rå äggula, inlagda rödbetor	115:-*
Småländska isterband med cidersenapstuvad potatis, inlagda rödbetor	89:-*
Bouf bourginonne med champinjoner, bacon, smålök & rödvin, ris	125:-



## Barnmeny

2-6 år

Ost sandwich

Köttbullar med sås, lingonsylt, koktpotatis  
eller

Pannkaka med sylt

75:-\*

# À la carté rätter

## En-två eller tre rätter´s

Minimum 10 personer

Endast rätter markerade med \* kan beställas för minimum 5 personer!.

### Förrätter

Skagencanapé toppad med rom	79:-*
Kräftskagencanapé	79:-*
Gourmethuset´s gravlax med hovmästarsås	79:-*
Gourmethuset's gubbröra på kavring	79:-*
Löjromstårta	109:-*
Rökt laxmousé på kavring med knaperstek bacon	79:-*
Romfylld laxrulle på en salladsbädd med liméyoghurt	69:-*
Potatis & västerbottenpaj, romsås	75:-*
Skaldjurssallad med grönsparis, gräslökscremé	79:-*
Prosciuttoinlindad sparris med gräslökshollandaisesås	79:-*
Renstekssnurra med pepparotsgrädd på kavring	79:-

### Varmrätter

--Serveras med sallad, smör & bröd--

### Köttätter

Oxfile provencalé med råstek potatis, haricóverts, grillad tomat, vitlöksmör	235:-*
Kalvfile Oscar II, grön sparris, hummerklo, bearnaisésås, klyftpotatis	285:-*
Grillad biffstek med mild pepparsås serveras med ugnstrostad klyftpotatis	209:-*
Fläskfile med dijonsenapsås, baconstek haricotsverts serveras med råstek potatis	179:-*
Tournedos med gräddkoka traktantareller, friterad klyftpotatis	235:-*
Lammstek med timjansky, potatisgratäng smaksatt med getost	199:-
Oxfilespett med potatisgratäng, rödvinsås	199:-*
Kalvytterfile med murkelsås, baconpotatis	285:-*

### Fågel & vilt rätter

Helstek rådjursadel på klassiskt vis med enbärsgräddsås, gelé, krocketter	339:-
Bräserverad vildsvinsstek med gräddsås, smörslungade grönsaker, hasselbackspotatis, rönnbärsgelé	309:-
Mozzarellagratinerad kycklingfile, serveras med honungsrödvinsås, timjanrostad potatis	189:-*
Helstek reninnanlår serveras med lingongräddsås och svamp-potatisterrin	289:-

### Fiskrätter

Ugnsbakad piggvar med riven pepparot & skirat smör, hackat ägg & räkor kokt potatis	349:-
Rimmad lax med dillstuvad potatis	149:-*
Kall inkokt lax med örtsås, kokt potatis	149:-
Laxpudding med skirat smör	119:-
Grillad laxfile med rostad potatis & rotfrukter, senapscremé	185:-*
Fisk & skaldjursgryta, aioli, vitlöksbröd	175:-*
Fiskgratäng med skaldjur & vitvinsås	165:-*

### Vegetariskt

Morotsbiffar med potatis & rotfruktsgratäng	95:-*
---	-------

### Desserten

<b>Veckans dessert erbjudande (ring för information)</b>	
Hembakad chokladkladdkaka med lättvispad grädd	25:-*
Hembakad nougat-chokladkaka på digestivebotten	25:-*
Liten chokladmousé serveras i shotsglas	25:-*
Liten hallonmousé serveras i shotsglas	25:-*
Liten passionsmousé serveras i shotsglas	25:-*
Hembakad äppelpaj med gräddvaniljsås	49:-*
Smulpaj med säsongensbär, vaniljsås	65:-*
Gourmethuset's glassbomb	(Räcker till 10 personer) 700:-
Cheesecake med Lingontäcke	70:-
Cheesecake med blåbärstäck	75:-
Cheesecake med hjortrontäcke	80:-
Lingonparfait serveras med glöggsås och pepparkakor	75:-
Chokladmousse smaksatt med baileys, serveras i glas	75:-
Vaniljpannacotta med rabarberkompott, serveras i glas	75:-
Färska jordgubbar med vaniljglass & lättvispad grädd	79:-*
Hjortronparfait med varma hjortron och mandelflarn	85:-
Färsk exotisk fruktsallad med likörgrädd	89:-*

## Bufféer

### Lilla Sven

(Minimum 10 personer) 169:-  
3-sorter´s kallskurna charkuterier  
(rostbiff, torparskinka, rökt korv) med  
färska frukter

**Tillbehör:** Gourmethusets potatissallad  
fyllda ägghalvor  
Grönsallad med dressing,  
västgötakloster ost i stavar  
Smör & nybakat bröd

### All(tid)gott

(Minimum 10 personer) 185:-  
3-sorter´s kallskurna charkuterier  
(rostbiff, kalkon, rökt korv)  
med färska frukter

**Tillbehör** Gourmethusets potatissallad,  
briéost med päron, druvor & kex  
Grönsallad med dressing  
Smör & nybakat bröd

### Lilla gumman

(Minimum 10 personer) 199:-  
3-sorter´s kallskurna charkuterier  
(rostbiff, torparskinka, salami)  
med färska frukter

**Pastasallad:** med ost, färska grönsaker &  
honungsmelon

**Tillbehör:** inlagda gurkstavar, pickles  
Marinerade vitlöksklyftor,  
Gourmethusets potatissallad  
briéost, kexkorg, smör & nybakat bröd

### Ärtiga Märta

(Minimum 10 personer) 195:-  
3-sorter´s kallskurna charkuterier  
(rostbiff, torparskinka, kalkon) med färska frukter  
Briéost & västgötakloster med frukt, kexkorg  
varmröktlax med örtsås

**Tillbehör:** pickles, Gourmethusets potatissallad  
Grönsallad, smör & nybakat bröd

### Öppethus

(Minimum 10 personer) 159:-  
2-sorter´s kallskurna charkuterier  
(rostbiff, torparskinka)  
med färska frukter

**Tillbehör:** Gourmethusets potatissallad  
Grönsallad med dressing, ost i stavar  
Smör & nybakat bröd



### Ostbricka

(Minimum 10 personer) 115:-  
(Samband med buffé 95:-)  
Briéost, gorgonzola,  
färsk vitlöksost,  
cheddarost,  
västgötakloster i stavar.  
vindruvor, päron & rädisor,  
4 sorters kex i korg

### Pelle jöns

(Minimum 10 personer) 199:-  
4-sorter´s kallskurna charkuterier  
(rostbiff, torparskinka, kalkon, rökt korv)  
med färska frukter

Briéost & cheddarost med färsk frukt & kex  
Gravad lax med hovmästarsås  
**Tillbehör:** inlagda gurkstavar,  
Gourmethusets potatissallad  
Grönsallad, dressing, Smör & nybakat bröd

### Lätt & lagom

(Ett lättare alternativ...)

