



## Cateringmeny

08-798 55 00

[gourmethuset@salekompaniet.se](mailto:gourmethuset@salekompaniet.se)

[www.gourmethuset.com](http://www.gourmethuset.com)

Östnoravägen 1  
137 91 Västerhaninge

Prislista gäller från den 1 April 2023 t.o.m. 31 Mars 2024. Priserna avser per person om inget annat 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 & smörgåstårtor 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 26år 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, Hisslektronik 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

28.-  
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

### Muffins

3-storlekar 11.-, 21.-, 31.-  
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:  
7.-  
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)48.-  
Brytbröd 14-bit 45.-, Brytbröd 30bit 80.-

### Bakelser, stubbar & pajer

Princessbakelse, hallonbakelse, blåbärsbakelse,  
fruktbakelse, 45.-/st

Prinsess stubbe 160.-

Äpplepaj 6personer/ 135.-  
Äpplekaka 8personer/ 175.-  
Vaniljsås 16.- p.p

## Tårtor

Prinsesstårta, grön, rosa, gul, vit  
Schwarzwalds tårta (endast 14 bit)

Gräddtårta  
Hallon-gräddtårta  
Frukttårta  
Citronmoussé  
Apelsinmoussé  
Hallonmoussé  
Jordgubbsmoussé  
Passionsmoussé  
Chokladmoussé  
Tårttext 25.-/st



10 bitar 320.-

14 bitar 448.-

Brölloptårta från 50.-/bit  
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 120.-

Landgång Lyx 145.-

Räksmörgås 145.-

### 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	90.-	Grekiskfärost, svarta oliver, lök	90.-
Fetaost & salami	100.-	Avocado (vegetarisk)	90.-
Kalkon	95.-	Avocado, vattenmelon & fetaost	100.-
Kalkon & fetaost	100.-		
Kalkon & avocado	105.-	Tonfisk & ägg	90.-
Rostbiff	95.-	Laxsallad med ägg	110.-
Kycklingfilé	95.-	Räkor & ägg	110.-
Kycklingfilé & fetaost	100.-	Räk och avocado	115.-
Kycklingfilé & avocado	105.-	Väst kust (räkor, kräftor, crabfish, rom)	125.-
Pestomarinerad pastasallad med rökt skinka, rödlök & mozzarella			105.-
Caesar marinerad pastasallad med kycklingfilé, bacon, parmesan, (serveras med krutonger istället bröd)			110.-

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, 105.- 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

<b>Kött/ost/fågel</b>	Pris per bit
<b>Ost, skinka, ananas</b> <i>Ost &amp; skinkröra, grönsaksröra</i>	80.-
<b>Rostbiff</b> <i>Rostbiffsröra, grönsaksröra</i>	80.-
<b>Rostbiff &amp; briéost</b> <i>Rostbiffsröra, grönsaksröra</i>	85.-
<b>Rostbiff fylld med pepparrotost</b> <i>Rostbiffsröra, grönsaksröra</i>	85.-
<b>Kalkon, ananas &amp; briéost</b> <i>Kalkonröra, grönsaksröra</i>	85.-
<b>Salami &amp; briéost</b> <i>Ost &amp; skinkröra, grönsaksröra</i>	80.-
<b>Lufttorkad skinka med melon &amp; briéost</b> <i>Färskost med saltorkad tomat &amp; gräslök, grönsaksröra</i>	85.-
<b>Kallskänkans specialtårta</b> <i>En höjdartårta där vi lägger på lite olika sorters charkuterier</i>	90.-
<b>Vegetarisk</b> <b>Ägg, ost, grönsaker, frukt</b> <i>Grönsaksröra (Vegansk +10.-/bit)</i>	80.-
<b>Norrlandstårta</b> <i>Renstek, pepparot, Handskalade räkor Färskost med kantareller, grönsaksröra</i>	100.-
Glutenfritt +10.-/bit	

Välj storlek som passar!

3 bitar      6 bitar      9 bitar

12 bitar      15 bitar



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.....!

