



Cateringmeny

08-798 55 00

gourmethuset@salekompaniet.se

www.gourmethuset.com

*Östnoravägen 1
137 91 Västerhaninge*

Prislista gäller från den 1 April 2025 t.o.m 31 Mars 2026. Priserna avser per person om inget anges. Med reservation för eventuella prisförändringar och tryckfel. Alla priser inkluderar moms.

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 vårkanten 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 & smörgåstårter från vårt nybyggda leveranskök i Haninge.

(1997→2013) 2 Maj öppnade vi dörren till **Gourmethuset**,

vi hade vuxit ur våra nybyggda lokaler på mindre än ett år i Haninge!

(2014→) Vi säljer vår restaurang, **Gourmethuset** fortsätter endast med cateringverksamhet, nu i vårt nybyggda kök & bageri i östnora.

(2016→) **Östnora festvåning, konferens & pub**

Det är nu man märker när min dotter Josefin snart fyller 28 år i juni att tiden faktiskt rusar iväg.

Några av våra kunder.

Ångpanneföreningen, Lundgrens AB, Handelsbanken, Swedbank, 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, 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, Hisselektronik AB, Hissen elmek. AB, Bravida AB, Tolerans AB, Kobia AB, Svempas bilbärgning, Tyresta nationalpark, Swesafe AB Sorunda grönsakshallen AB, Kapellmakaren, NCC AB, Kollmorgen AB, Safeline AB, Swedol AB, Scania AB, Mälardalens bilbärgning AB, TV4 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.

Bageri & konditori

Bullar

25:-
Kanel, vanilj, kanel & vanilj, choklad & vanilj,
mandel, kardemumma

Wienerbröd

30:-
vanilj, vanilj & choklad, hallonsylt, tosca & vanilj

Längder

60:-
Kanel, vanilj, mandel, kardemumma, tosca, choklad & vanilj

Frallor

Källar, lant, rågräck 6:-
Sesam, vallmo, solros 7:-
Ost 9:-
Surdeg 15:-

Säsongsvaror

Semlor, lussekatter

Tårtor

Prinsesstårta, grön, rosa, gul, vit
Schwarzwalds tårta (endast 14 bit)
Gräddtårta
Hallon-gräddtårta
Frukttårta
Citronmoussé
Apelsinmoussé
Hallonmoussé

Jordgubbsmoussé
Passionsmoussé
Chokladmoussé
Tårttext 25:-/st

Muffins

3-storlekar 12:-, 22:-, 32:-
Vanilmuffins med fyllning:
Äpple & Kanel, hallonsylt,
kardemumma & vit choklad, mandel, kardemumma
Chokladmuffins med fyllning:
vit & mörkchoklad, choklad & nougat

Mjuka kakor & småkakor

Mjuka kakor:
30:-
Morotskaka, toscakaka, brownie, kärleksmums, äpple & kanel
Småkakor:
8:-
Mördeg, bryssel, hallon, choklad, kardemumma

Kransar

70:-
Kanel, vanilj, mandel, kardemumma, butterkaka

Kondisbitar

20:-
Chokladboll, arracsboll, hallongrotta,
30:-
mazarin, mazarin med äpple & kanel, toscamazarin
35:-
chokladbiskvié, toscabit, dammsugare

Matbröd

Minibaguette ljus, lant, råg 18:- eller surdeg 25:-
Baguette ljus, lant, råg 30:- eller surdeg 40:-
Formbröd (oskivat), långfranska, bergis 35:-
Lantbröd, råglimpa, solros 45:-
Surdegsbröd (800gr) 60:-
Mörk filmjölkslimpa (800gr) 50:-
Brytbröd 14-bit 45:-, Brytbröd 30bit 80:-

Bakelser, stubbar & pajer

Prinsessbakelse, hallonbakelse, blåbärsbakelse,
fruktbakelse, 45:-/st

Prinsess stubbe 160:-

Äpplepaj 6personer/ 180:-
Äpplekaka 8personer/ 240:-
Vaniljsås 20:- p.p



10 bitar 350:-

14 bitar 490:-

Bröllopstårta från 65:-/bit
Lån av ställning ingår
Studenttårta från 40:-/bit
Doptårta från 45:-/bit
Barntårta från 45:-/bit

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

Färdiga smörgåsar

Alla smörgåsar innehåller grönsaker

Vi har även andra brödsorter att välja på fråga vid beställning!

Frallor

35:-

ost, skinka, ost & skinka, leverpastej, salami, salami & briéost
konjaksmedwurst, ägg & kaviar

45:-

Rostbiff med potatissallad och picklade grönsaker

Kycklingfilé med bacon och färskost

skagenröra, kycklingröra, tonfiskröra,

rostbiffröra, ost & skinkröra

Specialsmörgåsar

minimum 5personer

Landgång enkel 145:-

Landgång Lyx 165:-

Räksmörgås 165:-

Minibaguetter

67:-

ost, skinka, ost & skinka, leverpastej, salami, salami & briéost
konjaksmedwurst, ägg & kaviar, alfa-alfagroddar & keso

77:-

Rostbiff med potatissallad och picklade grönsaker

Caesarkyckling med bacon

skagenröra, kycklingröra, tonfiskröra,

rostbiffröra, ost & skinkröra

Wraps

67:-

alfa-alfagroddar & keso

77:-

Rostbiff med potatissallad och picklade grönsaker

Caesarkyckling med bacon

skagenröra, kycklingröra, tonfiskröra,

rostbiffröra, ost & skinkröra



Sallader

Ost & skinka	95:-	Grekiskfärost, svarta oliver, lök	95:-
Fetaost & salami	105:-	Avocado (vegetarisk)	95:-
Kalkon	100:-	Avocado, vattenmelon & fetaost	105:-
Kalkon & fetaost	105:-		
Kalkon & avocado	110:-	Tonfisk & ägg	95:-
Rostbiff	100:-	Laxsallad med ägg	115:-
Kycklingfilé	100:-	Räkor & ägg	115:-
Kycklingfilé & fetaost	105:-	Räk och avocado	110:-
Kycklingfilé & avocado	110:-	Väst kust (räkor, kräftor, crabfish, rom)	130:-
Pestomarinerad pastasallad med rökt skinka, rödlök & mozzarella			110:-
Caesar marinerad pastasallad med kycklingfilé, bacon, parmesan, (serveras med krutonger istället bröd)			115:-

Serveras med valfri dressing, smör & nybakatbröd

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

Om du vill ha pasta, couscous, bönor eller quinoa i din sallad, säg till när du beställer så ordnar vi det!