(Minimum 10 personer) 209:-  
3-sorter´s kallskurna charkuterier  
(salami, rostbiff, torparskinka)  
med färska frukter

Briéost & Västgötakloster med färsk frukt & kex  
**Krämig pastasallad:** med kalkon, örter, ananas &  
färska grönsaker,

**Tillbehör:** inlagda gurkstavar, pickles  
Grekisk potatissallad, smör & nybakat bröd



### Lilla gubben

(Minimum 10 personer) 195:-  
3-sorter´s kallskurna charkuterier  
(rostbiff, torparskinka, kalkon)  
med färska frukter

**Krämig pastasallad:** med tonfisk,  
kapis, purjolök, färska grönsaker

**Tillbehör:** pfefferoni, pickles, marinerade  
vitlöksklyftor, Gourmethusets potatissallad,  
Västgötakloster ost, smör & nybakat bröd

### Norrand

(Minimum 25 personer) 285:-  
Kall tunnskuren tjälknöl

Tunnbrödsnittar med rökt renstek & pepparat, ägghalvor med  
sikromsfyllning, varmröktlax med örtsås,

**Tillbehör:** hemkockt lingonsylt, grönsallad, vinegrette dressing  
smör, tunnbrödsknäcke

**Småvarmt:** potatisgratäng, potatis & västerbotten paj.

**Dessert:** chessecake med hjortrontäcke

### Mingelbuffé

(Minimum 20 personer) 169:-  
Limé marinerad skaldjurssallad i glas  
*På räkor, kräftor, crabfish.*  
Minisnittar på

kyckling & skagenröra.  
Salami & ostpinnar, svarta oliver,  
rädisor, gurk & morotstavar med dipp  
Chili drumstick,  
lammsfärspepp & tzatziki

### GI-buffé

(Minimum 20 personer) 185:-  
Ugnsbakad laxfilé med sesamfrö  
Soyabönsallad med färska grönsaker  
**Fullkornspastasallad:** med basilika,  
tomat, rödlök, vitlök, olivolja  
Grönsallad med dressing  
Smör & rågbröd

### Vegetarisk buffé

(Minimum 15 personer) 199:-

Färska marinerade champinjoner, Gourmethuset´s potatissallad,  
bönsallad, färska rödbetor med fetaost  
**Pastasallad:** med avocado, färsk basilika, tomat, olivolja, vitlök.  
**Tillbehör:** grönsallad, vinegrettedressing, nybakatbröd, smör  
**Småvarmt:** vegetarisk lasagne,  
västerbottenpaj med potatis & broccoli

## Temabufféer

### Trollmor

(Minimum 10 personer) 239:-

4-sorter's kallskurna charkuterier  
(rostbiff, torparskinka, kalkon, rötkorv)  
med färsk frukter

Västgötakloster & briéost med färsk frukt & kex

Varmrökt rosépepparlax

**Tillbehör:** Marinerade färsk champinjoner,  
marinerade Kronärtskockshjärtan, örtsås,  
inlagdagurkstavar, pfefferoni, grönsallad  
Gourmethusets potatissallad, smör & nybakat bröd

### Lilla skärgårdsbuffén

(Minimum 10 personer) 199:-

2-sorters sill i kruka

Gravad lax med hovmästarsås, ägghalvor med skagenröra

Skaldjurssallad med rhodeislandddressing

**Tillbehör:** vitt bröd, kavring, knäckebröd,  
cheddarost & västerbottenost, smör,

**Småvarmt:** dillkokt potatis

### Lyxig skärgårdsbuffé

(Minimum 30 personer) 399:-

3-sorters sill i kruka / inlagd, senap, matjes /

Gravad lax med hovmästarsås, gravad strömming

Varmrökt lax med kall örtsås

Sikromstårta

Färsk & rökta räkor med aioli, ägghalvor med löjrom

Skaldjurssallad med rhodeislandddressing

**Tillbehör:** Gräddfil, gräslök, vitt bröd, kavring,  
knäckebröd, västerbottenost, cheddarost, smör

**Småvarmt:** dillkokt potatis (färskpotatis vid säsong),

Kräftströmming, Janssons frestelse

**Dessert:** Gourmethusets chokladtårta  
med lättvispad gräde

## Gourmethusets höjdar bufféer

### Lilla Gourmetbuffén

(Minimum 15 personer) 269:-

3-sorter's kallskurna charkuterier

(rostbiff, torparskinka, parmaskinka) med exotiska  
frukter

2-sorters sill i kruka /inlagd, senap/

Fyllda ägghalvor med räkor

**Pastasallad:** med avocado, färsk basilika, tomat, olivolja,  
vitlök.

**Tillbehör:** Marinerade färsk champinjoner, cornichons,  
Marinerade vitlöksklyftor, Gourmethusets potatissallad,

Brödbuffé med olika sorters nybakat bröd

Smör, Västgötakloster & cheddarost

**Småvarmt:** dillkokt potatis(färsk potatis vid säsong),  
Janssons frestelse

**Dessert:** Gourmethusets chokladtårta  
med lättvispad gräde

### Trollfar

(Minimum 10 personer) 229:-

4-sorter's kallskurna charkuterier

(rostbiff, torparskinka, kalkon, salami) med färsk frukter

Västgötakloster & västerbottenost med färsk frukt

2-sorter's sill i kruka, fyllda ägghalvor

**Tillbehör:** Marinerade vitlöksklyftor, inlagda gurkstavar  
marinerade kronärtskockshjärtan, kokt potatis,  
Potatissallad med dill & gräslökscreméfraiche

Grönsallad, dressing

Smör & nybakat bröd

### Stora skärgårdsbuffén

(Minimum 20 personer) 299:-

3-sorters sill i kruka / inlagd, senap, matjes /

Gravad lax med hovmästarsås

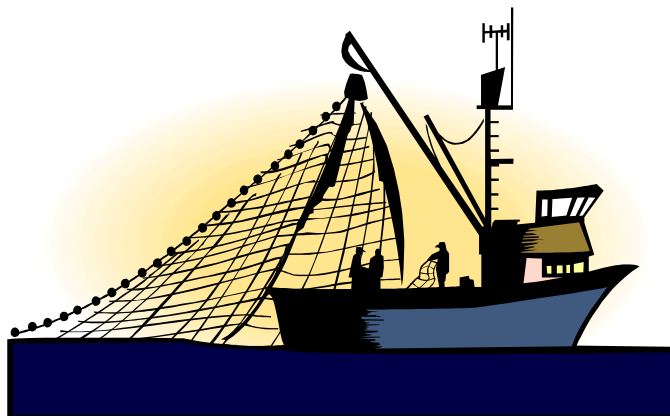
Rökta laxrullader med pepparotsgräde

Färsk räkor med aioli, ägghalvor med rom

Skaldjurssallad med rhodeislandddressing

**Tillbehör:** Gräddfil, gräslök, vitt bröd, kavring,  
knäckebröd, kryddost, cheddarost, smör

**Småvarmt:** dillkokt potatis (färskpotatis vid säsong),  
Janssons frestelse



### Stora Gourmetbuffén

(Minimum 25 personer) 369:-

4-sorter's kallskurna charkuterier

(rostbiff, torparskinka, kalkon, pastrami) med exotiska frukter

3-sorters sill i kruka / inlagd, senap, matjes /

Ägghalvor med skagenröra

Varmrökt rosépepparlax

**Pastasallad:** med avocado, kräftstjärter, färsk basilika,  
tomat, olivolja, vitlök.

Brödbuffé med olika sorters nybakat bröd

Samt vitlöksbröd

Smör, västerbotten & cheddarost

**Tillbehör:** Gräddfil, gräslök, örtsås, marinerade färsk  
champinjoner, cornichons

**Småvarmt:** Potatisgratäng, Janssons frestelse,  
köttbullar, prinskorv

dillkokt potatis(färsk potatis vid säsong)

**Dessert:** Gourmethusets chokladtårta  
med lättvispad gräde

## Temabufféer



### Mexikanskt



#### El poncho

(Minimum 15 personer) 185:-

Tortillabröd, nacho-chips, tacoskal  
guacamole gräddfil, salsa,

hackad gullök, riven ost, tärnade tomater, strimlad gurka,  
strimlad isbergssallad, majs, pfefferoni