## Snittar/ dubbel sandvikare 25.- /st

Rensteksröra med pepparrot	Skagenröra
Salami & färskost med vitlök	Crabfishröra
Kalkon & färskost med örter	Kycklingröra
Ost & skinkröra	Tonfiskröra
Rostbiffsröra	Rökt laxmousé
Ädelost	Gravlax med hovmästarsås
Färskost med kantareller	Röktlax med pepparrotost
Färskost med saltorkade tomater	Västerbottenskräm
Grönsaksröra	



## Cocktailanapээр

4cm

Skagenröra	33.-
Räkor, ägg, majonnäs, dill	33.-
Röktlax med pepparrotscremé	33.-
Briéost, 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 dippasår	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 160.-

Rökt kalkonbröst & rostbiff

Mimosa & Gourmethuset's potatissallad

*Tillbehör:* Grönsallad, smör & nybakat bröd  
frukt, chokladbit, cider

### Gälö 170.-

Tunnskuren lufttorkad skinka & kalkon

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

*Tillbehör:* Pfefferoni, Briéost, päron & kex  
smör & nybakat bröd  
frukt, chokladbit, cider

### Muskö 160.-

Kycklingspett med barbequesås

Färskpotatissallad med vårlök & tomat

*Tillbehör:* Grönsallad, smör & nybakat bröd  
frukt, chokladbit, cider

### Utö 160.-

Grillad rostbiff

Gourmethuset's potatissallad

*Tillbehör:* Pickles, grönsallad & dressing  
ost, smör & nybakat bröd  
frukt, chokladbit, cider

### Dalarö 190.-

Kallrökt lax

potatissallad på färsk potatis, gräddfil, dill & pepparot  
ägghalva med skagenröra

Skaldjurssallad med rhodeislanddressing

*Tillbehör:* smör & nybakat bröd,  
frukt, chokladbit, cider

### Östnora 190.-

Kycklingspett, paj med ost & skinka,

Krämig pastasallad med grönsaker & melon.

Taleggio, briéost & kex

*Tillbehör:* Smör & nybakat bröd  
frukt, chokladbit, cider

### Landsort 190.-

Varmrökt rosépepparlax

Potatissallad med dill, gräslök & pepparot

*Tillbehör:* Grönsallad, smör & nybakat bröd  
frukt, chokladbit, cider

### Långgarn 160.-

Sotad kycklingfilé

Pestomarinerad pastasallad med soltorkadtomat,  
mozzarella & grönsaker.

*Tillbehör:* smör & nybakat bröd  
frukt, chokladbit, cider

## Drycker

Kaffe & te i termos, mjölk & socker

30:-

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.

• <b>Gourmethuset's tallrik</b>	130.-
Grillad rostbiff med pickles & Gourmethuset's potatissallad, grönsallad, smör & nybakat bröd	
• <b>Grekisktallrik</b>	140.-
Lammfärsspett, aioli & grekisk potatissallad, tomat & löksallad, smör & nybakat bröd	
• <b>Italiensktallrik</b>	140.-
Lufttorkad skinka & salami, <i>Pastasallad</i> : med grovskurna tomater, mozzarellaost, färsk basilika, rödlök, olivolja, pfefferoni, briéost, smör & nybakat bröd	
• <b>Charktallrik</b>	140.-
Rökt skinka & kalkon, <i>Örtmarinerad pastasallad</i> : med grönsaker, ost, smör & nybakat bröd	
• <b>Delikattesallrik</b>	140.-
Kycklingfilé, örtsås, <i>Couscoussallad</i> : med grönsaker, ost, smör & nybakat bröd	
• <b>Vegetarisktallrik</b>	130.-
Västerbottenpaj med potatis & broccoli, färska marinerade champinjoner, bönsallad, grönsallad, smör & nybakat bröd	
• <b>Skärgårdstallrik</b>	150.-
2-sorter's sill, ägghalva med skagenröra, gravad lax, hovmästaren's potatissallad, Västerbottenost, grönsallad, smör, kavring & knäckebröd	
• <b>Skeppartallrik</b>	140.-
Varmrökt lax serveras med potatissallad smaksatt med gräddfil, dill & pepparrot grönsallad, smör & nybakat bröd	
• <b>Hovmästartallrik</b>	140.-
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	130.-*
• Ärtsoppa med fläsk serveras med hemlagad senap, pannkaka med sylt & vispgrädde	145.-
• Köttbullar med gräddsås, hemkokt lingonsylt & koktpotatis	130.-*
• Wallenbergare serveras med potatispuré, skirat smör, ärtor, hemkokt lingonsylt	170.-
• Pannbiff med lök serveras med koktpotatis, saltgurka	130.-*
• Biff alá Lindström serveras med aromsmör, pommescarré	130.-
• Skånsk kalops med koktpotatis, inlagda rödbetor	130.-
• Stekt strömming fylld med dill serveras med potatismos, skirat smör	130.-
• Kokt rimmad fläsklägg med rotmos, hemlagad senap	140.-
• Kokt rimmad oxbringa med pepparrotsås, koktpotatis	140.-
• Pytt i panna med stekt ägg, inlagda rödbetor	140.-*
• Gräddstuvad pytt i panna med rå äggula, inlagda rödbetor	150.-*
• Småländska isterband med cidersenapstuvad potatis, inlagda rödbetor	130.-*
• Bouf bourginonne med champinjoner, bacon, smälök & rödvin, ris	170.-
• Laxpudding med skirat smör	150.-