Pajer

En paj räcker till 4 personer, 110:- per person, minimum 4personer

Serveras med grönsallad, valfri dressing, smör & nybakatbröd

Lax, skaldjur, & broccoli

Lax, spenat & lök

Fetaost, tomat, lök, potatis

Västerbottenost, potatis, purjolök

Västerbottenost, skinka & broccoli

Köttfärs, tomat, lök

Ost-skinka & purjolök

Norrländsk paj: rökt kött, blandad svamp, lök, västerbottenost

Kyckling, spenat, purjolök, 2-sorter's ost

Fajitaskyckling, tomat, majs, lök

Smörgåstårter

Kött/ost/fågel

Ost, skinka, ananas

Ost & skinkröra, grönsaksröra

Rostbiff

Rostbiffsröra, grönsaksröra

Rostbiff & briéost

Rostbiffsröra, grönsaksröra

Rostbiff fylld med pepparrotost

Rostbiffsröra, grönsaksröra

Kalkon, ananas & briéost

Kalkonröra, grönsaksröra

Salami & briéost

Ost & skinkröra, grönsaksröra

Lufttorkad skinka

med melon & briéost

Färskost med soltorkad tomat & gräslök, grönsaksröra

Kallskänkans specialtårta

En höjdartårta där vi lägger på lite olika sorters charkuterier

Vegetarisk

Ägg, ost, grönsaker, frukt

Grönsaksröra

(Vegansk +10.-/bit)

Norrlandstårta

Renstek, pepparot, Handskalade räkor

Färskost med kantareller, grönsaksröra

Pris
per
bit

Välj storlek som passar!

3 bitar 6 bitar 9 bitar

12 bitar 15 bitar



Fisk & skaldjur

**Vi använder endast
handskalade räkor**

Räkor

Skagenröra, grönsaksröra

Lax & räkor

Skagenröra, grönsaksröra

Räkor & stenbitsrom

Skagenröra, grönsaksröra

Räkor, kräftstjärtar

Skagenröra, grönsaksröra

Lax, räkor & stenbitsrom

Skagenröra, grönsaksröra

Lax & kräftstjärtar

Skagenröra, grönsaksröra

Väst kust

Lax, räkor, kräftor, stenbitsrom

Skagenröra, grönsaksröra

Kallskänkans

Lax & skaldjurstårta

En höjdartårta där vi lägger på lite olika sorters skaldjur

LYX-Räkor & löjrom

Handsikalade räkor & Löjrom

Skagenröra, grönsaksröra

LYX-Lax, räkor & löjrom

Handsikalade räkor lax, & Löjrom

Skagenröra, grönsaksröra

LYX-Väst kust

Lax, handsikalade räkor, kräftor, Löjrom

Skagenröra, grönsaksröra

Pris
per
bit

Glutenfritt +10.-/bit

Lite tips ..

Varje portion smörgåstårta väger ca 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.....!

Snittar/ dubbel sandvikare 25.- /st

Rensteksröra med pepparrot

Salami & färskost med vitlök

Kalkon & färskost med örter

Ost & skinkröra

Rostbiffsröra

Ädelost

Färskost med kantareller

Färskost med soltorkade tomater

Grönsaksröra

Skagenröra

Crabfishröra

Kycklingröra

Tonfiskröra

Rökt laxmousé

Gravlax med hovmästarsås

Rökt lax med pepparrotost

Västerbottenskräm



Cocktailcanapéer

4cm

Skagenröra 33.-

Räkor, ägg, majonnäs, dill 33.-

Rökt lax med pepparrotscremé 33.-

Brieost, oliv 29.-

Salami med färsk vitlöksost 29.-

Lantpaté med chornichons 29.-

Ädelost 29.-

Kräftstjärtar, majonnäs, dill 33.-

Rökt laxmousé 33.-

Rensteksnurra med pepparrot 33.-

Löjrom 52.-



Drinktillugg

Jordnötter & salta pinnar 25.-

Exotisk snacks 30.-

Chips med två sorters dipp 40.-

Grönsaksstavar med två dippasåser 40.-

Picknick väskor

Minimum 5 personer

// Färdigt på engångstallrik, allt ner packat i kylväskor med kylklampar som utlånas. //

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



Torö 165:-

Rökt kalkonbröst & rostbiff

Mimosa & Gourmethuset's potatissallad

Tillbehör: Grönsallad, smör & nybakat bröd

frukt, chokladbit, cider

Gålö 175:-

Tunnskuren lufttorkad skinka & kalkon

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

Tillbehör: Pfefferoni, Briéost, päron

smör & nybakat bröd

frukt, chokladbit, cider

Muskö 165:-

Kycklingspett med barbequesås

Färskpotatissallad med vårlök & tomat

Tillbehör: Grönsallad, smör & nybakat bröd

frukt, chokladbit, cider

Utö 165:-

Grillad rostbiff

Gourmethuset's potatissallad

Tillbehör: Pickles, grönsallad & dressing

ost, smör & nybakat bröd

frukt, chokladbit, cider

Dalarö 195:-

Kallrökt lax

potatissallad på färsk potatis, gräddfil, dill & pepparot

ägghalva med skagenröra

Skaldjurssallad med rhodeislanddressing

Tillbehör: smör & nybakat bröd,

frukt, chokladbit, cider

Östnora 195:-

Kycklingspett, paj med ost & skinka,

Krämig pastasallad med grönsaker & melon.

Taleggio, briéost

Tillbehör: Smör & nybakat bröd

frukt, chokladbit, cider

Landsort 195:-

Varmrökt rosépepparlax

Potatissallad med dill, gräslök & pepparot

Tillbehör: Grönsallad, smör & nybakat bröd

frukt, chokladbit, cider

Långgarn 165:-

Sotad kycklingfilé

Pestomarinerad pastasallad med saltorkadtomat, mozzarella & grönsaker.

Tillbehör: smör & nybakat bröd

frukt, chokladbit, cider

Drycker

Kaffe & te i termos, mjölk & socker

35:-

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

30:-

Läsk, lättöl, mineralvatten 50cl, flera sorter att välja mellan fråga vid beställning

35:-

Övriga drycker offereras separat.

Kalla tallrikar

Minimum 5 personer av varje sort

Upplagt på engångstallrik med lock, kan beställas på porslin.