**Småvarmt:** Köttfärs



### Grekiskt

#### Kreta

(Minimum 15 personer) 219:-

Grekisk potatissallad, Tomat & löksallad, Tzatziki,

**Tillbehör:**

Oliver, Pfefferoni

Grönsallad med dressing,

Smör & hembakat bröd

**Småvarmt:** Lammfärsspett, souvlakispett



### Bangkok

(Minimum 20 personer) 199:-

Grillat laxspett med wasabi-cremfraiché

Rissallad med melon, papaya, grönsaker & cashewnötter

**Tillbehör:** sötsursås, soya, jordnötsås, papadam

**Småvarmt:** fläskkött med coccosmjölk & gröncurry  
wokade nudlar med grönsaker, Yakitorispett

### Lilla grill buffén

(Minimum 15 personer) 209:-

**Småvarmt:** potatisgratäng, grillade baby backribs

Grillad kycklingklubba med BBQsås

**Tillbehör:**

Sweetchilidressing,

Grönsallad, dressing

Smör & nybakat bröd

### ALL



### A M E R I C A N



(Minimum 15 personer) 249:-

**Småvarmt:**

Chipotle marinerade kamben,

Vitlöksstekta kycklinglår

bakad potatis, halv majscolv

**Tillbehör:**

Coleslaw, chilismör,

wraps med räkor och salsa,

grönsallad, rhodeisland-dressing,

smör & nybakat bröd



### Spanskt



### Tapasbuffé

(Minimum 20 personer) 199:-

Spansk salami, färskchorizo

Serranoskinka med hyvlad parmesan,

aioli, marinerad manchegoost

oliver, marinerad vitlök,

Spansk potatissallad med tonfisk

Baguette

**Småvarmt:** lammfärsspett



### Viva Espana!

(Minimum 20 personer) 249:-

Serranoskinka

**Småvarmt:**

Färsk choritzo

Grillade marinerade grönsaker

Salt koktpotatis

Paella med räkor, musslor & kyckling

**Tillbehör:**

aioli, röd mojo, marinerad

manchegoost

Tomatsallad med lökringar

Smör & nybakat spanskt lantbröd

----- ((( ))) -----

[Se även vår populära paella som vi lagar hemma hos dig! på sidan 16.](#)

## Temabufféer



**Italien**

### Viva Italia !

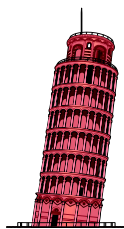
(Minimum 10 personer) 189:-

Tunnskuren Parmaskinka & salami  
med färsk frukt

Briéost, päron & kex

**Pastasallad:** med grovskurna tomater,  
mozzarellaost, färsk basilika, rödlök, olivolja

**Tillbehör:** Pfefferoni, grissini,  
Smör & nybakat bröd



### Italia di Parma

(Minimum 10 personer) 225:-

Salami & mortadella i tunnskurna skivor  
med färska frukter

**Krämig pastasallad:** med lufttorkad Parmaskinka, melon.  
Mozzarellaost varvad med tomater i skivor, färsk  
basilika, olivolja

**Tillbehör:** Vitlöksmarinerade champinjoner, grissini  
Grönsallad med dressing, briéost & kex,  
Smör, ciabatta & vitlöksbröd

### Extra vaganza

(Minimum 15 personer) 265:-

4-sorter´s kallskurna charkuterier  
(salami, rostbiff, pastrami, Parmaskinka) med  
färska frukter

Gorgonzola, tomat & löksallad

**Pastasallad:** med räkor, färska  
grönsaker, saffransyoghurt.

**Tillbehör:**

Italiensk potatissallad, pfefferoni,  
marinerade kronärtskockshjärtan,  
Färsk spenatsallad, rostade pinjenötter,  
grovripen färsk parmesan, citrondressing  
Grissini, smör, nybakade ciabatta

### FONTANA DI TREVI

Nicola Salvis rokokofantasi.  
Denna 1700 talsfontän är i själva  
verket en triumfbåge,  
och en palatsfasad till gamla  
Palazzo Poli.

Glöm ej att kasta ett mynt över din  
vänstra axel i fontänen för att se  
till att du får återvända till Rom!



### Fontana di trevi

(Minimum 15 personer) 309:-

4-sorter´s kallskurna charkuterier  
(rostbiff, salami, mortadella,  
Parmaskinka) med färska frukter

2-sorters Italienska ostar med färsk  
frukt & kex

Mozzarellaost varvad med tomater i  
skivor, färsk basilika, olivolja.

**Pastasallad:** med kalkonbröst, färska  
grönsaker & melon

**Tillbehör:** Marinerade färska  
champinjoner

Marinerade vitlöksklyftor,  
Italiensk potatissallad, pfefferoni,  
grissini, smör

Nybakat vitlöksbröd & ciabatta

**Dessert:** Tiramisiu

### Venezia

(Minimum 20 personer) 279:-

Mortadella & salami

Parmaskinka med galiamelon

Pastasallad med röd pesto, rucola, panchetta & rostade pinjenötter.

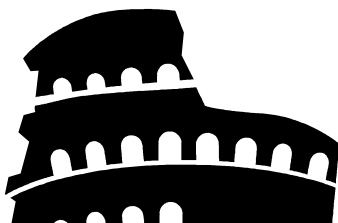
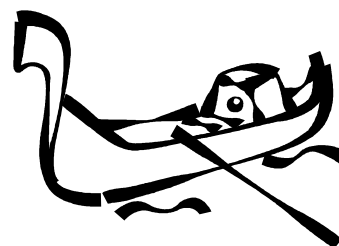
Tomat, mozzarella, rödlök & basilikasallad.

Briéost, kexkorg

**Tillbehör:** marinerade oliver, marinerade vitlöksklyftor, färskriven  
parmesanost, grissini

Nybakat lantbröd & färskost med örter

**Dessert:** Färsk fruktsallad marinerad i limoncellolikör



### Roma

(Minimum 25 personer) 319:-

Kycklingfilé tonato

Bresaola med pinjekärnor, parmesan, rucola, olivolja

Melon i bitar

Tomat & mozzarellaspett marinerade i balsamicovinäger & olivolja

Pastasallad med ugnbakad tomat, vitlök, basilika, olivolja

Taleggio & gorgonzola, grissini, kexkorg

hembakat lantbröd, smör

**Tillbehör:** svarta oliver

**Småvarmt:** Helstekt fläskkarré med rosmarin, honung, vitlök, salisicia

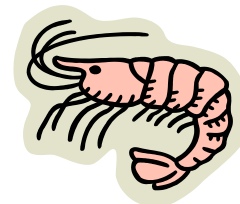
**Dessert:** Vaniljpannacotta med bär

## Räkfrossa

(Minimum 10 personer) Dagspris

Färska räkor (oskalade)

**Tillbehör:** Skagenröra, grönsallad, dressing, citronklyftor, kokta ägg i skivor, majonäs cheddar & västerbottenost, smör  
Nybakade baguetter, toastbröd att rosta



## Vickningsbuffé

(Minimum 10 personer) 135:-

(Samband med annan mat beställning 105:-)

Pytt i panna, Janssons frestelse, köttbullar, prinskorv

**Tillbehör:** rödbetor, knäckebröd, smör

Västgötakloster & västerbottenost

## Vickningar

Inklusive smör & knäckebröd

Obs! ej hel portioner.

