

Cateringmenyer Fjällbagarn/Gustav Grill & Bar 18/19

“Mixed Grill menyn”

Vitlöksbröd & tortilla chips

med olivcrème

Mixed Grill

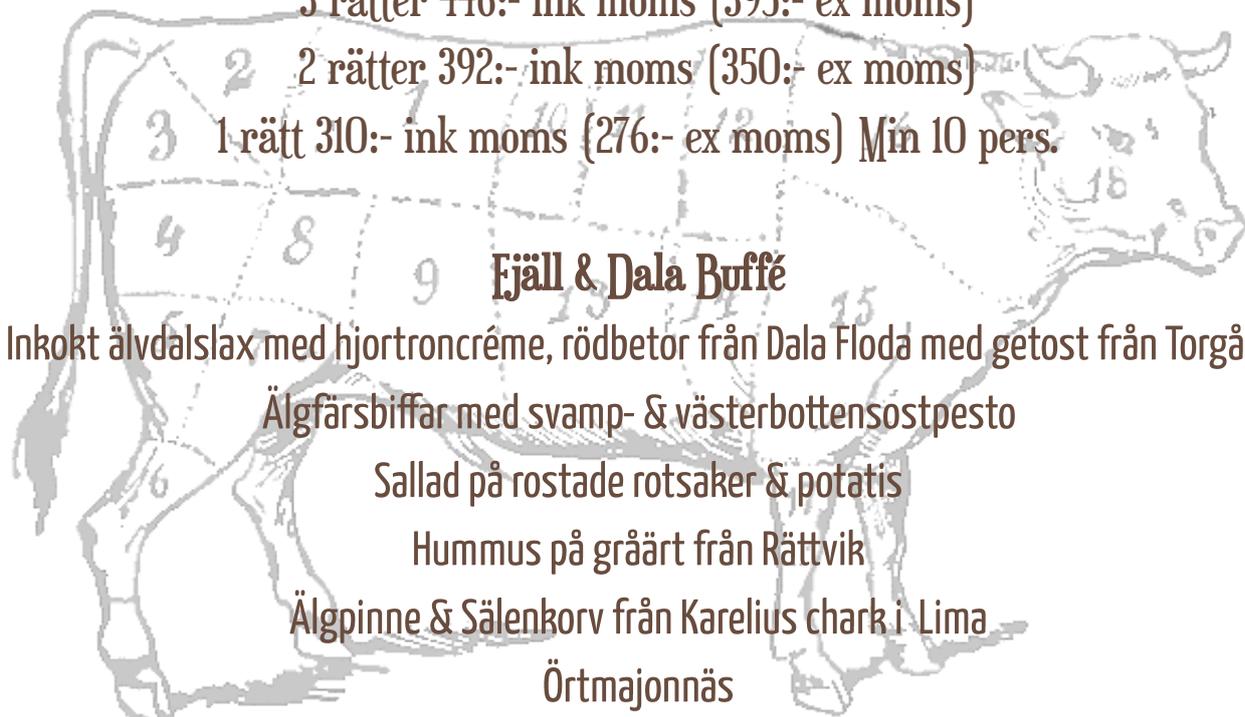
Teri Yaki ribs, chorizo, grillad biff, kycklingvingar, BBQ-Brisket, grillade majscolvar, rostad potatis, friterade lökringar, sallad & såser

Rocky Road Brownie

3 rätter 446:- ink moms (395:- ex moms)

2 rätter 392:- ink moms (350:- ex moms)

1 rätt 310:- ink moms (276:- ex moms) Min 10 pers.



Fjäll & Dala Buffé

Inkokt älvdalslax med hjortroncrème, rödbetor från Dala Floda med getost från Torgås,

Älgfärsbiffar med svamp- & västerbottensostpesto

Sallad på rostade rotsaker & potatis

Hummus på gräart från Rättvik

Älpinne & Sälenkorv från Karelius chark i Lima

Örtmajonnäs

Sallad

Surdegsbröd från Fjällbagarn

375:- (335:- ex moms) Min 15 pers

Charkuteribricka

4 sorters charkuterier från Italien & Spanien

Pastasallad med grönsaker & pesto

Tomat/mozzarellasallad & 2 ostar

Marinerade oliver och kronärtsskockshjärtan

Rostad solrospesto / Surdegsbröd från Fjällbagarn

240:- ink moms (214,30:- ex moms) Minst 10 pers

Medelhavsbuffé

4 sorters charkuterier från Italien & Spanien

Gremolatabakadkycklingfilé

Fläskfilé i rostad solrospesto

Örtmarinerad potatis med soltorkade tomater & kaporis.

Pastasallad med grönsaker & pesto

Melonsallad

Tomat/mozzarellasallad

2 ostar



Priserna gäller för avhämtning på Fjällbagarn. För utkörning eller servering på plats tillkommer avgift för detta!

OBS! För tillfället har mat 12% moms i Sverige, om detta ändras förbehållet vi oss rätten att i detta fall justera priserna därefter!