- **Gourmethuset's tallrik** 135:-
Grillad rostbiff med pickles & Gourmethuset's potatissallad, grönsallad, smör & nybakat bröd
- **Grekisktallrik** 145:-
Lammfärsspett, aioli & grekisk potatissallad, tomat & löksallad, smör & nybakat bröd
- **Italiensktallrik** 145:-
Lufttorkad skinka & salami, *Pastasallad*: med grovskurna tomater, mozzarellaost, färsk basilika, rödlök, olivolja, pfefferoni, briéost, smör & nybakat bröd
- **Charktallrik** 145:-
Rökt skinka & kalkon, *Örtmarinerad pastasallad*: med grönsaker, ost, smör & nybakat bröd
- **Delikattesallrik** 145:-
Kycklingfilé, örtsås, *Couscoussallad*: med grönsaker, ost, smör & nybakat bröd
- **Vegetarisktallrik** 135:-
Västerbottenpaj med potatis & broccoli, färska marinerade champinjoner, bönsallad, grönsallad, smör & nybakat bröd
- **Skärgårdstallrik** 155:-
2-sorter's sill, ägghalva med skagenröra, gravad lax, hovmästaren's potatissallad, Västerbottenost, grönsallad, smör, kavring & knäckebröd
- **Skeppartallrik** 145:-
Varmrökt lax serveras med potatissallad smaksatt med gräddfil, dill & pepparrot grönsallad, smör & nybakat bröd
- **Hovmästartallrik** 145:-
Gravad lax i skivor med hovmästaren's potatissallad, grönsallad, smör & nybakat bröd

Husmanskost

Minimum 10 personer

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

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

- Raggmunk med stekt fläsk, hemkokt lingonsylt 135:-*
- Ärtsoppa med fläsk serveras med hemlagad senap, pannkaka med sylt & vispgrädde 150:-
- Köttbullar med gräddsås, hemkokt lingonsylt & koktpotatis 135:-*
- Wallenbergare serveras med potatispuré, brynt smör, ärtor, hemkokt lingonsylt 175:-
- Pannbiff med lök serveras med koktpotatis, saltgurka 135:-*
- Biff alá Lindström serveras med aromsmör, pommes carré 135:-
- Skånsk kalops med koktpotatis, inlagda rödbetor 135:-
- Stekt strömming fylld med dill serveras med potatismos, skirat smör 135:-
- Kokt rimmad fläsklägg med rotmos, hemlagad senap 145:-
- Kokt rimmad oxbringa med pepparrotsås, koktpotatis 145:-
- Pytt i panna med stekt ägg, inlagda rödbetor 145:-*
- Gräddstuvad pytt i panna med rå äggula, inlagda rödbetor 155:-*
- Småländska isterband med cidersenapstuvad potatis, inlagda rödbetor 135:-*
- Bouf bourginonne med champinjoner, bacon, smålök & rödvin, ris 175:-
- Laxpudding med skirat smör 155:-

À la carté rätter

Minimum 10 personer

rätter markerade med * kan beställas för minimum 5 personer

Förrätter

Skagenröra på handskalade räkor, kavring	100:-*
Kräftskagenröra på kavring	100:-*
Rensteksmoussé på hembakat rågbröd	90:-*
Gourmethusets nubberöra på hembakat rågbröd	85:-*
Rökt laxmoussé på kavring med knaperstekt bacon	95:-*
Gourmethuset's gravlax med hovmästarsås	95:-*
Romfylld laxrulle på kavring med liméyoghurt	95:-*
Potatis & västerbottenpaj, romsås	95:-*
Skaldjurssallad med grönsparis, gräslökscremé	105:-*
Grilladsparris med prosciutto och parmesancreme	100:-*
Rostade betor med smulad getost, balsamvinegrette, rostade solrosfrön	85:-*

Varmrätter

--Serveras med sallad, smör & bröd--

Köttätter

Helstekt fläskytterfilé med potatisgratäng, rödvinsås	195:-*
Fläskfilé med dijonsenapsås, baconstekt haricotsverts serveras med råstekt potatis	229:-*
Kalvfilé Oscar II, grön sparris, hummerklo, bearnaisésås, klyftpotatis	355:-*
Kalvytterfilé med murkelsås, baconpotatis	375:-*
Grillad biffstek med mild pepparsås serveras med ugnrostad klyftpotatis	325:-*
Oxfile provencalé med råstekt potatis, haricôtverts, grillad tomat, vitlökssmör	345:-*
Tournedos med gräddkokta trattkantareller, klyftpotatis	335:-*
Oxfile spett med potatisgratäng, rödvinsås	305:-*
Lammstek med timjansky, potatisgratäng smaksatt med getost	315:-

Barnmeny

2-6 år

Ost sandwich

Köttbullar med sås, lingonsylt, koktpotatis
eller

Pannkaka med sylt

95:-*

Problem med lokal?

Vi har även egen festvåning och pub.

Vi kan även hjälpa till och ge förslag på andra lokaler, kontakta oss.

À la carté rätter

Minimum 10 personer

rätter markerade med * kan beställas för minimum 5 personer

Fågel & vilt rätter

Dovhjordstek på klassiskt vis med enbärsgräddsås, gelé, kroketter, smörslungade primörer	385:-
Brässerad vildsvinsstek med gräddsås, smörslungade grönsaker, hasselbackspotatis, rönnbärsgelé	385:-
Helstekt reninnanlår serveras med lingongräddsås och svamp-potatisterrin	415:-
Mozzarellagraterad kycklingfilé, serveras med honungsrödvinsås, timjanrostad potatis	239:*
Majskyckling med salviasås, potatistårta, smörslungade primörer	265:*

Fiskrätter

Rimmad lax med dillstuvad potatis	295:*
Kall inkokt lax med örtsås, kokt potatis	295:-
Grillad laxfilé med rostad potatis & rotfrukter, senapscremé	295:*
Ugnsbakad torskrygg med bryntsmör, handskalade räkor, pressad potatis	295:*
Fisk & skaldjursgryta, aioli, vitlöksbröd	295:*
Fiskgratäng med skaldjur & vitvinsås, pommesduchesse	265:*
Vitvinspocherad rödtungafilé med hummersås & kräftstjärtar, pommesduchesse	295:*
Ugnsbakad piggvar med riven pepparot & skirat smör, hackat ägg & räkor, kokt potatis	435:-

Vegetariskt

Rotfruktsbiffar med svampsås, ugnsröstad klyftpotatis	185:*
Vegetarisk lasagne	155:-
Gourmethuset's ratatouille serveras med couscous	155:*

Desserter

Gourmethuset's chokladkladdkaka med lättvispad grädde	55:*
Hembakad nougat-chokladkaka på digestivebotten	85:-
Liten chokladmoussé serveras i dessertbägare	49:*
Liten hallonmoussé serveras i dessertbägare	49:*
Liten passionsmoussé serveras i dessertbägare	49:*
Hembakad äppelpaj med gräddvaniljsås	75:*
Smulpaj med säsongensbär, gräddvaniljsås	95:*
Chokladmousse smaksatt med kahlua & havsalt, serveras i glas	95:-
Vaniljpannacotta med rårörda hallon, serveras i glas	85:-
Färska jordgubbar med vaniljglass & lättvispad grädde	115:*
Hjortronparfait med varma hjortron och mandelflarn	135:-
Färsk exotisk fruktsallad med likörgrädde	135:*