Pytt i panna med rå äggula, rödbetor 60:-

Janssons frestelse 60:-

Ost-skinka & purjolökspaj med grönsallad 60:-

Varmkorv med bröd, (2st/ p.p)  
bostongurka, senap, ketchup rostadlök 35:-

## Kräftskiva

(Minimum 20 personer)

Färska turkiska kräftor 405:- (3st extra 70:-)

Färska svenska kräftor 660:- (3st extra 105:-)

10 kräftor per person

Västerbottenpaj

3 utvalda ostar med skogshonung färsk frukt & kex

Grönsallad, rhodeisland dressing,

smör & nybakat bröd, hårtbröd



## Drycker

Varma & kalla

Kaffe & te i termos, mjölk & socker 20:-

Läsk, lättöl, mineralvatten 33cl, flera sorter att välja mellan fråga vid beställning 15:-

Övriga drycker offereras separat.

## Problem med lokal?

Gourmethuset kan man hyra upp till 40 personer, vi har fullständiga rättigheter.

Vi kan även hjälpa till med andra lokaler, ring och hör!

**H**ar ni egna önskemål om mat eller roliga idéer för festen.

**N**i kanske vill byta ut en rätt i en buffé?. **E**ller behöver ni hjälp med något tema kring festen?

**M**usik eller uppträdande, discjockey eller levande inga problem! **F**örslag på bra och prisvärda viner?.

**V**älj endast maten eller beställ ett färdigt festpaket. **H**yr tält med eller utan stolar, bord & porslin.

**H**yr glas & porslin, bord, stolar, ljud & ljus eller personal.

**K**ort sagt ring oss, vi hjälper dig. **D**et är därför vi finns!

## Visste du att...

Vi tillverkar presentkorgar, delikatesskorgar, fruktkorgar till företag och privat personer i olika storlekar och prisklasser.

Prata med [Marita](#) om ni har några frågor och funderingar kring detta.

# Buffétablå

För dig som vill skapa din egen favoritbuffé!

(Minimum 10 personer)

Sätt ihop minst 6 olika rätter, portionerna är beräknade så.

Alla rätter kommer upplagda och garnerade på uppläggningsfat samt rustika keramikskålar.

Självklart kan ni också komplettera befintliga bufféer med tillägg ur buffé-tablå.

<b>Kallskuret</b>	<b>Pris</b>	<b>Fisk &amp; skaldjur</b>	<b>Pris</b>	<b>Småvarmt</b>	<b>Pris</b>
Grillad rostbiff i skivor (2)	35:-	Gravad lax i skivor med hovmästarsås (2)	45:-	Köttbullar (5)	20:-
Parmaskinka i skivor (2)	30:-	Varmrökt rosépepparlax med örtsås	45:-	Prinskorv (4)	25:-
Kalkonbröst i skivor (2)	32:-	Kallrökt lax i skivor (2) Med pepparotsost	45:-	Grillat kycklinglår (1)	25:-
Pastrami i skivor (2)	30:-	Ägghalva (1) med skagenröra	15:-	Janssons frestelse	25:-
Mortadella i skivor (2)	30:-	Inlagdsill & senapsill (3+3)	25:-	Lammfärspett (1)	25:-
Salami i skivor (3)	25:-	Matjessill (3) med gräddfil, gräslök	25:-	Satayspett med soya (2st)	30:-
Kallrökt korv i skivor (2)	20:-	Romfylld laxrulltårta (2)	45:-	Kamben BBQ	30:-
Torparskinka i skivor (2)	32:-	Skaldjurspaté med örtsås	40:-	Gratinerad kronärtskocksbotten (1) med soltorkade tomater	25:-
Lantpaté med cumberlandsås, cornichons	45:-			Tandoori marinerat kycklingspett (1)	30:-
		<b>Pajer</b>	<b>Pris</b>		
<b>Röror</b>	<b>Pris</b>	Köttfärs, tomat & rödlök	30:-	Honungsglaserade revbenspjäll	30:-
Skagenröra	22:-	Texmex, tomat, majs, purjo	30:-	Souvlakispett (1)	30:-
Crabfishröra	22:-	Fetaost, tomat, rödlök, potatis	30:-	<b>Potatis, ris, pasta, nudlar</b>	<b>Pris</b>
Västkuströra	22:-	Lax, skaldjur & broccoli	30:-	Dillkokt potatis (vid säsong färsk potatis)	15:-
Tonfiskröra	22:-	Lax & spenat	30:-	Potatisgratäng	30:-
Kycklingröra	22:-	Skaldjur & dill	30:-	Potatisgratäng smaksatt med getost	35:-
Grönsakröra	20:-	Västerbotten, purjolök, potatis	30:-	Bakad potatis med saltat smör	25:-
Legymsallad	20:-	Ost-skinka & purjolök	30:-	Råstekt potatis	25:-
Tzatziki	20:-	Västerbotten, skinka, broccoli	30:-	Timjanrostad potatis	25:-
Rödbetstzatziki	20:-			Ugnrostad klyftpotatis	25:-
		<b>Sallader</b>	<b>Pris</b>		
Coleslaw	20:-	Tomat och Mozzarella basilika, olivolja, balsamvinäger	30:-	Tysk potatissallad	25:-
Mimosasallad	20:-	Sallad på färsk spenat, ädelost & valnötter	35:-	Senapsvinegrette & purjolök	25:-
Gubbröra	22:-	Tomat & löksallad	25:-	Potatissallad	30:-
Guacamole	20:-	Grekisk fårostsallad	30:-	Dill / gräslökrémefraiche	30:-
				Gourmethuset's potatissallad	25:-
				Färskpotatissallad med kapris	30:-
Bönsallad	20:-	Krämig pastasallad med Parmaskinka, melon & färska grönsaker	30:-	Grekisk potatissallad Med fetaost, oliver & rödlök	35:-
<b>Tillbehör</b>	<b>Pris</b>	Pastasallad med Avocado, färsk basilika tomat, olivolja, vitlök, rödlök	30:-	Italiensk potatissallad Soltorkade tomater, basilika, rödlök	35:-
Vitlöksmarinerade färska champinjoner	20:-	Pastasallad med Tonfisk, svarta oliver, purjolök, färska grönsaker	30:-	Pilaffris	15:-
Marinerade kronärtskockshjärtan	25:-	Ceasarsallad med tillbehör (vegetarisk)	35:-	Jasminris	15:-
Svarta kalamata oliver (4)	10:-	Melon & tomatsallad	25:-	Basmatiris	15:-
Inlagda gurkstavar (2)	10:-	Grönsallad med valfri dressing	15:-	Cous cous med grönsaker	30:-
Marinerad vitlök (3)	10:-			Wokade grönsaker med nudlar	30:-
Pfefferoni (2)	10:-	<b>Såser varma</b>	<b>Pris</b>	Stekt ris med chili & grönsaker	30:-
Marinerade grönsaker	30:-	Barbequesås	20:-		
Pickles	10:-	Bearnaisésås	20:-	<b>Övrigt</b>	<b>Pris</b>
		Hollandaisésås	20:-	Briéost, druvor, kex	35:-
				2sorter's minisnitter	34:-
<b>Såser kalla</b>	<b>Pris</b>	Choronsås	20:-	Skagen, kycklingröra (1+1)	34:-
Aioli	15:-	Dijonsenapsås	22:-	<b>Bröd</b>	<b>Pris</b>
Krämig vitlöksås	15:-	Champinjonsås	22:-	Vitlöksbröd (räcker till 3p)	30:-
Dijonsenapscremé	15:-	Pepparsås	22:-	Baguette med smör	20:-
Gultomat & chilisalza	15:-	Rödvinsås	22:-	Ciabatta med smör	20:-
Krämig örtsås	15:-	Gräddkokta trattkantareller	28:-	Källarbräck med smör	20:-
				Grovbräck med smör	20:-
		<b>Dessert</b>	<b>Pris</b>	Solrosbräck med smör	20:-
		Chokladkladdkaka, lättvispad grädd	25:-*	Lantbröd & smör	20:-
		Liten chokladmousé	25:-*		
		Liten hallonmousé	25:-*		
		Liten passionsmousé	25:-*		