## À la carté rätter

Minimum 10 personer

rätter markerade med \* kan beställas för minimum 5 personer

### Förrätter

Skagenröra på handskalade räkor, kavring	95.-*
Kräftskagenröra på kavring	95.-*
Rensteksmoussé på hembakat rågbröd	85.-*
Gourmethusets nubberöra på hembakat rågbröd	75.-*
Rökt laxmoussé på kavring med knaperstekt bacon	85.-*
Gourmethuset's gravlax med hovmästarsås	85.-*
Romfylld laxrulle på kavring med liméyoghurt	85.-*
Potatis & västerbottenpaj, romsås	85.-*
Skaldjurssallad med grönsparris, gräslökscremé	100.-*
Grilladsparris med prosciutto och parmesancreme	95.-*
Rostade betor med smulad getost, balsamvinegrette, rostade solrosfrön	80.-*

### Varmrätter

--Serveras med sallad, smör & bröd--

#### Köttätter

Helstekt fläskytterfilé med potatisgratäng, rödvinsås	175.-*
Fläskfilé med dijonsenapsås, baconstekt haricotsverts serveras med råstekt potatis	219.-*
Kalvfilé Oscar II, grön sparris, hummerklo, bearnaisésås, klyftpotatis	345.-*
Kalvytterfilé med murkelsås, baconpotatis	365.-*
Grillad biffstek med mild pepparsås serveras med ugnstrostad klyftpotatis	295.-*
Oxfile provencalé med råstekt potatis, haricôtverts, grillad tomat, vitlökssmör	325.-*
Tournedos med gräddkokta trattkantareller, klyftpotatis	325.-*
Oxfile spett med potatisgratäng, rödvinsås	295.-*
Lammstek med timjansky, potatisgratäng smaksatt med getost	295.-

## Barnmeny

2-6 år

Ost sandwich

Köttbullar med sås, lingonsylt, koktpotatis  
eller

Pannkaka med sylt

85.-\*

## 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	375.-
Brässerad vildsvinsstek med gräddsås, smörslungade grönsaker, hasselbackspotatis, rönnbärsgelé	375.-
Helstekt reninnanlår serveras med lingongräddsås och svamp-potatisterrinne	389.-
Mozzarellagraterad kycklingfilé, serveras med honungsrödvinsås, timjanrostad potatis	219.-*
Majskyckling med salviasås, potatistårta, smörslungade primörer	255.-*

### Fiskrätter

Rimmad lax med dillstuvad potatis	235.-*
Kall inkokt lax med örtsås, kokt potatis	235.-
Grillad laxfilé med rostad potatis & rotfrukter, senapscremé	235.-*
Ugnsbakad torskrygg med bryntsmör, handskalade räkor, pressad potatis	265.-*
Fisk & skaldjursgryta, aioli, vitlöksbröd	275.-*
Fiskgratäng med skaldjur & vitvinsås, pommesduchesse	245.-*
Vitvinspocherad rödtungafilé med hummersås & kräftstjärtar, pommesduchesse	275.-*
Ugnsbakad piggvar med riven pepparot & skirat smör, hackat ägg & räkor, kokt potatis	425.-

### Vegetariskt

Rotfruktsbiffar med svampsås, ugnsröstad klyftpotatis	175.-*
Vegetarisk lasagne	145.-
Gourmethuset's ratatouille serveras med couscous	145.-*

### Desserter

Hembakad chokladkladdkaka med lättvispad grädde	45.-*
Hembakad nougat-chokladkaka på digestivebotten	75.-
Liten chokladmoussé serveras i dessertbägare	49.-*
Liten hallonmoussé serveras i dessertbägare	49.-*
Liten passionsmoussé serveras i dessertbägare	49.-*
Hembakad äppelpaj med gräddvaniljsås	65.-*
Smulpaj med säsongensbär, gräddvaniljsås	85.-*
Gourmethuset's glassbomb	(Räcker till 10 personer) 755.-
Chokladmousse smaksatt med kahlua & havsalt, serveras i glas	90.-
Vaniljpannacotta med rabarberkompott, serveras i glas	80.-
Färska jordgubbar med vaniljglass & lättvispad grädde	95.-*
Hjortronparfait med varma hjortron och mandelflarn	115.-
Färsk exotisk fruktsallad med likörgrädde	105.-*