Bufféer

Lilla Sven (Minimum 10 personer) 259:-

3-sorter's kallskurna charkuterier, (rostbiff, torparskinka, rökt korv) med färska frukter

Tillbehör: Gourmethusets potatissallad, fyllda ägghalvor, västgötakloster ost i stavar grönsallad med dressing, smör & nybakat bröd

Pelle jöns (Minimum 10 personer) 309:-

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

2-sorter's ost med färsk frukt & kex, Gravad lax med hovmästaresås

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

All(tid)gott (Minimum 10 personer) 279:-

3-sorter's kallskurna charkuterier, (rostbiff, kalkon, rökt korv) med färska frukter

briéost med päron, druvor & kex

Tillbehör: Gourmethusets potatissallad, grönsallad, dressing, smör & nybakat bröd

Ärtiga Märta (Minimum 10 personer) 309:-

3-sorter's kallskurna charkuterier, (rostbiff, torparskinka, kalkon) med färska frukter

Briéost & färskost med frukt, kexkorg

varmröktlax med örtsås

Tillbehör: pickles, Gourmethusets potatissallad, grönsallad, smör & nybakat bröd



Jubileumsbuffén (Minimum 15 personer) 359:-

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, vitlöksbröd, nybakat bröd & smör

Småvarmt: Potatisgratäng, köttbullar

Dessert: Gourmethuset's chokladkladdkaka med lättvispad grädde

Öppethus (Minimum 10 personer) 249:-

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

Tillbehör: Gourmethusets potatissallad, grönsallad, dressing, ost i stavar

Smör & nybakat bröd

Mingelbuffé (Minimum 20 personer) 249:-

Limé marinerad skaldjursallad i glas (*på räkor, kräftor, crabfish.*)

Minisnittar på: kyckling & skagenröra.

Salami & ospinnar, svarta oliver, rädisor, gurk & morotstavar med dipp

Chili drumstick, lammsfärspepp & tzatziki

Ostbricka (Minimum 10 personer) 175:- (Samband med buffé 155:-)

Briéost, gorgonzola, färsk vitlöksost, taleggio, västgötakloster i stavar.

vindruvor, päron & rädisor, 2-sorter's marmelader, 4 sorters kex i korg

Lilla gumman (Minimum 10 personer) 289:-

3-sorter's kallskurna charkuterier, (rostbiff, torparskinka, salami) med färska frukter

Pastasallad: med ost, färska grönsaker & honungsmelon

Briéost, frukt & kex

Tillbehör: inlagda gurkstavar, pickles, marinerade vitlöksklyftor, Gourmethusets potatissallad, smör & nybakat bröd

Norrland (Minimum 20 personer) 399:-

Kall tunnskuren tjälknöl, Tunnbrödsnittar med rökt renstek & pepparot

ägghalvor med sikromsfillning, varmröktlax med örtsås,

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

Småvarmt: potatisgratäng, potatis & västerbotten paj.

Dessert: cheesecake med hjortrontäcke

Vegetarisk buffé (Minimum 10 personer) 299:-

Färska marinerade champinjoner, Gourmethuset's potatissallad, bönsallad, färska rödbetor med fetaost

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

Tillbehör: grönsallad, vinegrettedressing, nybakat bröd, smör

Småvarmt: vegetarisk lasagne, västerbottenpaj med potatis & broccoli



Trollmor (Minimum 10 personer) 359:-

4-sorter's kallskurna charkuterier, (rostbiff, torparskinka, kalkon, röktkorv) med färska frukter

Västgötakloster & briéost med färsk frukt & kex

Varmröktlax

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

Trollfar (Minimum 10 personer) 359:-

4-sorter's kallskurna charkuterier, (rostbiff, torparskinka, kalkon, salami) med färska frukter

2-sorter's sill i kruka, fyllda ägghalvor

Västgötakloster & västerbottenost med färsk frukt

Tillbehör: Marinerade vitlöksklyftor, inlagda gurkstavar marinerade kronärtskockshjärtan,

Potatissallad med dill & gräslökscremfraiche, grönsallad, dressing, smör & nybakat bröd, hembakat knäckebröd

Småvarmt: dillkokt potatis

Kreta (Minimum 15 personer) 309:-

Småvarmt: Lammfärsspett, souvlakispett

Tillbehör: Grekisk potatissallad, tomat & löksallad, tzatziki, oliver, Pfefferoni, grönsallad med dressing,

Smör & nybakatbröd

Lilla grillbuffén (Minimum 15 personer) 319:-

Småvarmt: potatisgratäng, grillade baby backribs, grillad kycklingklubba med BBQsås

Tillbehör: Sweetchilidressing, coleslaw, grönsallad, dressing, smör & nybakat bröd

All American (Minimum 20 personer) 359:-

wraps med räkor och salsa,

Tillbehör: Coleslaw, chilismör, grönsallad, rhodeislanddressing, smör & nybakat bröd

Småvarmt: Chipotle marinerade kamben, vitlöksstekta kycklinglår, bakad potatis, halv majscolv

Lilla skärgårdsbuffén (Minimum 10 personer) 319:-

2-sorters sill i kruka

Gravad lax med hovmästarsås, ägghalvor med skagenröra

Skaldjurssallad med rhodeislanddressing

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

Småvarmt: dillkokt potatis

Stora skärgårdsbuffén (Minimum 20 personer) 419:-

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

Gravad lax med hovmästarsås, Rökta laxrullader med pepparotsgräde

Färska räkor med aioli, ägghalvor med rom

Skaldjurssallad med rhodeislanddressing

Tillbehör: Gräddfil, gräslök, vitt bröd, kavring, hembakat knäckebröd, Västerbottenost, cheddarost, smör

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

Lyxig skärgårdsbuffé (Minimum 30 personer) 519:-

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

Gravad lax med hovmästarsås, gravad strömming, varmrökt lax med kall örtsås, sikromstårta

Färska & rökta räkor med aioli, ägghalvor med löjrom

Skaldjurssallad med rhodeislanddressing

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

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

Dessert: Gourmethusets chokladtårta med lättvispad gräde



Lilla Gourmetbuffén (Minimum 15 personer) 389:-

3-sorter's kallskurna charkuterier, (rostbiff, torparskinka, parmaskinka) med exotiska frukter

2-sorters sill i kruka /inlagd, senap/, ägghalvor med skagenröra

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

Tillbehör: Marinerade färska 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

Stora Gourmetbuffén (Minimum 25 personer) 489:-

4-sorter's kallskurna charkuterier, (rostbiff, torparskinka, kalkon, pastrami) med exotiska frukter

3-sorters sill i kruka / inlagd, senap, matjes /, ägghalvor med skagenröra, varmrökt lax

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

Tillbehör: Gräddfil, gräslök, örtsås, marinerade färska champinjoner, cornichons

Smör, västerbotten & cheddarost, brödbuffé med olika sorters nybakat bröd samt vitlöksbröd

Småvarmt: Potatisgratäng, Janssons frestelse, köttbullar, prinskorv, dillkokt potatis(färsk potatis vid säsong)

Dessert: Gourmethusets chokladtårta med lättvispad gräde

Har ni egna önskemål om mat eller roliga idéer för festen.