## Ute arrangemang

*Grillat, wokat, storpannor, samt tält anordnas av vår ute arrangemangs avdelning*

*Bokas på telefon 08-798 54 00 eller [www.ostnora.com](http://www.ostnora.com)*

### Grillbuffé

*För dig som vill skapa din egen grillbuffé!*

**(Minimum 10 personer)**

**Grönsallad och dressing, vattenmelon smör och bröd ingår.**

Scampispett ”black tiger”	239:-
Kycklingspett	209:-
Fläskfiléspett	209:-
Oxfilespett	239:-
Lammspett	209:-
Baconlindat fläskfilespett	209:-
Scampi & marulkspett	239:-
Grill mixen 4- sorter´s grillat på, fläskkött, nötkött, kyckling eller lammfärs samt kryddig korv	249:-
BBQ kockens mix 3- sorter´s grillspett på fläsk, kyckling, lax.	219:-
BBQ kött mix 3- sorter´s grillspett på fläsk, nötkött, lamm	229:-
BBQ fisk & skaldjur´s mix 3- sorter´s grillspett på lax, scampi, piggvar	239:-
<b>BBQ vegetariskt grillspett</b>	129:-
Laxkotlett	199:-
BBQ steak (grillad fläskstek)	179:-
Sirloinsteak (biff)	219:-

N  
Y  
H  
E  
T  
!

<u>Tillbehör</u> Välj 2 rätter ur denna grupp	<u>Såser</u> Välj 2 rätter ur denna grupp		<u>Smör</u> Välj 1 rätt ur denna grupp
	<u>Kalla</u>	<u>Varma</u>	
Svarta kalamata oliver	Aioli	Barbequesås	Gourmethuset´s aromsmör
Inlagda gurkstavar	Krämig vitlöksås	Bearnaisésås	Persiljesmör
Marinerad vitlök	Dijonsenapscremé	Hollandaisésås	Örtsmör
Pfefferoni	Tomat & mangosalza	Choronsås	Citrusmör
Marinerade grönsaker	Guacamole	Dijonsenapsås	Café de Paris smör
Vitlöksmarinerade färska champinjoner	Tzatziki	Champinjonsås	Chilismör
Marinerade kronärtskockshjärtan	Coleslaw	Pepparsås	Citrusmör
	Rödbetstzatziki	Röd vinsås	Vitlöksmör
		Gräddkokta trattkantareller	Röd vinsmör

### Sallad, potatis, ris, pastarätter

**Välj 1 rätt ur denna grupp**

	Grillad majscolv	Gourmethuset´s potatissallad
Sallad på färsk spenat ädelsost & valnötter	Stekt ris med chili & grönsaker	Potatissallad dill / gräslökrémefraiche
Tomat & löksallad	Ugnsbakad rödlök med citrusmör	Tysk potatissallad med senap & purjolök
Tomat & mozzarellasallad färskbasilika, olivolja, balsamvinäger	Dillkokt färskpotatis	Färskpotatissallad med kapris
Melon & tomatsallad	Råstekt potatis	Potatisgratäng
Pastasallad med avocado, färsk basilika, tomat, olivolja, vitlök	Bakadpotatis	Potatisgratäng smaksatt med getost
Vitlöksbröd	Ugnstrostad klyftpotatis	Timjanrostad potatis

### Hur går det till?

Östnora´s kock har med sig grillar och woker med tillbehör när han kommer.

Menyerna som följer kräver medverkan av en kock, allt för att garantera succé.

Grillkock 375:-/timme (minimum 3tim. tid räknas tur & retur Gourmethuset), samt transportavgift tillkommer.

## Övriga grillrätter

minimum 10 personer om inget annat anges

### Hamburger party

*Åt så mycket du orkar!*

(Minimum 20 personer) 179:-

*Hemgjorda hamburgare, hamburgerbröd, rostadlök, rå lök, hamburgerdressing, aioli, chilidressing, ketchup, senap, pfefferoni, sallad, tomat, gurka, bearnaise, inlagd gurka, ost, friterade lökringar, pommes frites*

### Asado

*Helgrillad gris, eller lamm. (vildsvin begränsad tillgång)*

(minimum 30 personer) 215:- p.p



*Bakad potatis, aromsmör, barbequesås, krämig vitlöksås, pfefferoni, inlagda gurkstavar, marinerad vitlök, vattenmelon, grönsallad, smör & bröd*

## Dessерter

### Flamberad ananas med konjak

(Minimum 5 personer) 95:-

*Serveras med honung & hasselnötter och äkta gammaldags vaniljglass*

### Hur går det till?

Östnora's kock har med sig grillar och woker med tillbehör när han kommer.

Menyerna som följer kräver medverkan av en kock, allt för att garantera succé.

Grillkock 375:-/timme (minimum 3tim. tid räknas tur & retur Gourmethuset), samt transportavgift tillkommer.

## Wokat

(minimum 30 personer)

**Boka i tid!!**



**För att uppnå bästa resultat kommer vi och wokat på plats, en garanterat uppskattad tillställning för gästerna!**

All wokning utgår från vegetarisk wok med äggnudlar välj sedan mellan kött, skaldjur eller kockensmix !

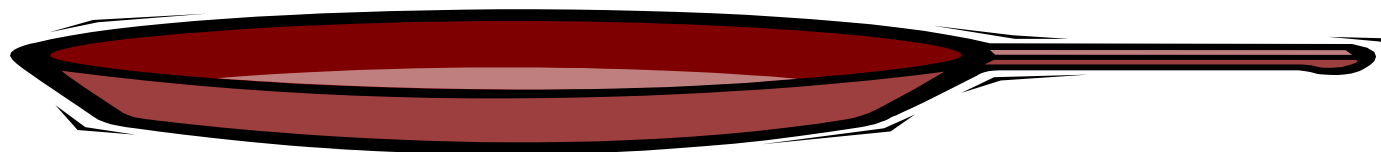
**Grundpris vegetarisk Wok 115:-**

Välj övriga ingredienser enligt nedan

**Skaldjursmix:** räkor, crabfish, kräftstjärtar, bläckfisk, musslor 85:- | **Köttmix:** fläskfile, kycklingfilé, biff 85:-  
**kockens mix** där vi tar med oss lite av varje mellan kött, & skaldjur 80:-

**Tillbehör:** 3-sorter´s tillbehör efter säsong, grönsallad, dressing, smör & bröd

## Jättepannor



När ni har många gäster, tomma magar och litet utrymme passar våra jättepannor helt perfekt. Självklart passar de även om utrymmet är stort.

