

Jul - Nyår 2008

Catering för fest, smak och ögat



Låt dig inspireras av vår meny

Alla Tidars Catering Malmö

040 97 89 90 076 216 97 98

www.alla-tidars-catering.se info@alla-tidars-catering.se

Julen 2008

Julbord

Skånskt Julbord

Citron och dillgravad sill
Lök och paprika sill
Krämig saffrans sill
Flädergravad lax med hovmästarsås
Ägghalvor med 2 sorters topping
Nykokt dillpotatis
Honungsglaserade revben
Griljerad julsinka på skånskt vis
Hemlagade köttbullar
Prinskorv
Janssons frestelse
Brunkål
Rödkålssallad med katrinplommon & hasselnötter
Skånsk och mild senap
Julost och smör
Julknäcke
Vörtbröd
Ischoklad
Julgodis
Clementiner

219:-

Julbord II

Heminlagd lök och paprikasill
Senapssill på skånskt vis
Inlagd sill i chilimajo
Dillgravad fjordlax
Hemlagad hovmästarsås
Nykokt dillpotatis
Ägghalvor med 2 sorters topping
Hemlagade köttbullar
Griljerad julsinka
Prinskorv
Janssons frestelse
Grillade kyckling klubbor med saffrans aioli
Rödbetsrisotto
Brunkål
Skånsk och mild senap
Vörtbröd
Julknäcke
Julost och smör
Ischoklad
Julgodis

209:-

Tillägg till julbord

Tilläggs paket Öresund

Kall inkokt fjordlax
Sås verté
Bakad pastej
Inlagd gurka
Rökt ål
Äggröra

79:-

Lägg till dina personliga favoriter

Priset är per kuvert

- Rökt ål med äggröra 45 :-

- Rökt lax 30:-

- Sillsallad 25 :-

Ris á la Malta

Dekorerad med färsk frukt serverad med saftsås

35:-

Julmingelbuffé - Snittar och plockmat

Sillsnitt på kavring
Mingelspett med prinskorv och köttbullar
Griljerade skinkrullader med rödkål och senapscréme
Julpaj med skogssvamp och västerbottenost
Tunnbrödsficka med renstek och pepparrotscréme
Syrilig potatissallad med kapris och rödlök
Ostbricka med juledamer och västerbottenost
Vörtbröd och smör
Ischoklad och julgodis

199:-

Minimum 20 personer

Juldesserter

Ris á la malta med färsk frukt och saftsås 35:-

Ris á la malta med mandariner och saftsås i dekorativt glas 39:-

Chokladmousse med en doft av kaffe och rostade hasselnötter i glas 49:-

Pepparkaks cheesecake med rårörda bär 49:-

Glögg och vaniljpannacotta i glas toppad med färsk hallon 49:-

Alla Tidars Catering Malmö
Jul 2008

040 97 89 90 076 216 97 98

www.alla-tidars-catering.se info@alla-tidars-catering.se



Julen 2008

Jultallrikar

Jultallrik Kall

Heminlagd brantevikssill
Heminlagd senapssill
Heminlagd sill i chili majonäs
Ägghalva med räkor
Ägghalva med kaviar
Flädergravad lax
Dill och citron aioli
Potatissallad med dill, gräslök och
hyvlad västerbottenost
Griljerad julskinka
Skånsk senap
Rödkål
99:-

Alla tiders stora Jultallrik

Kall

Heminlagd brantevikssill
Heminlagd senapssill
Heminlagd sill i chili majonäs
Ägghalva med räkor
Ägghalva med kaviar
Flädergravad lax
Dill och citron aioli
Potatissallad med dill, gräslök
och hyvlad västerbottenost
Griljerad julskinka
Skånsk senap
Rödkål
Jul edamer
Vörtbröd och smör

Varm jultallrik

Honungsmarinerade Revben
Hemlagade köttbullar
Prinskorv
Janssons frestelse
Griljerad julskinka
Brunkål
Prinskorv
Skånsk senap
Nykokt potatis
Brunkål
Vörtbröd och smör
99:-

Småvarmt

Honungsglaserade revben
Hemlagade köttbullar
Janssons frestelse
Prinskorv
Nykokt potatis
Brunkål
159:-
(för både kall och varm)

Villkor Jul och nyår

Vi ser helst att ni inkommer med
beställning senast 5 dagar innan.
Är ni sent ute så brukar vi kunna
lösa det.