Ni kanske vill byta ut en rätt i en buffé? Eller behöver ni hjälp med något tema kring festen?

Musik eller uppträdande, discjockey, trubadur eller band inga problem!

Välj endast maten eller beställ ett färdigt festpaket.

Hyr glas & porslin, bord, stolar, ljud & ljus.

Kort sagt ring oss, vi hjälper dig. Det är därför vi finns!

Viva Italia! (Minimum 10 personer) 279:-

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) 319:-

Salami & mortadella i tunnskurna skivor med färska frukter

Krämig pastasallad: med lufttorkad Parmaskinka, melon och färska grönsaker.

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

Briéost, frukt & kex,

Tillbehör: vitlöksmarinerade champinjoner, grissini, grönsallad, dressing, smör, ciabatta & vitlöksbröd

Extra vagonza (Minimum 15 personer) 359:-

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

Gorgonzola, tomat & löksallad

Pastasallad: med räkor, färska grönsaker, saffransyoghurt.

Färsk spenatsallad, rostade pinjenötter, grovripen färsk parmesan, citrondressing

Tillbehör: Italiensk potatissallad, pfefferoni, marinerade kronärtskockshjärtan, grissini, smör, nybakade ciabatta



Fontana di trevi (Minimum 15 personer) 399:-

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,

Nybakat vitlöksbröd, smör & nybakade ciabatta

Dessert: Tiramisù

Venezia (Minimum 20 personer) 369:-

Mortadella & salami

Galiamelon båtar med Parmaskinka

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

Tomat, mozzarella, rödlök & basilikasallad.

Briéost med frukt & kex

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

nybakat lantbröd & färskost med örter

Dessert: Färsk fruktsallad marinerad i limoncellolikör

Roma (Minimum 25 personer) 409:-

Kycklingfilé tonato

Bresaola med pinjekärnor, parmesan, rucola, olivolja

Melon i bitar

Tomat & mozzarellaspett marinerade i balsamicovinäger & olivolja

Pastasallad: med ugnsbakad tomat, vitlök, basilika, olivolja

Taleggio & gorgonzola, grissini, kexkorg,

Tillbehör: svarta oliver, hembakat lantbröd, smör

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

Dessert: Vaniljpannacotta med bär

Buffétablå

Minimum 10 personer

För dig som vill skapa din egen favoritbuffé!

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-tablåen.

Kallskuret	Pris	Fisk & skaldjur	Pris	Småvarmt	Pris
Grillad rostbiff i skivor (2)	50:-	Gravad lax i skivor med hovmästarsås (2)	75:-	Köttbullar (5)	40:-
Parmaskinka i skivor (2)	45:-	Varmrökt lax med örtsås	75:-	Prinskorv (3)	40:-
Kalkonbröst i skivor (2)	45:-	Kallrökt lax i skivor (2) Med pepparotsost	75:-	Grillat kycklinglår (1)	45:-
Pastrami i skivor (2)	50:-	Ägghalva (1) med skagenröra	32:-	Janssons frestelse	45:-
Mortadella i skivor (2)	45:-	Inlagdsill & senapsill (3+3)	50:-	Lammfärsspett (1)	45:-
Salami i skivor (3)	35:-	Matjessill (3) med gräddfil, gräslök	50:-	Satayspett med soya (2st)	50:-
Kallrökt korv i skivor (2)	35:-	Romfylld laxrulltårta (2)	70:-	Kamben BBQ	55:-
Torparskinka i skivor (2)	45:-	Skaldjurspaté med örtsås	70:-	Souvlakispett (1)	55:-
Lantpaté med cumberlandsås, cornichons	55:-			Tandoori marinerat kycklingspett (1)	55:-
kalla såser & röror	Pris	Pajer	Pris	Potatis, ris, pasta, nudlar	Pris
Skagenröra	38:-	Lax, skaldjur, & broccoli	45:-	Dillkokt potatis (vid säsong färsk potatis)	30:-
Crabfishröra	38:-	Lax, spenat & lök	45:-	Potatisgratäng	50:-
Tonfiskröra	38:-	Fetaost, tomat, lök, potatis	45:-	Potatisgratäng smaksatt med getost	55:-
Kycklingröra	38:-	Västerbottenost, potatis, purjolök	45:-	Bakad potatis med saltat smör	45:-
Grönsaksröra	38:-	Västerbottenost, skinka & broccoli	45:-	Råstekt potatis	45:-
Tzatziki	38:-	Köttfärs, tomat, lök	45:-	Timjanrostad potatis	45:-
Rödbetstzatziki	38:-	Ost-skinka & purjolök	45:-	Ugnrostad klyftpotatis	45:-
Coleslaw	38:-	Norrländsk paj: rökt kött, blandad svamp, purjolök, västerbottenost	45:-	Tysk potatissallad Senapsvinegrette & purjolök	45:-
Nubberöra	38:-	Kyckling, spenat, purjolök, 2-sorter's ost	45:-	Potatissallad Dill / gräslökcrémefraiche	45:-
Guacamole	38:-	Fajitaskyckling, tomat, majs, lök	45:-	Gourmethuset's potatissallad	45:-
Aioli	30:-	Sallader	Pris	Färskpotatissallad med kapris	45:-
Krämig vitlöksås	30:-	Tomat och Mozzarella basilika, olivolja, balsamvinäger	50:-	Grekisk potatissallad Med fetaost, oliver & rödlök	50:-
Dijonsenapscremé	30:-	Sallad på färsk spenat, ädelost & valnötter	55:-	Italiensk potatissallad Soltorkade tomater, basilika, rödlök	50:-
Krämig örtsås	30:-	Tomat & löksallad	40:-	Pilaffris	35:-
		Grekisk fårostsallad	50:-	Jasminris	35:-
Dessurter	Pris	Krämig pastasallad med lufttorkad skinka, melon & färska grönsaker	50:-	Basmatiris	35:-
Chokladkladdkaka, lättvispad grädde	55:-	Pastasallad med Avocado, färsk basilika tomat, olivolja, vitlök, rödlök	50:-	Cous cous med grönsaker	50:-
Liten chokladmousé	49:-	Pastasallad med Tonfisk, svarta oliver, purjolök, färska grönsaker	50:-	Wokade grönsaker med nudlar	55:-
Liten hallonmousé	49:-	Melon & tomatsallad	45:-	Stekt ris med chili & grönsaker	55:-
Liten passionsmousé	49:-	Grönsallad med valfri dressing	35:-		
		Bönsallad	35:-		
Tillbehör	Pris	Såser varma	Pris	Övrigt	Pris
Vitlöksmarinerade färska champinjoner	40:-	Barbequesås	40:-	Briéost, druvor, kex	58:-
Marinerade kronärtskockshjärtan	45:-	Bearnaisås	40:-	2sorter's minisnittar Skagen, kycklingröra (1+1)	50:-
Svarta kalamata oliver (4)	25:-	Hollandaisås	40:-	Bröd	Pris
Inlagda gurkstavar (2)	25:-	Choronsås	40:-	Vitlöksbröd	35:-
Marinerad vitlök (3)	25:-	Dijonsenapsås	40:-	Baguette med smör	30:-
Pfefferoni (2)	25:-	Champinjonsås	40:-	Källarbräck med smör	30:-
Marinerade grönsaker	45:-	Pepparsås	45:-	Grovbräck med smör	30:-
Pickles	25:-	Rödvinsås	45:-	Solrosbräck med smör	30:-
		Gräddkokta trattkantareller	45:-	Lantbröd & smör	30:-