I Jättepannorna finns det mat för ända upp till 100 personer. (minimum 30 personer)

--Serveras med sallad, dressing, smör & bröd--

<b>Kombipanna nr:1</b> med Bouf bourginonne och Kycklinggryta med grön curry, serveras med ris	159:-
<b>Kombipanna nr:2</b> med Rysk biffstroganoff och Currygryta, serveras med ris	159:-
<b>Renskavsgryta med trattkantareller</b> , potatispuré och hemkokt lingonsylt	175:-
<b>Grovskuren pytt i panna</b> med rödbetor och äggulor	105:-
<b>Gräddstuvad pytt i panna</b> med rödbetor och äggulor	115:-
<b>Rysk biffstroganoff</b> med rödbetor, inlagd gurka, ris <b>Tillbehör:</b> syrad gräde	125:-
<b>Bouf bourginonne</b> med champinjoner, bacon, smälök & rödvin, ris,	125:-
<b>Currygryta</b> på kycklingfilé med cocosmjölk, gulcurry & färska champinjoner, serveras med ris	125:-
<b>Kycklinggryta</b> på kycklingfilé med cocosmjölk, gröncurry & bambuskott, serveras med jasminris	125:-
<b>Het sydamerikansk gryta</b> med skinka, korvar, vitlök, lök, chili, bönor och grönt	115:-
<b>Tandooriwok</b> med kyckling, äggnudlar och grönt	115:-
<b>Wokade grönsaker &amp; nudlar</b> med grillat kycklingspett	125:-
<b>Tex mex panna:</b> köttfärs, nacho-chips, guacamole, tacoskal, gräddfil, salsa, hackad gullök, riven ost, tärnade tomater, strimlad isbergssallad, strimlad gurka, pfefferoni, majs, tortillabröd, chiliris	185:-
<b>Östnora´s fisk &amp; skaldjursgryta</b> med skaldjur, fisk och aioli	175:-
<b>Kreolsk Jambalaya</b> med skaldjur, starka korvar och grönt	170:-
<b>Spansk saffransdoftande paella</b> med kyckling, skaldjur och grönt och aioli	170:-

### Hur går det till?

Östnora´s kock har med sig grillar och wokat med tillbehör när han kommer.

Menyerna som följer kräver medverkan av en kock, allt för att garantera succé.

Grillkock 375:-/timme (minimum 3tim. tid räknas tur & retur Gourmethuset), samt transportavgift tillkommer.

## Minnesstunds arrangemang

### I alla alternativen ingår:

Mjuk kaka & 3-sorter´s torr kaka *eller*

Tårta: Princess, Schwartzwald, gräddtårta, citronfromage, hallonfromage *eller* kladdkaka med vispgrädde.

Mineralvatten, läsk *eller* lättöl . Kaffe *eller* te .

Personal som dukar upp och finns tillgänglig under minnesstunden,

Vita dukar, servetter, blommor & värmeljus på borden

(Porcelain samt övrigt hyresgods finns att hyra om det ej finns i lokalen.)

---

**Räksmörgås** med handskalade räkor 245:-

---

**Landgång "LYX"**, lax, ägg med skagenröra, skinka, salami, rostbiff, potatissallad, briéost, ost 245:-

---

**Smörgåstårta** 225:-

Med räkor *eller* rostbiff

---

**Kall tallrik: A** 245:-

Grillad rostbiff med pickles & Gourmethuset´s potatissallad, grönsallad, smör & bröd

---

**Kall tallrik: B** 255:-

Tunnskuren Parmaskinka & kalkon, *Pastasallad:* med grovskurna tomater, mozzarellaost, färsk basilika, rödlök, olivolja. *Tillbehör:* pfefferoni, briéost, smör & bröd

---

**Kall tallrik: C** 265:-

2-sorter´s sill, ägghalva med skagenröra, gravadlax, romfylld laxrulltårta, Västerbottenost, grönsallad, smör & bröd, kokt potatis (varm)

---

**Lilla buffén** 310:-

2-sorter´s kallskurna charkuterier (rostbiff, torparskinka) med färska frukter

*Tillbehör:* Gourmethusets potatissallad, ost i stavar, grönsallad med dressing, smör & nybakat bröd

---

**Mellan buffén** 350:-

4-sorter´s kallskurna charkuterier (rostbiff, torparskinka, kalkon, rökt kory) med färska frukter

Briéost & cheddarost med färsk frukt & kex, Gravad lax med hovmästarsås

*Tillbehör:* inlagda gurkstavar, Gourmethusets potatissallad, grönsallad, dressing, smör & nybakat bröd

---

**Stora buffén** 380:-

3-sorter´s kallskurna charkuterier (rostbiff, torparskinka, kalkon) med exotiska frukter

Romfylld laxrulltårta

*Pastasallad:* med avocado, färsk basilika, tomat, olivolja, vitlök.

*Tillbehör:* Gourmethuset´s potatissallad, marinerade färska champinjoner, pfefferoni, nybakat bröd &

smör, vitlöksbröd. *Småvarmt:* Potatisgratäng, köttbullar

---

Har ni problem med lokal?, ring oss vi kan ge er förslag på olika lokaler.

**Minimum 30 personer, beställning senast 1 vecka före minnesstunden.**

**Priset avser per person., Alla priser inkluderar moms.**

**TÄLT**



<p><b><u>Tält 4 x 8m /40 personer/ 32kvm</u></b> Ljusslang 9m</p>	<p>inklusive montering &amp; nedmontering, transport tillkommer, enligt bild ovan.</p>	<p><b>3600,00</b></p>
<p><b><u>Tält 4 x 8m /40 personer/ 32kvm (paket 1)</u></b> Inklusive 40st stolar &amp; 6st bord (80x210) Ljusslang 9m</p>	<p>inklusive montering &amp; nedmontering, transport tillkommer, enligt bild ovan.</p>	<p><b>4450,00</b></p>
<p><b><u>Tält 4 x 8m /40 personer/ 32kvm (paket 2)</u></b> Inklusive 40st stolar &amp; 7st bord (80x180) Ljusslang 9m 40 Mattallrik, 40st matkniv, 40st Matgaffel, 40st Rödvinglas, 40st kaffemugg, 40st Assietter, 40st Dessertske</p>	<p>inklusive montering &amp; nedmontering, transport tillkommer, enligt bild ovan.</p>	<p><b>4950,00</b></p>
<p><b><u>Tält 4 x 8m /40 personer/ 32kvm (paket 3)</u></b> Inklusive 40st stolar &amp; 7st bord (80x180) Ljusslang 9m 40 Mattallrik, 40st matkniv, 40st Matgaffel, 40st Rödvinglas, 40st kaffemugg, 40st Assietter, 40st Dessertske 1st Gasolvärmare "hatten" 1st gasoltub PK10</p>	<p>inklusive montering &amp; nedmontering, transport tillkommer, enligt bild ovan.</p>	<p><b>5750,00</b></p>
<p><b><u>Tält 4 x 8m /40 personer/ 32kvm (paket 4)</u></b> Inklusive 40st stolar &amp; 7st bord (80x180) Ljusslang 9m 40 Mattallrik, 40st matkniv, 40st Matgaffel, 40st Rödvinglas, 40st kaffemugg, 40st Assietter, 40st Dessertske 1st Gasolvärmare "hatten" 1st gasoltub PK10 <u>Festläggning paket nr:2</u> 1par (2st)högtalare(300w)Aktiva, 1st laptopsladd</p>	<p>inklusive montering &amp; nedmontering, transport tillkommer, enligt bild ovan.</p>	<p><b>6350,00</b></p>