## Bufféer

### Lilla Sven (Minimum 10 personer) 239.-

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) 289.-

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

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

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

### All(tid)gott (Minimum 10 personer) 259.-

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) 289.-

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) 339.-

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:* Gourmethusets chokladtårta med lättvispad grädde

### Öppethus (Minimum 10 personer) 229.-

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) 229.-

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

Minisnitter på: kyckling & skagenröra.

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

Chili drumstick, lammsfärspepp & tzatziki

### Ostbricka (Minimum 10 personer) 165.- (Samband med buffé 145.-)

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) 269.-

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) 379.-

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) 279.-

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) 339.-

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

Västgötakloster & briéost med färsk frukt & kex

Varmrökt rosépepparlax

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

**Trollfar** (Minimum 10 personer) 339.-

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) 289.-

*Småvarmt:* Lammfärsspett, souvlakispett

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

Smör & nybakatbröd

**Lilla grillbuffén** (Minimum 15 personer) 299.-

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

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

**All American** (Minimum 20 personer) 339.-

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) 299.-

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) 399.-

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 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) 499.-

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 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) 369.-

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 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

### **Stora Gourmetbuffén** (Minimum 25 personer) 469.-

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 färsk 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 eller personal.*

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

**Viva Italia!** (Minimum 10 personer) 259.-

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) 299.-

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) 339.-

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) 379.-

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) 349.-

Mortadella & salami

Galiamelon båtar med Parmaskinka

*Pastasallad:* med röd pesto, ruccola, 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) 389.-

Kycklingfilé tonato

Bresaola med pinjekärnor, parmesan, ruccola, 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, salisiccia

*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-tablå.