Ute arrangemang

Grillbuffé

Minimum 30 personer

För dig som vill skapa din egen grillbuffé!

BBQ favoriten fläskkött, chorizo, flankstek, haloumi	359:-
BBQ grill mixen 4- sorter´s grillat på, fläskkött, nötkött, kryddig korv samt kyckling eller lammfärs	359:-
BBQ kockens mix 3- sorter´s grillat på fläsk, kyckling, lax	359:-
BBQ kött mix 3- sorter´s grillat på fläsk, nötkött, lamm	359:-
BBQ fisk & skaldjur´s mix 3- sorter´s grillat på lax, havskräfta, piggvar	435:-
BBQ mixen lågtempererat innanlår, kycklingklubba, hickorymarinerade revben, majs	359:-
BBQ sommarmix fläskkarré, köttfärs spett med chili & vitlök, kycklingfilé	359:-
BBQ vegetariskt grillspett med oumph, lök, champinjoner, zucchini, paprika	249:-
Kycklingspett	329:-
Oxfilespett	369:-
Lammspett	329:-
Baconlindat fläskfilespett	329:-
Havskräfta & marulkspett	435:-
Laxkotlett	349:-

Ingår i alla grillrätter: grönsallad, dressing, vattenmelon smör och bröd.

Tillbehör

Välj 1 rätt ur denna grupp

Svarta kalamata oliver
Inlagda gurkstavar
Marinerad vitlök
Pfefferoni
Picklad lök

Grönsaker & sallader

Välj 1 rätt ur denna grupp

Tomat & löksallad

Melon & tomatsallad
Vitlöksmarinerade färska champinjoner
Gourmethuset´s ratatouille

Lägg till din grillmeny:

Grillade grönsaker 65:-
Grillad spetskål med havssalt 30:-
Grillad haloumi 65:-
Grillad majscolv 45:-
Grillad ugnsbakad lök 30:-
Grillad grön sparris 45:-
Caesarsallad naturell med parmesan & krutonger (ej kyckling & bacon) 45:-

Hur går det till?

Gourmethuset´s kock har med sig grillar och woker med tillbehör när han kommer.
Grill menyerna kräver medverkan av en kock, allt för att garantera succé.
Grillkock 595:-/timme (minimum 4tim. tid räknas tur & retur Östnora), samt transportavgift tillkommer.

Såser & smör

Välj 2 rätter ur denna grupp

Kalla
Aioli
Krämig vitlöksås
Tomat & mangosalza
Tzatziki
Rödbetstzatziki
Chimichurri
Vitlöksmör
Café de paris smör

Sallad, potatis, ris, pastarätter

Välj 1 rätt ur denna grupp

Grillad bakpotatis halva

Dillkokt färskpotatis
Råstekt potatis
Bakadpotatis med aromsmör
Ugnsröstad klyftpotatis
bbqbönor
Coleslaw

Varma

Barbequesås
Bearnaisésås
Chili bearnaisésås
Hollandaisésås
Choronsås
Mild pepparsås

Sommar potatissallad med:

Färskpotatis, färska grönsaker & vinegrette
Rostad sötpotatissallad med rotfrukter & granatäpple
Gourmethuset´s potatissallad
Potatissallad dill / gräslökcrémefraiche
Tysk potatissallad med senap & purjolök
Färskpotatissallad med kapris
Couscoussallad med grönsaker

Begär offert!

Vi ger dig en offert som inkluderar:
Mat, porslin, kockens tid samt transport.
Gillar du att grilla? Vi gör allt klart för grillen.
Så att du kan grilla själv! Annars bokar du grillkock från oss.

Ute arrangemang

Smooker meny

Vi kommer med vår vedeldade smooker och röker samt grillar på plats hos er!



Smookermeny 1

Fläsksida, ribs, kycklingdrumstick,
jalapeno cheesebomb (korv)
grillad majscolv, haloumi

545:-

Minimum 30personer

Tillbehör:

Bakadpotatis med vitlöksmör
Barbequesås, aioli
Coleslaw, pickladlök, inlagd gurka
grönsallad, dressing, smör och nybakatbröd.

Lägg till din grillmeny:

Grillade grönsaker 65:-

Grillad spetskål med havssalt 30:-

Grillad ugnsbakad lök 30:-

Grillad grön sparris 45:-

Caesarsallad naturell med parmesan & krutonger (ej kyckling & bacon) 45:-

Hur går det till?

Gourmethuset´s kock har med sig grillar och wokar med tillbehör när han kommer.

Grill menyerna kräver medverkan av en kock, allt för att garantera succé.

Grillkock 595:-/timme (minimum 4tim. tid räknas tur & retur Östnora), samt transportavgift tillkommer.

Smookermeny 2

Fläsksida, baconlindad kycklingfilé, laxfilé,
jalapeno cheesebomb (korv)
grillad majscolv, haloumi

595:-

Minimum 30personer

Begär offert!

Vi ger dig en offert som inkluderar:

Mat, porslin, kockens tid samt transport.

Gillar du att grilla? Vi gör allt klart för grillen.

Så att du kan grilla själv! Annars bokar du grillkock från oss.