**TÄLT**



<b>Tält 3 x 9m /30 personer/ 27kvm</b> Ljusslang 9m	inklusive montering & nedmontering, transport tillkommer, enligt bild ovan.	<b>3050,00</b>
<b>Tält 3 x 9m /30 personer/ 27kvm (paket 1)</b> Inklusive 30st stolar, 3st bord (80x120), 3st bord (80x180) Ljusslang 9m	inklusive montering & nedmontering, transport tillkommer, enligt bild ovan.	<b>3800,00</b>
<b>Tält 3 x 9m /30 personer/ 27kvm (paket 2)</b> Inklusive 30st stolar, 3st bord (80x120), 3st bord (80x180) Ljusslang 9m 30 Mattallrik, 30st matkniv, 30st Matgaffel, 30st Rödvinglas, 30st kaffemugg, 30st Assietter, 30st Dessertske	inklusive montering & nedmontering, transport tillkommer, enligt bild ovan.	<b>4360,00</b>
<b>Tält 3 x 9m /30 personer/ 27kvm (paket 3)</b> Inklusive 30st stolar, 3st bord (80x120), 3st bord (80x180) Ljusslang 9m 30 Mattallrik, 30st matkniv, 30st Matgaffel, 30st Rödvinglas, 30st kaffemugg, 30st Assietter, 30st Dessertske 1st Gasolvärmare "hatten" 1st gasoltub PK10	inklusive montering & nedmontering, transport tillkommer, enligt bild ovan.	<b>5160,00</b>
<b>Tält 3 x 9m /30 personer/ 27kvm (paket 4)</b> Inklusive 30st stolar, 3st bord (80x120), 3st bord (80x180) Ljusslang 9m 30 Mattallrik, 30st matkniv, 30st Matgaffel, 30st Rödvinglas, 30st kaffemugg, 30st Assietter, 30st Dessertske 1st Gasolvärmare "hatten" 1st gasoltub PK10 Festanläggning paket nr:2 1par (2st)högtalare(300w)Aktiva, 1st laptopsladd	inklusive montering & nedmontering, transport tillkommer, enligt bild ovan.	<b>5760,00</b>
<b>Tält 3x 3m</b>	samt 4st väggar	<b>400,00</b>

**STÖRRE TÄLT OCH HALLAR**  
**BEGÄR OFFERT!**  
**Behöver ni TÄLT i annan storlek än ovanstående?**  
*Ring oss! Så kan vi ta fram fler förslag.*

***Behöver ni hjälp med***  
**SCENLJUS &**  
**SCENER FÖR UTMOMHUSBRUK**  
***Kontakta oss vi fixar!***

**Personal**

Servis & barpersonal 375:-  
Kock & kallskänka 375:-  
Hovmästare 450:-  
Koordinator 550:-

Efter klockan 22.00 tillkommer 60:- på timpriset.  
Efter klockan 01.00 tillkommer 50% på timpriset.

Minimidebitering är 3 timmar. Restid beräknas som arbetstid (från/till Tyresö).  
Resekostnader tillkommer.

## Hyresgods

PORSLIN			GLAS		
Assietter	Ø 17cm	3,00 /st	Snaps/shotsglas	6 cl	3,00 /st
Förrättstallrik	Ø 21cm	3,00 /st	Likörglas	7 cl	3,00 /st
Mattallrik	Ø 24cm	3,00 /st	Dessertvinslas		3,00 /st
Djuptallrik	Ø 21cm	3,00 /st	Cognacscupa	24cl	3,00 /st
Lejonskål	soppa/ förrätt/ dessert	4,00 /st	Champagneglas	17 cl	3,00 /st
Kaffekopp med fat	18cl, Ø 15cm	3,50 /st	Vinglas, vitt	19 cl	3,00 /st
Te / kaffemugg		3,00 /st	Vinglas, rött	24,5 cl	3,00 /st
Gräddkanna	10cl	4,00 /st	Selterglas,(whiskey, vatten)	15 cl	3,00 /st
Sockerskål	Ø 7cm	4,00 /st	Allglas (öl, vatten)	35 cl	3,00 /st
Mjölkkanna	0,25 l	6,00 /st	Coupéglas	Glass eller förrätt	4,00 /st
Mjölkkanna	0,5 l	16,00 /st			
Party clips	"Mingelparty"	3,00 /st			
BESTICK			UPPLÄGGNING / SERVERING		
Förrättskniv		3,00 /st	Brödkorg	Olika storlekar	12,00 /st
Förrättsgaffel		3,00 /st	Såsskål med slev	Rostfri	18,50 /st
Matkniv		3,00 /st	Bålskål	5L	35,00 /st
Grillkniv		3,50 /st			
Matgaffel		3,00 /st	Bålskål	17L	75,00 /st
Matsked		3,00 /st	Bålskål	39L	125,00 /st
Dessertsked		3,00 /st	Porslinsskål "spillkum" nr4	0,4L	13,00 /st
Kaffesked		3,00 /st	Porslinsskål "spillkum" nr6	1,25L	18,50 /st
Serveringssked		6,00 /st	Porslinsskål "spillkum" nr8	2,3L	24,00 /st
Serveringsgaffel		6,00 /st	Porslinsskål "spillkum" nr10	4,3L	29,50 /st
Såsslev		6,00 /st	Porslinsskål "spillkum" nr13	8,2L	35,00 /st
Bålslev		6,00 /st	Uppläggningsfat	Porslin ovalt 340x235	29,50 /st
Osthyvel		9,50 /st	Kruka nr1	1Liter	18,50 /st
Tårtspade		6,00 /st	Kruka nr3	2,7Liter	24,00 /st
Smörkniv		6,00 /st	Kruka nr5	5Liter	29,50 /st
Kräftkniv		6,00 /st	Zinkbalja	för iskylning	59,00 /st
BORD			LINNE		
Bord hopfällbara	80x120, 4personer	55,00 /st	Linneduk 130x180	Vit	65,00 /st
Bord hopfällbara	80x180, 6 personer	60,00 /st	Linneduk 130x240	Vit	70,00 /st
Rundabord 8 pers.	Ø 150cm	160,00 /st	Linneduk 200x200	Vit	125,00 /st
			Linneservett	Vit	11,50 /st
Bänksetsbord	70x180	70,00 /st			
Bänkar	25x180, 3 personer	60,00 /st			
Bänkset komplett	70x180, 6personer	150,00 /set			
Ståbord fällbart	110 cm höjd / Ø 70cm	145,00 /st			
STOLAR			VÄRMEHÅLLNING		
Stolar hopfällbara	plast	16,00 /st	Värmehäll	610x315	95,00 /st
Barnstol	Hoppfällbar	25,00 /st	Värmehäll / bord	Rostri	350,00/st
			Värmelåda	För 4 bleck ( el ansl)	250,00 /st
			Värmeskåp	För 12 bleck ( el ansl)	625,00 /st
			Värmelåda	Hårdplast, (ej elansl)	130,00 /st
			Värmebadsvagn	3x 1/1 gastronorm	525,00 /st
			Gastronomiebleck	Till värmeskåp	55,00 /st
TILL BORDET			ÖVRIGT		
Blomvas	Liten glas	15,00 /st	Vinkaraff	Porslin 50cl	13,50 /st
Blomvas	Mellan glas	20,00 /st	Termos	1 liter 6 koppar	20,00 /st
Blomvas	Stor glas	25,00 /st	Termos	2 liter 12 koppar	29,50 /st
Askfat	"kulan" plast	8,50 /st	Termos	10 liter	155,00 /st
Salt & peppar sats	levereras fyllda	13,00 /set	Kaffebryggare	2 glaskannor, kaffefilter	170,00 /st
Kandelaber i nysilver	3-armad	60,00 /st	Kaffebryggare "dubbel"	4 glaskannor, kaffefilter	225,00 /st
Kandelaber i nysilver	5-armad	70,00 /st	Kaffe till kaffebryggare	1påse = 1brygning	18,00/st
Kandelaber i nysilver	5-armad, 60cm hög	150,00 /st	Tillbringare	Plast med lock	15,50 /st
Kandelaber i nysilver	5-armad, 110cm hög	230,00 /st	Vinkylare	Svart	24,00 /st
Ljusstake i nysilver	22cm	40,00 /st	Ishink med istång		33,00 /st
Ljusstake i nysilver	27cm	45,00 /st	Kapsylöppnare		3,50 /st
Ljusstake i glas	För värmeljus	2,50 /st	Vinöppnare		15,00 /st
Ljusstake i glas	För ljus/värmeljus	7,00 /st	Soptunna i plast m.lock	Inkl. 2st sopsäckar	75,00 /st
Ljuslykta	25cm, värmeljus	35,00 st			
Ljuslykta	70cm, ljus (golvmmodell)	95,00 /st			