Kallskuret	Pris	Fisk & skaldjur	Pris	Småvarmt	Pris
Grillad rostbiff i skivor (2)	48.-	Gravad lax i skivor med hovmästarsås (2)	69.-	Köttbullar (5)	36.-
Parmaskinka i skivor (2)	43.-	Varmrökt lax med örtsås	69.-	Prinskorv (3)	36.-
Kalkonbröst i skivor (2)	43.-	Kallrökt lax i skivor (2) Med pepparotsost	69.-	Grillat kycklinglår (1)	43.-
Pastrami i skivor (2)	48.-	Ägghalva (1) med skagenröra	30.-	Janssons frestelse	43.-
Mortadella i skivor (2)	43.-	Inlagdsill & senapsill (3+3)	47.-	Lammfärsspett (1)	38.-
Salami i skivor (3)	33.-	Matjessill (3) med gräddfil, gräslök	47.-	Satayspett med soya (2st)	48.-
Kallrökt korv i skivor (2)	30.-	Romfylld laxrulltårta (2)	65.-	Kamben BBQ	53.-
Torparskinka i skivor (2)	43.-	Skaldjurspaté med örtsås	65.-	Souvlakispett (1)	53.-
Lantpaté med cumberlandsås, cornichons	53.-			Tandoori marinerat kycklingspett (1)	53.-
kalla såser & röror	Pris	Pajer	Pris	Potatis, ris, pasta, nudlar	Pris
Skagenröra	36.-	Lax, skaldjur, & broccoli	43.-	Dillkokt potatis (vid säsong färsk potatis)	28.-
Crabfishröra	36.-	Lax, spenat & lök	43.-	Potatisgratäng	48.-
Tonfiskröra	36.-	Fetaost, tomat, lök, potatis	43.-	Potatisgratäng smaksatt med getost	53.-
Kycklingröra	36.-	Västerbottenost, potatis, purjolök	43.-	Bakad potatis med saltat smör	43.-
Grönsaksröra	36.-	Västerbottenost, skinka & broccoli	43.-	Råstekt potatis	43.-
Tzatziki	36.-	Köttfärs, tomat, lök	43.-	Timjanrostad potatis	43.-
Rödbetstzatziki	36.-	Ost-skinka & purjolök	43.-	Ugnrostad klyftpotatis	43.-
Coleslaw	36.-	Norrländsk paj: rökt kött, blandad svamp, purjolök, västerbottenost	43.-	Tysk potatissallad	43.-
Gubbröra	36.-	Kyckling, spenat, purjolök, 2-sorter's ost	43.-	Senapsvinegrette & purjolök	43.-
Guacamole	36.-	Fajitaskyckling, tomat, majs, lök	43.-	Potatissallad Dill / gräslökcrémefraiche	43.-
Aioli	28.-	Sallader	Pris	Gourmethuset's potatissallad	43.-
Krämig vitlöksås	28.-	Tomat och Mozzarella basilika, olivolja, balsamvinäger	46.-	Färskpotatissallad med kapris	43.-
Dijonsenapscremé	28.-	Sallad på färsk spenat, ädelost & valnötter	53.-	Grekisk potatissallad Med fetaost, oliver & rödlök	48.-
Krämig örtsås	28.-	Tomat & löksallad	38.-	Italiensk potatissallad Soltorkade tomater, basilika, rödlök	48.-
		Grekisk fårostallad	48.-	Pilaffris	33.-
		Krämig pastasallad med lufttorkad skinka, melon & färska grönsaker	48.-	Jasminris	33.-
Chokladkladdkaka, lättvispad grädde	39.-	Pastasallad med Avocado, färsk basilika tomat, olivolja, vitlök, rödlök	48.-	Basmatiris	33.-
Liten chokladmousé	45.-	Pastasallad med Tonfisk, svarta oliver, purjolök, färska grönsaker	48.-	Cous cous med grönsaker	48.-
Liten hallonmousé	45.-	Melon & tomatallad	43.-	Wokade grönsaker med nudlar	53.-
Liten passionsmousé	45.-	Grönsallad med valfri dressing	33.-	Stekt ris med chili & grönsaker	53.-
		Bönsallad	33.-		
Tillbehör	Pris	Såser varma	Pris	Övrigt	Pris
Vitlöksmarinerade färska champinjoner	38.-	Barbequesås	38.-	Briéost, druvor, kex	53.-
Marinerade kronärtskockshjärtan	43.-	Bearnaisésås	38.-	2sorter's minisnittar Skagen, kycklingröra (1+1)	48.-
Svarta kalamata oliver (4)	23.-	Hollandaisésås	38.-	Bröd	Pris
Inlagda gurkstavar (2)	23.-	Choronsås	38.-	Vitlöksbröd	33.-
Marinerad vitlök (3)	23.-	Dijonsenapsås	38.-	Baguette med smör	28.-
Pfefferoni (2)	23.-	Champinjonsås	38.-	Källarbräck med smör	28.-
Marinerade grönsaker	43.-	Pepparsås	43.-	Grovbräck med smör	28.-
Pickles	23.-	Rödvinsås	43.-	Solrosbräck med smör	28.-
		Gräddkokta trattkantareller	43.-	Lantbröd & smör	28.-

## Ute arrangemang

### Grillbuffé

Minimum 30 personer

*För dig som vill skapa din egen grillbuffé!*

<b>BBQ favoriten</b> fläskkött, chorizo, flankstek, haloumi	339.-
<b>BBQ grill mixen</b> 4- sorter´s grillat på, fläskkött, nötkött, kryddig korv samt kyckling eller lammfärs	319.-
<b>BBQ kockens mix</b> 3- sorter´s grillat på fläsk, kyckling, lax	319.-
<b>BBQ kött mix</b> 3- sorter´s grillat på fläsk, nötkött, lamm	319.-
<b>BBQ fisk &amp; skaldjur´s mix</b> 3- sorter´s grillat på lax, havskräfta, piggvar	419.-
<b>BBQ mixen</b> lågtempererat innanlår, kycklingklubba, hickorymarinerade revben, majs	329.-
<b>BBQ sommarmix</b> fläskkarré, köttfärs spett med chili & vitlök, kycklingfilé	319.-
<b>BBQ vegetariskt grillspett</b> med oumph, lök, champinjoner, zucchini, paprika	229.-
<b>Kycklingspett</b>	289.-
<b>Oxfilespett</b>	339.-
<b>Lammspett</b>	289.-
<b>Baconlindat fläskfilespett</b>	299.-
<b>Havskräfta &amp; marulkspett</b>	419.-
<b>Laxkotlett</b>	309.-

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

#### Tillbehör

Välj 1 rätt ur denna grupp

Svarta kalamata oliver  
Inlagda gurstavar  
Marinerad vitlök  
Pfefferoni  
Picklad lök