Ute arrangemang

Hamburger party

Minimum 20 personer 245:- p.p

Hemgjorda hamburgare, hamburgerbröd
hamburgerdressing, ketchup, senap, coleslaw, bearnaisesås
rostadlök, picklad lök, sallad, tomat, inlagd gurka, ost
friterade lökringar, pommes frites

Asado

Minimum 30 personer 345:- p.p

Helgrillad gris, eller lamm. (vildsvin begränsad tillgång)
Färskpotatissallad, barbequesås, krämig vitlöksås, pfefferoni, inlagda gurkstavar
marinerad vitlök, bbq bönor, coleslaw, pickladlök
vattenmelon, grönsallad, smör & nybakatbröd



Dessert

Flamberad ananas med konjak

Minimum 5 personer 130:-p.p

Serveras med honung & hasselnötter och äkta gammaldags vaniljglass

Wokat

Minimum 30 personer 185:- p.p

Boka i tid!

I woken använder vi äggnudlar, färska grönsaker & woksås samt biff, kycklingfilé och räkor.

Tillbehör: asiatisk kålsallad, grönsallad, dressing, smör & nybakatbröd

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

Jättepannor

Minimum 30 personer

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.

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

Kombipanna nr:1 med Bouf bourginonne och Kycklinggryta med grön curry, serveras med ris 245:-

Kombipanna nr:2 med Rysk biffstroganoff och Currygryta, serveras med ris 245:-

Viltskavsgryta med trattkantareller, potatispuré och hemkockt lingonsylt 245:-

Grovskuren pytt i panna med rödbetor och äggulor 165:-

Gräddstuvad pytt i panna med rödbetor och äggulor 185:-

Rysk biffstroganoff med rödbetor, inlagd gurka, ris, *Tillbehör:* syrad grädde 185:-

Bouf bourginonne med champinjoner, bacon, smålök & rödvin, ris 185:-

Currygryta på kycklingfilé med cocosmjölk, gulcurry & färska champinjoner, serveras med ris 185:-

Kycklinggryta på kycklingfilé med cocosmjölk, gröncurry & bambuskott, serveras med jasminris 185:-

Het sydamerikansk gryta med skinka, korvar, vitlök, lök, chili, bönor och grönt 185:-

Tandooriwok med kyckling, äggnudlar och grönt 185:-

Wokade grönsaker & nudlar med grillat kycklingspett 185:-

Tex mex panna: köttfärs, guacamole, gräddfil, salsa, hackad lök, riven ost, tärnade tomater, strimlad isbergssallad, 185:-

strimlad gurka, pfefferoni, majs, tortillabröd, nacho-chips

Östnora's fisk & skaldjursgryta med skaldjur, fisk och aioli 245:-

Kreolsk Jambalaya med skaldjur, starka korvar och grönt 245:-

Spansk saffransdoftande paella med kyckling, skaldjur och grönt och aioli 245:-

Hur går det till?

Gourmethuset's kock har med sig grillar och wokar med tillbehör när han kommer.

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

Grillkock 595:-/timme (minimum 4tim. tid räknas tur & retur Östnora), samt transportavgift tillkommer.

Minnesstunds arrangemang



- *Vi erbjuder er en flexibel lösning, då vi har mångårig erfarenhet av att jobba i olika miljöer.*
- *Vår personal dukar upp i lokalen, vi använder oss av stolar, bord och porslin som finns att tillgå i lokalen i första hand.*
- *Vi dukar med linnédukar, blommor, ljus, servetter, och arrangerar ett minnesbord med blommor och ljus.*
- *Vår personal finns på plats under hela minnesstunden och tar hand om er och arrangemanget.*
- *Efter arrangemanget dukar vi av diskar och plockar tillbaks porslinet samt möblerar lokalen som den var när vi kom.*
- *Ring gärna oss och boka ett personligt möte.*

Minnesstunds arrangemang

Välj något av alternativen nedan

<ul style="list-style-type: none">• Café complé Mjukkaka, vetebröd, 3-sorter´s kakor, samt valfri tårta	345:-
<ul style="list-style-type: none">• Gourmet canapeér Laxmoussé på kavring, skagenröra med räkor ägg & majonnäs, enrisröktskinka, briéost med oliv på kavring. 2-sorter´s småkakor och valfri tårta	445:-
<ul style="list-style-type: none">• Räksmörgås med handskalade räkor 2-sorter´s småkakor och valfri tårta	445:-
<ul style="list-style-type: none">• Landgång Lax, ägg med skagenröra, skinka, salami, rostbiff, potatissallad, briéost, ost 2-sorter´s småkakor och valfri tårta	445:-
<ul style="list-style-type: none">• Smörgåstårta Med Lax & handskalade räkor eller rostbiff & briéost 2-sorter´s småkakor och valfri tårta	445:-
<ul style="list-style-type: none">• Gourmethuset´s tallrik Grillad rostbiff med pickles & Gourmethuset´s potatissallad, grönsallad, smör & nybakatbröd 2-sorter´s småkakor och valfri tårta	495:-
<ul style="list-style-type: none">• Skärgårdstallrik 2-sorter´s sill, ägghalva med skagenröra, gravad lax, hovmästaren´s potatissallad, Västerbottenost, grönsallad, smör, kavring & knäckebröd 2-sorter´s småkakor och valfri tårta	495:-
<ul style="list-style-type: none">• Italiensktallrik Lufttorkad skinka & salami, Pastasallad: med grovskurna tomater, mozzarellaost, färsk basilika, rödlök, olivolja. pfefferoni, briéost, smör & nybakatbröd 2-sorter´s småkakor och valfri tårta	495:-

Tårtor att välja mellan: Princess, Schwarzwald, gräddtårta med hallon, citronmousse, hallonmousse eller kladdkaka med lättvispadvispgrädde

Mineralvatten, läsk eller alkoholfriöl . Kaffe eller te .

Personal som dukar upp och finns tillgänglig under minnesstunden,

Efter arrangemanget dukar vi av diskar, plockar tillbaks porslinet samt möblerar lokalen som den var innan.

Vita dukar, servetter, blommor & värmeljus på borden



Porslin samt övrigt hyresgods finns att hyra om det ej finns i lokalen.

Vi har även egen festvåning.

Minimum 20 personer, beställning senast 1 vecka före minnesstunden, Priset avser per person., Alla priser inkluderar moms.