GRILLAR, GASOL, KOL			ÖVRIGT		
Gasol grill 2 x 2brännare		550,00	Serverings förkläde	Svart m.ficka (kort)	18,50 /st
Wokvagn med 3st brännare,	6st Wokpannor Gasol ingår ej	1000,00	Serverings förkläde	Svart m.ficka (lång)	24,00 /st
Jättestekpanna eller kombipanna Med vagn	3st brännare Gasol ingår ej	1000,00	Serverings förkläde	Svart bröstlapp/ficka	29,50 /st
Gasolbrännare	Till wok t.ex	250,00 /st	Iskuber i plastsäck		10:-/kg
Gasolvärmare "hatten"	Gasol ingår ej	500,00	Iskuber i kylväska	10 kilo	130,00
Gasolvärmare "braskamin"	Gasol ingår ej	250,00	Ölpump anläggning med kyla	1 kran, 1 tub kolsyra ingår	750,00
Gasolvärmare "kanon"	Drivs med gasol och 220v, Gasol ingår ej	500,00	Bardisk		470,00
Gasolstrålkastare	Gasol ingår ej	300,00	Korvlådekantin	220v	220,00
Gasoltub	Pk5	375,00 /st	Bröllopstårtsällning	Standard, Grundpris	120,00
Gasoltub	Pk10	500,00 /st	Bröllopstårtsällning	Standard, Per våning	27,00
			Bröllopstårtsällning	Fler armad, grundpris	170,00
			Bröllopstårtsällning	Fler armad, per vån	54,00
			Bröllopstårtskåp	Med plats för kylklampar	250,00
			Kylväska		30,00
			Kylklampar		5,00 st
			Kylklampar "XXL"		20,00 st
			Popcornmaskin	Vagn, 220v	500,00
			Ljusslang	9 meterslängd	100,00
LJUD-UTRUSTNING					
Discoanläggning Paket 1			1st spelare (cd/dvd/karaoke, (Klarar dom flesta formaten), 2st aktiva högtalare(300w), 1st Mikrofon, 1st laptopsladd		950,00
Discoanläggning Paket 2			1st DJ-mixerbord, 2st CD-Spelare, 1st Mikrofon, 1 par hörlurar, 1st laptopsladd		750,00
Discoanläggning Paket 3 <i>Komplett!</i>			1st DJ-mixerbord, 2st CD-Spelare 1st laptopsladd, 2st aktiva högtalare (300w), 1st Mikrofon, 1 par hörlurar		1350,00
Högtalarpaket nr:1			1par (2st)högtalare(100w) Aktiva		400,00
Högtalarpaket nr:2			1par (2st)högtalare(300w) Aktiva		650,00
Festanläggning paket nr:1			1par (2st)högtalare(100w) Aktiva, 1st laptopsladd		425,00
Festanläggning paket nr:2			1par (2st)högtalare(300w) Aktiva, 1st laptopsladd		675,00
KARAOKE-UTRUSTNING					
Karaokeanläggning Paket 1 <i>OBS! Egen tv och ljudanläggning krävs till detta paket.</i>			1st mediaspelare med låtar, 1st Mixerbord, 2st Mikrofoner, Inklusive pärm med låtlistor		750,00
Karaokeanläggning Paket 2 <i>OBS! Egen tv krävs till detta paket.</i>			1st mediaspelare med låtar, 1st Mixerbord, 2st Mikrofoner, Inklusive pärm med låtlistor 2st aktiva högtalare(100w)		1250,00
Karaokeanläggning Paket 3 <i>OBS! Egen ljudanläggning krävs till detta paket.</i>			1st mediaspelare med låtar, 1st Mixerbord, 2st Mikrofoner, Inklusive pärm med låtlistor 1st TV		900,00
Karaokeanläggning Paket 4 <i>Komplett!</i>			1st mediaspelare med låtar, 1st Mixerbord, 2st Mikrofoner, Inklusive pärm med låtlistor 1st TV, 2st aktiva högtalare(100w)		1450,00
ÖVRIGT			LJUS		
CD-spelare		350,00	Spegelboll	Inkl.motor, 1st pinnspott	350,00
Kassettdäck		250,00	Stroboskop	Inkl. kontroll	220,00
Skivspelare		250,00	Rökmaskin	inkl vätska	350,00
Videobandspelare		250,00	Ljusanläggning	Ljudstyrd, 1st stativ	350,00
DVD spelare		250,00			
Trådlöst system	Mikrofon, mygga, headset	850,00			
Mikrofon med sladd		95,00			

## Småstilat

### BESTÄLLNING MAT

Minsta matbeställning är 10 portioner. om inget annat anges. Alla matpriser är per portion om inget annat anges.

Mervärdesskatt (Moms) ingår.

Beställning senast 1 vecka före arrangemanget om inget annat anges.

Fram till 3 arbetsdagar före arrangemangsdagen kan antalet ändras om inget annat avtalats.

Därefter debiteras maten till fullo.

### BESTÄLLNING ÖVRIGT

För servicepersonal, artister, hyresgoods, tält mm behöver vi extra god tid.

Mervärdesskatt (moms) ingår i alla priser.

Alla priser avser ett hyrestillfälle (1dygn)

### AVBOKNING

Avbokning **matrial** skall göras minst **7 arbetsdagar** före hyresdatumet annars utgår full hyra.

**Tält, scener** skall avbokas senast **15 arbetsdagar** före hyresdatumet annars utgår full hyresersättning.

Kunden ansvarar för hyrt matrial.

Uppkomna skador på hyrt material skall självant påpekas och ersättas.

Borttappat eller förstört material ersätts med gällande dagspris.

All uthyrning sker på hyreskundens risk.

Utrustningen får ej hyras ut i andra hand utan uthyrarens medgivande.

Gourmethuset ansvarar ej för misslyckat resultat vid användandet av utrustning.

### PORSLIN & GLAS

**Diskning av hyrgods** ingår i priset.

Porslinet skall vara rent från matrester och nerpackat i samma emballage som det avhämtades/levererades i.

**Glas och koppar** skall vara tömda på dryck och nerpackade i respektive backar.

### STOLAR, BORD & ÖVRIGT TRÄMATERIAL

**Trämöbler får inte förvaras ute i regn eller snö.**

Vid transport så ska material vara så väl skyddat att inte skada uppstår på hyrt material.

**Alla skador på hyrmaterial** plus den arbetstid som åtgår att reparera skadan debiteras.

### BETALNING

**Företag:** Faktura 10 dagar netto efter kreditprövning. Förskott vid större arrangemang.

**Privatpersoner:** Kontant vid leverans eller förskott. Förskott vid större arrangemang.

**Legitimation** skall uppvisas vid avhämtning / mottagande av hyr materiel.

**LEVERANSER** Transportavgift tillkommer på alla varor och övriga tjänster.

Gourmethuset reserverar sig för eventuella ändringar samt för tillgången på råvaror och tjänster.

Besök gärna vår hemsida på internet [www.gourmethuset.com](http://www.gourmethuset.com) där kan du få råd och tips inför festen.

Väl mött!

Anders & Marita  
med personal