#### Grönsaker & sallader

Välj 1 rätt ur denna grupp

Grillad majscolv  
Tomat & löksallad  
Melon & tomatsallad  
Vitlöksmarinerade färska champinjoner  
Grillad ugnsbakad lök  
Gourmethuset´s ratatouille

#### Såser

Välj 2 rätter ur denna grupp

##### Kalla

Aioli  
Krämig vitlöksås  
Tomat & mangosalza  
Tzatziki  
Rödbetstzatziki

##### Varma

Barbequesås  
Bearnaisésås  
Chili bearnaisésås  
Hollandaisésås  
Choronsås

#### Sallad, potatis, ris, pastarätter

Välj 1 rätt ur denna grupp

Grillad bakpotatis halva  
Dillkokt färskpotatis  
Råstekt potatis  
Bakadpotatis med aromsmör  
Ugnsrostad klyftpotatis  
bbqböner  
Coleslaw

Sommar potatissallad med:  
*Färskpotatis, citron, bladspenat, olivolja*  
Rostad sötpotatissallad med rotfrukter m.m  
Gourmethuset´s potatissallad  
Potatissallad dill / gräslökrémefraiche  
Tysk potatissallad med senap & purjolök  
Färskpotatissallad med kapis  
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.

## 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 550.-/timme (minimum 4tim. tid räknas tur & retur Östnora), samt transportavgift tillkommer.

## Ute arrangemang

### Hamburger party

Minimum 20 personer 225.- p.p

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

### Asado

Minimum 30 personer 325.- p.p

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



### Dessert

Flamberad ananas med konjak

Minimum 5 personer 125.-p.p

Serveras med honung & hasselnötter och äkta gammaldags vaniljglass

### Wokat

Minimum 30 personer 175.- 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 205.-  
**Kombipanna nr:2** med Rysk biffstroganoff och Currygryta, serveras med ris 205.-

**Viltskavsgryta med trattkantareller**, potatispuré och hemkockt lingonsylt 210.-

**Grovskuren pytt i panna** med rödbetor och äggulor 145.-

**Gräddstuvad pytt i panna** med rödbetor och äggulor 155.-

**Rysk biffstroganoff** med rödbetor, inlagd gurka, ris Tillbehör: syrad gräde 165.-

**Bouf bourginonne** med champinjoner, bacon, smälök & rödvin, ris 165.-

**Currygryta** på kycklingfilé med cocosmjölk, gulcurry & färska champinjoner, serveras med ris 165.-

**Kycklinggryta** på kycklingfilé med cocosmjölk, gröncurry & bambuskott, serveras med jasminris 165.-

**Het sydamerikansk gryta** med skinka, korvar, vitlök, lök, chili, bönor och grönt 165.-

**Tandooriwok** med kyckling, äggnudlar och grönt 165.-

**Wokade grönsaker & nudlar** med grillat kycklingspett 165.-

**Tex mex panna:** köttfärs, guacamole, gräddfil, salsa, hackad lök, riven ost, tärnade tomater, strimlad isbergssallad, 165.-

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

**Östnora's fisk & skaldjursgryta** med skaldjur, fisk och aioli 235.-

**Kreolsk Jambalaya** med skaldjur, starka korvar och grönt 225.-

**Spansk saffransdoftande paella** med kyckling, skaldjur och grönt och aioli 225.-

### 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 550.-/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"><li>• Café complé</li></ul> Mjukkaka, vetebröd, 3-sorter´s kakor, samt valfri tårta	295.-
<ul style="list-style-type: none"><li>• Gourmet canapeér</li></ul> Laxmoussé på kavring, skagenröra med räkor ägg & majonnäs, enrisröktskinka, briéost med oliv på kavring. 2-sorter´s småkakor och valfri tårta	345.-
<ul style="list-style-type: none"><li>• Räksmörgås</li></ul> med handskalade räkor 2-sorter´s småkakor och valfri tårta	395.-
<ul style="list-style-type: none"><li>• Landgång</li></ul> Lax, ägg med skagenröra, skinka, salami, rostbiff, potatissallad, briéost, ost 2-sorter´s småkakor och valfri tårta	395.-
<ul style="list-style-type: none"><li>• Smörgåstårta</li></ul> Med Lax & handskalade räkor eller rostbiff & briéost 2-sorter´s småkakor och valfri tårta	395.-
<ul style="list-style-type: none"><li>• Gourmethuset´s tallrik</li></ul> Grillad rostbiff med pickles & Gourmethuset´s potatissallad, grönsallad, smör & nybakatbröd 2-sorter´s småkakor och valfri tårta	395.-
<ul style="list-style-type: none"><li>• Skärgårdstallrik</li></ul> 2-sorter´s sill, ägghalva med skagenröra, gravad lax, hovmästaren´s potatissallad, Västerbottenost, grönsallad, smör, kavring & knäckebröd 2-sorter´s småkakor och valfri tårta	395.-
<ul style="list-style-type: none"><li>• Italiensktallrik</li></ul> Lufttorkad skinka & salami, Pastasallad: med grovskurna tomater, mozzarellaost, färsk basilika, rödlök, olivolja. pfefferoni, briéost, smör & nybakatbröd 2-sorter´s småkakor och valfri tårta	395.-

