

# FREDHOLMS CATERING

*Vi lagar riktig mat. Vi använder bara bra råvaror och vi är stolta över det vi gör. Vi har koll på allt som hör din fest till, dukar, personal, tallrikar och porslin. Vi hjälper dig med så mycket eller lite du vill. En del av våra kunder hämtar maten hos oss, andra kör vi ut maten till, och för en del tar vi hand om allt. Du bestämmer. Oavsett vad du väljer så är maten lagad med samma kärlek. Samma råvaror, samma omsorg. Mat som förgyller din fest, och hjälper dig att skapa minnen. Gillar du god mat, gillar du Fredholms.*

*Välkommen till oss.*

*PeO*



# Klassiska kanapéer

*Små runda, passar utmärkt som tilltugg när gästerna anländer eller som mingelmat.*

Kalixlöjrom, gräddfil & rödlök, **obs dagspris**

Kallrökt lax med gurka, pepparrotscrème

Skagen med räkor & kräftor, stenbitsrom & dill

Spickeskinka med herrgårdskräm & saltrostade solroskärnor

Getostkräm med rostade solroskärnor

Grillad squasch med hummus & oliv

45 kr per styck



# Skånska Smörrebröd

*Vi bakar rågbrödet till smörrebröden själv. Tre stycken Smörrebröd är en hel måltid, du och dina gäster blir mätta och nöjda. Priset för tre smörrebröd är 195 kr, välj vilka ni vill servera enligt nedan.*

**Räkor**, ägg, dillmajonnäs, stenbitsrom, citron, dill.

**Kallrökt Lax**, kräftstjärtar, äppeltärningar, senapssås, dill, citron.

**Sillagås**, Branteviksill, skivad kall kokt potatis, gräddfil, lök.

**Rostbiff**, potatissallad, remouladsås, rostad lök.

**Italienaren**, Salami, parmaskinka, ruccolacrème. parmesan, kapris.

**Chevré**, bakad rödbeta, crème på gulbeta, valnötter, rostad schalottenlök.



# Trerättersmeny utan kock

Här har vi tänkt att ni ska klara er själva i köket. Menyerna är komponerade så att ni inte behöver ha en kock på plats. Maten levereras färdig med instruktioner som är lätta att följa.

En slags middag i halvfabrikat. Ta på en kockmössa och imponera på kompisarna.

Två rätter 385 kr Tre rätter 455 kr

## Förrätter

**Bakad rödbeta**, chevrécrème rostade valnötter, rödbetskott

**Kallrökt lax**, blomkålscrème, dillpicklad gurka, örtsallad

**Charktallrik**, parmaskinka, två sorters salami, pesto, parmesan, rågbröd

**Skaldjurscheesecake** på rågbrödsbotten serveras med stenbitsrom, citron och dill.

## Varmrätter

**Mjukbakad Angus ryggbiff** i rödvinssås med smörbrynt champinjoner, små lök och varmrökt fläsk, vitlöksrostad potatis

**Baconlindad svensk färsk kycklingfilé**, potatisgratäng med vitlök & timjan, bakad schalottenlök.

**Bakad färsk Laxfilè**, krämig savoykål, potatisstomp smaksatt med citron och färska örter  
Till ovanstående maträtter serveras säsongens rostade rotfrukter

## Dessert

**Mörk chokladmousse** med lakritstryffel & hallon

**Citronmarängpaj** med lemoncurd

**Chokladterriné** med rostade nötter, hallongrädde.

# FestBuffé

Varmrökt lax, pressgurka, skarpsås.  
Citrusglacerad kalkonfilé, bakad schalottenlök  
Caesarsallad, hyvlad parmesan, dressad romansallad, krutonger.  
Fänkålsrostad broccoli med broccolicrème  
Potatispaj med saltorkad tomat och basilika  
Vårt egen bakade bondbröd  
Pris per kuvert 245 kr

# Vinterbuffé

Spenatquiche med rökt laxröra, picklad lök.  
Ugnsrostad Kycklingfilé med grönkålsallad.  
Herrgårds crème i smördegstarté toppat med stenbitsrom  
Ost ifrån mejeriet i Kristianstad med morotsmarmelad & rostade pumpa & solros –frö  
Vintersallad spetskål, äpple, hyvlad brysselkål, fetaost, vinigrette.  
Vårt egen bakade bondbröd  
Pris per kuvert 245 kr

## Skånsk Bricka

Långbakad Skånsk Rostbiff 57°, rostad schalottenlök.  
Rödbetsgravad Lax senapscrème  
Dressad romansallad, med hyvlad prästost, krutonger.  
Potatissallad med kapris, röd lök och dill.  
Vårt egen bakade bondbröd  
Pris per kuvert 135 kr  
Upplagt på engångsbricka, portionsvis.

## Skånsk Buffé

Långbakad Skånsk Rostbiff 57°, rostad schalottenlök.  
Citronglacerad kalkonfilé från Ingelstad, mjukbakad purjolök.  
Rödbetsgravad lax, senapscrème  
Potatissallad med kapris, röd lök och dill.  
Grönkålsallad med äpple, hyvlad brysselkål, picklad lök och säsongens sallader.  
fänkålsrostad broccoli med broccolicrème.  
Vårt egen bakade bondbröd  
Pris per kuvert 335 kr  
Upplagt på engångsfat.

# Italiensk Bricka

Charkuterier

Parmaskinka, Salami Finocchiona Salami, coppa di parma.

Tillbehör

Garganelli med grillade grönsaker, oliver, pesto

Tomat & mozzarella med basilika,

Frittata med paprika, schalottenlök, squash

Vårt egna focciabröd

Pris per kuvert 135 kr

Upplagt på engångsbricka, portionsvis.

# Italiensk Buffé

Charkuterier

Prosciutto di Parma, Salami Finocchiona, Salami Spianata Calabria, Coppa di parma

Tillbehör

Garganelli med grillade grönsaker, oliver, pesto

Tomat & mozzarella med basilika,

Frittata med paprika, schalottenlök, squash

Grillad kronärtskocka

Bakade tomater med pecorino, hyvlad fänkål och basilika

Vårt egna focciabröd

Pris per kuvert 355 kr

Upplagt på engångsfat.

## Vegetarisk bricka

Polenta med smak av rostad vitlök och champinjoncrème

Zucchinirullar fyllda med fetaostcrème.

Garganelli med grillade grönsaker, oliver, pesto.

Vårt egen bakade bondbröd

Pris per kuvert 135 kr

Upplagt på engångsbricka, portionsvis.

## Vegetarisk buffé

Polenta med smak av rostad vitlök.

Ugnsbakad Betor med getostcrème och valnötter.

Auberginerullar fyllda med fetaost.

Fänkålsrostad broccoli, broccolicrème, syltad rödlökslameller.

Grillad salladskål med solroskärnor, vinigrette på rödlök och röda linser

Pris per kuvert 395 kr per kuvert

Upplagt på engångsfat.