Hyresgods

PORSLIN			GLAS		
Assietter	Ø 17cm	4,50 /st	Snaps/shotsglas	6 cl	4,50 /st
Förrättstallrik	Ø 21cm	4,50 /st	Likörglas	7 cl	4,50 /st
Mattallrik	Ø 24cm	4,50 /st	Dessertvinsglas		4,50 /st
Djuptallrik	Ø 21cm	4,50 /st	Cognaccscupa	24cl	4,50 /st
Lejonskål	soppa/ förrätt/ dessert	6,00 /st	Champagneglas	17 cl	4,50 /st
Kaffekopp med fat	18cl, Ø 15cm	6,00 /st	Vinglas, vitt	19 cl	4,50 /st
Te / kaffemugg		4,50 /st	Vinglas, rött	24,5 cl	4,50 /st
Gräddkanna	10cl	6,00 /st	Selterglas (whiskey, vatten)	15 cl	4,50 /st
Sockerskål	Ø 7cm	6,00 /st	Allglas (öl, vatten)	35 cl	4,50 /st
Mjökanna	0,25 l	12,00 /st	Coupeglas	Glass eller förrätt	6,00 /st
Mjökanna	0,5 l	20,00 /st			
Party clips	"Mingelparty"	4,50 /st			
BESTICK			UPPLÄGGNING / SERVERING		
Förrättskniv		4,50 /st	Brödkorg	Olika storlekar	20,00 /st
Förrättsgaffel		4,50 /st	Såsskål med slev	Rostfri	26,00 /st
Matkniv		4,50 /st	Bålskål	5L	45,00 /st
Grillkniv		6,00 /st	Bålskål	17L	85,00 /st
Matgaffel		4,50 /st	Bålskål	39L	150,00 /st
Matsked		4,50 /st	Porslinsskål "spillkum" nr6	1,25L	25,00 /st
Dessertsked		4,50 /st	Porslinsskål "spillkum" nr8	2,3L	30,00 /st
Kaffesked		4,50 /st	Porslinsskål "spillkum" nr10	4,3L	40,00 /st
Serveringssked		9,50 /st	Porslinsskål "spillkum" nr13	8,2L	65,00 /st
Serveringsgaffel		9,50 /st	Uppläggningsfat	Porslin 1/2 gastro, vit	45,00 /st
Såsslev		9,50 /st	Uppläggningsfat	Porslin 1/1 gastro, vit	85,00 /st
Bålslev		9,50 /st	Uppläggningsfat	Porslin ovalt 340x235	45,00 /st
Osthyvel		12,00 /st	Kruka nr1	1Liter	25,00 /st
Tärtspade		9,50 /st	Kruka nr3	2,7Liter	35,00 /st
Smörkniv		9,50 /st	Kruka nr5	5Liter	45,00 /st
Kräftkniv		9,50 /st	Zinkbalja olika storlekar	för iskylning	75,00 /st
BORD			LINNE		
Bord hopfällbara	80x120, 4personer	75,00 /st	Linneduk 130x180	Vit	80,00 /st
Bord hopfällbara	80x180, 6 personer	75,00 /st	Linneduk 130x240	Vit	90,00 /st
			Linneduk 200x200	Vit	135,00 /st
Ståbord fällbart	110 cm höjd / Ø 70cm	200,00 /st	Linneservett	Vit	15,00 /st
			VÄRMEHÅLLNING		
			Värmehäll	610x315mm	125,00 /st
			Värmelåda	För 4 bleck (el ansl)	380,00 /st
			Värmelåda	Hårdplast, (ej elansl)	185,00 /st
			Gastronomiebleck	Till värmeskåp & låda	65,00 /st
STOLAR			ÖVRIGT		
Stolar hopfällbara	plast	23,00 /st	Vinkaraff	Porslin brun 50cl	25,00 /st
Barnstol	Hoppfällbar	45,00 /st	Vinkaraff	Porslin brun 100cl	35,00 /st
			Termos	1 liter 6 koppar	35,00 /st
			Termos	2 liter 12 koppar	40,00 /st
			Termos	10 liter	195,00 /st
			Kaffebryggare	1 kanna, kaffefilter	195,00 /st
			Vattenkokare		85,00 /st
			Tillbringare	Plast	25,00 /st
			Vattenflaska i glas	Med patentkork	30,00 /st
			Vinkylare	Svart	35,00 /st
			Ishink		50,00 /st
			Champagnekylare		195,00 /st
			Kapsylöppnare		4,50 /st
			Vinöppnare		25,00 /st
			Soptunna i plast m. lock	Inkl. 2st sopsäckar	85,00 /st
			Serveringsförkläde	Svart m. ficka (lång)	40,00 /st

GRILLAR, GASOL, KOL			ÖVRIGT		
Gasol grill 2 x 2brännare	Gasol ingår ej	750,00	Iskuber i plastpåse		14:-/kg
Kolgrill "oljefat"	Kol ingår ej	350,00	Iskuber i kylväska	10 kilo	170,00
Asado grill eldas med kol	Kol ingår ej	750,00	Bröllopstårtställning	Standard	350,00
			Bröllopstårtställning	Fler armad	450,00
Wokvagn med 3st brännare,	6st Wokpannor Gasol ingår ej	1500,00	Bröllopstårtställning vit	"Trappa" 5-våningar	550,00
Jättestekpanna eller kombipanna Med vagn	3st brännare Gasol ingår ej	1500,00	Bröllopstårtskåp	Med plats för kylklamp	400,00
Gasolbrännare	Till wok t.ex	400,00 /st	Kylväska		35,00
			Kylklampar		7,00 st
Gasoltub	PC5	450,00 /st	Kylklampar "XXL"		30,00 st
Gasoltub	PC10	650,00 /st	Popcornmaskin	Vagn, 220v	550,00
			Ljusslang	8 meterslängd	100,00
Övrigt			GARDEROB		
Stroboskop	Inkl. kontroll	350,00	Garderob	Inkl. galgar för 20 pers.	140,00 /st
Ljusanläggning	Ljudstyrd, 1st stativ	550,00	Galge		1,50 /st
Mikrofon med sladd		95,00			
LJUD-UTRUSTNING					
Festanläggning paket			1 par (2st) högtalare(300w) Aktiva, 1st laptopsladd, litet mixerbord		1100,00

Personal

Servis & barpersonal 595:-

Kock & kallsänka 595:-

Minimidebitering är 4 timmar. Restid beräknas som arbetstid (från/till Östnora).

Resekostnader tillkommer.

Småstilat

BESTÄLLNING MAT

Minsta matbeställning är 10 portioner. om inget annat anges.

För specialkost debiteras extra, exempel: gluten, laktos, mjölkprotein m.m

Alla matpriser är per portion om inget annat anges.

Beställning senast 1vecka före arrangemanget om inget annat anges.

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

Därefter debiteras maten till fullo.

Mervärdesskatt (Moms) ingår.

BESTÄLLNING ÖVRIGT

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

Mervärdesskatt (moms) ingår i alla priser.

Alla priser avser ett hyrestillfälle (1dygn).

AVBOKNING

Hyresgods:

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

Tält, scener skall avbokas senast **20 arbetsdagar** före hyresdatumet annars utgår full hyresersättning.

Kunden ansvarar för hyrt matrial.

Uppkomna skador på hyrt material skall självant påpekats 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 hyresgods 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, kort eller swishbetalning vid leverans eller förskott.

Förskott vid större arrangemang.

Legitimation skall uppvisas vid avhämtning / mottagande av hyrt 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 där kan du få råd och tips inför festen.



Väl mött!

Anders & Marita