*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	4,00 /st	Snaps/shotsglas	6 cl	4,00 /st
Förrättstallrik	Ø 21cm	4,00 /st	Likörglas	7 cl	4,00 /st
Mattallrik	Ø 24cm	4,00 /st	Dessertvinsglas		4,00 /st
Djuptallrik	Ø 21cm	4,00 /st	Cognacscupa	24cl	4,00 /st
Lejonskål	soppa/ förrätt/ dessert	5,00 /st	Champagneglas	17 cl	4,00 /st
Kaffekopp med fat	18cl, Ø 15cm	5,00 /st	Vinglas, vitt	19 cl	4,00 /st
Te / kaffemugg		4,00 /st	Vinglas, rött	24,5 cl	4,00 /st
Gräddkanna	10cl	5,00 /st	Selterglas (whiskey, vatten)	15 cl	4,00 /st
Socketerskål	Ø 7cm	5,00 /st	Allglas (öl, vatten)	35 cl	4,00 /st
Mjölkkanna	0,25 l	9,00 /st	Coupéglas	Glass eller förrätt	5,00 /st
Mjölkkanna	0,5 l	18,00 /st			
Party clips	"Mingelparty"	4,00 /st			
BESTICK			UPPLÄGGNING / SERVERING		
Förrättskniv		4,00 /st	Brödkorg	Olika storlekar	14,00 /st
Förrättsgaffel		4,00 /st	Såsskål med slev	Rostfri	20,00 /st
Matkniv		4,00 /st	Bålskål	5L	38,00 /st
Grillkniv		5,00 /st	Bålskål	17L	78,00 /st
Matgaffel		4,00 /st	Bålskål	39L	135,00 /st
Matsked		4,00 /st	Porslinsskål "spillkum" nr6	1,25L	20,00 /st
Dessertsked		4,00 /st	Porslinsskål "spillkum" nr8	2,3L	26,00 /st
Kaffesked		4,00 /st	Porslinsskål "spillkum" nr10	4,3L	32,00 /st
Serveringssked		7,00 /st	Porslinsskål "spillkum" nr13	8,2L	40,00 /st
Serveringsgaffel		7,00 /st	Uppläggningsfat	Porslin 1/2 gastro, vit	35,00 /st
Såsslev		7,00 /st	Uppläggningsfat	Porslin 1/1 gastro, vit	65,00 /st
Bålslev		7,00 /st	Uppläggningsfat	Porslin ovalt 340x235	35,00 /st
Osthyvel		10,00 /st	Kruka nr1	1Liter	20,00 /st
Tårtspade		7,00 /st	Kruka nr3	2,7Liter	26,00 /st
Smörkniv		7,00 /st	Kruka nr5	5Liter	32,00 /st
Kräftkniv		7,00 /st	Zinkbalja olika storlekar	för iskylning	65,00 /st
BORD			LINNE		
Bord hopfällbara	80x120, 4personer	60,00 /st	Linneduk 130x180	Vit	70,00 /st
Bord hopfällbara	80x180, 6 personer	65,00 /st	Linneduk 130x240	Vit	75,00 /st
			Linneduk 200x200	Vit	135,00 /st
Ståbord fällbart	110 cm höjd / Ø 70cm	165,00 /st	Linneservett	Vit	13,00 /st
			VÄRMEHÅLLNING		
			Värmehäll	610x315mm	105,00 /st
			Värmelåda	För 4 bleck (el ansl)	350,00 /st
			Värmeskåp	För 12 bleck (el ansl)	750,00 /st
			Värmelåda	Hårdplast, (ej elansl)	175,00 /st
			Gastronomiebleck	Till värmeskåp	55,00 /st
STOLAR			ÖVRIGT		
Stolar hopfällbara	plast	17,00 /st	Vinkaraff	Porslin brun 50cl	18,00 /st
Barnstol	Hoppfällbar	30,00 /st	Vinkaraff	Porslin brun 100cl	32,00 /st
			Termos	1 liter 6 koppar	25,00 /st
			Termos	2 liter 12 koppar	35,00 /st
			Termos	10 liter	185,00 /st
			Kaffebruggare	1 kanna, kaffefilter	185,00 /st
			Vattenkokare		65,00 /st
			Tillbringare	Plast	18,00 /st
			Vattenflaska i glas	Med patentkork	25,00 /st
			Vinkylare	Svart	29,00 /st
			Ishink		40,00 /st
			Kapsylöppnare		3,50 /st
			Vinöppnare		18,00 /st
			Soptunna i plast m. lock	Inkl. 2st sopsäckar	75,00 /st
			Serveringsförkläde	Svart m. ficka (lång)	35,00 /st
Blomvas	Liten glas	18,00 /st			
Blomvas	Mellan glas	24,00 /st			
Blomvas	Stor glas	29,00 /st			
Askfat	"kulan" plast	10,00 /st			
Salt & peppar sats	levereras fyllda	17,00 /set			
Kandelaber i nysilver	3-armad	65,00 /st			
Kandelaber i nysilver	5-armad	75,00 /st			
Kandelaber i nysilver	5-armad, 60cm hög	150,00 /st			
Kandelaber i nysilver	5-armad, 110cm hög	350,00 /st			
Ljusstake i nysilver	22cm	50,00 /st			
Ljusstake i nysilver	27cm	60,00 /st			
Ljusstake i glas	För värmeljus	5,00 /st			
Ljusstake i glas	För ljus/värmeljus	10,00 /st			
Ljuslykta	25cm, värmeljus	45,00 st			
Ljuslykta	70cm, ljus (golvmotell)	150,00 /st			