Jultallrikar kan även levereras i
bufféform om ni så önskar.

Minsta antal kuvert är 15 st för
Julbord med tillägg, , 20 st för
Julmingel .

Senast 3 dagar innan går det bra
att justera antalet

Alla priser är inklusive moms

För utkörning tillkommer en avgift
på 150:- inom Malmö och 250:-
till Lund.

Vi tillhandahåller även hyrgods
som tallrikar, bestick, glas mm

Personal.

Serveringspersonal 250:- timme
min 4 timmar.

Dock ej Nyårsafton

Ris á la Malta i glas

Dekorerad med färsk frukt serverad med saftsås

39:-

Alla Tidens Catering Malmö
Jul 2008

040 97 89 90 076 216 97 98

www.alla-tidens-catering.se info@alla-tidens-catering.se



Nyårsmeny 2008

Tre rätters meny - Nyårsbuffé

Förrätter

Rökt fläskfilé

Tunna skivor av rökt fläskfilé på en bädd av plocksallad med Ädelost & granatäpple

79:-

Toast Skagen

Räkor, rom, rödlök, majonnäs toppad med dill och citron

69:-

Två canapéer

Sikromscanapé och Rökt laxcanapé

89:-

Tre rätters nyårsmeny

Välj till förrätt och efterrätt till ett pris

Tre rätters meny med huvudrätt

Filet Mignon Black and white 2008 279:-

Sotad kycklingfilé 259:-

Sjötunga Walewska 299:-

Nyårsbuffé

Bruschetta toppat med skagenröra, citron & dill

Skivad fläskfilé med ett täcke av örter & rosépeppar

Tryffel honungskokta päronklyftor

Skivad kycklingfilé med rostad rökt paprika och vitlök

Vitlöksdoftande potatisgratäng

Ekbladsallad med valnötter, rädisor & cocktailtomater

Quiche Lorraine (fransk ost & skink paj med dragon)

Basilikadoftande pastasallad med citronmarinerade räkor & granatäpple

Lime- chilicrème

Mango aioli

Mustig rödvinssky

Olivröra med färskost & örter

Två sorters dessertostar med druvor och paprika

Salta kex och grissinistänger

Pain riche & smör

269:-

Huvudrätter

Filet Mignon Black and white 2008

Oxfilet och fläskfilé med tryffel/rödvinssås, hemlagad bearnaisesås samt frästa haricots verts.

Vitlöksdoftande potatisgratäng

179:-

Sotad kycklingfilé

med rödvinssås, rökig BBQ sås honungsrostade rotfrukter. Vitlöksdoftande potatisgratäng

159:-

Sjötunga Walewska

hummerfondskokta kräftstjärtar, räkor, sparris, hummersås och duchesse potatis

199:-

Efterrätter

Hallonpannacotta

Hallonpannacotta med mynta och knäckflarn

Serveras i ett dekorativt glas

59:-

Chokladmousse

Chokladmousse toppat med vitglänsande saltlakritskross och färska hallon. Serveras i ett dekorativt glas

59:-

Vinkokt päronhalva

Vinkokt päronhalva med blåbär, hallon och vitchokladcrème

Serveras i ett dekorativt glas

79:-

Alla Tidars Catering Malmö

Nyår 2008

040 97 89 90 076 216 97 98

www.alla-tidars-catering.se info@alla-tidars-catering.se



Jultallrik kall

Heminlagd brantevikssill

Heminlagd senapssill

Heminlagd sill i chili majonäs

Ägghalva med räkor

Ägghalva med kaviar

*Flädergravad lax med dill och citron
aioli*

*Potatissallad med dill, gräslök och
hyvlad västerbottenost*

Griljerad julskinka

Skånsk senap

Rödkål