GRILLAR, GASOL, KOL			ÖVRIGT		
Gasol grill 2 x 2brännare	Gasol ingår ej	750,00	Iskuber i plastpåse		13:-/kg
Kolgrill "oljefat"	Kol ingår ej	350,00	Iskuber i kylväska	10 kilo	160,00
Asado grill eldas med kol	Kol ingår ej	750,00			
			Bröllopstårtställning	Standard, Grundpris	160,00
Wokvagn med 3st brännare,	6st Wokpannor Gasol ingår ej	1500,00	Bröllopstårtställning	Standard, Per våning	35,00
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			
			Bröllopstårtställning	Fler armad, grundpris	180,00
Gasolvärmare "hatten"	Gasol ingår ej	600,00	Bröllopstårtställning	Fler armad, per våning	65,00
Gasolvärmare "braskamin"	Gasol ingår ej	300,00			
Gasolvärmare "kanon"	Drivs med gasol och 220v, Gasol ingår ej	600,00	Bröllopstårtställning vit	"Trappa" 5-våningar	550,00
Gasoltub	PC5	450,00 /st	Kylväska		35,00
Gasoltub	PC10	650,00 /st	Kylklampar		7,00 st
<b>GARDEROB</b>			Kylklampar "XXL"		30,00 st
Garderob	Inkl. galgar för 20 pers.	140,00 /st	Popcornmaskin	Vagn, 220v	550,00
Galge		1,50 /st	Ljusslang	8 meterslängd	100,00
<b>LJUD-UTRUSTNING</b>					
Högtalarpaket nr:1		1 par (2st) högtalare(100w) Aktiva			500,00
Högtalarpaket nr:2		1 par (2st) högtalare(300w) Aktiva			800,00
Festanläggning paket nr:1		1 par (2st) högtalare(100w) Aktiva, 1st laptopsladd, litet mixerbord			600,00
Festanläggning paket nr:2		1 par (2st) högtalare(300w) Aktiva, 1st laptopsladd, litet mixerbord			900,00
<b>ÖVRIGT</b>			<b>LJUS</b>		
Trådlöst system	Mikrofon	975,00	Spegelboll	Inkl.motor, 1st pinnspott	450,00
Mikrofon med sladd		95,00	Stroboskop	Inkl. kontroll	350,00
			Ljusanläggning	Ljudstyrd, 1st stativ	550,00

## Personal

Servis & barpersonal 550.-

Kock & kallskänka 550.-

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 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 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](http://www.gourmethuset.com) där kan du få råd och tips inför festen.



Väl mött!

Anders & Marita