



**FÖRST LITE ALLMÄN INFORMATION. SCROLLA SEDAN NER TILL MENYERNA.**

**OBS, LÄS DETTA! Allmän information om menyerna**

*Dessa menyer är förslag på 3 rätters middagar ihopbyggda från våra övriga menyer som du hittar under. Förrätter, varmrätter & desserter. Ni kan självklart lika gärna plocka ihop eran egen 3 rätters meny.*

**Allergier**

*Självklart går menyerna här ovanför att anpassa efter eventuella allergier. Kontakta oss så försöker vi hitta en lösning tillsammans.*

**Provsmafningskvällar**

*Under hösten har vi tre kvällar planerade, 18/9, 16/10 och 20/11 mellan 16:00 - 20:00. Kontakta oss om ni vill komma på provsmakning.*

**Startpaket bröllop och fester/deposition 4900 kr**

*Upp till fem timmars konsultation. Löpande råd och tips via mail och telefon (ej sms).  
Personalplanering.*

*Besök på plats om det är en ny lokal för oss.*

*1 st kock på plats upp till 5 timmar. Leverans upp till 5 mil.*

*Denna kostnad betalas vid bokning. Vid avbokning återbetalas ej denna summa utan skall ses som en deposition.*

*Förtydligande. All planering och möten kring ett normalt bröllop är tidskrävande och tar ca 10-15 timmar men vi har valt att paketera detta till ett extremt rabatterat pris där även kock på plats ingår. Vi debiterar normalt 595 kr/timmen för konsultation, kock på plats kostar 1900 kr men som paket har vi valt det mycket rabatterade priset 4900 kr.*

*Se även: [www.aroscatering.se/villkor](http://www.aroscatering.se/villkor)*



## FESTMENYER

### Meny - Aros Klassiker

Två rätters **424 kr**

Tre rätters **513 kr**

*Förrätt:*

*Toast Skagen.*

*Vår trotjänare, en klassisk skagenröra med handskalade räkor.*

*Huvudrätt:*

*Lågtemperaturstekt oxfile med vår sås på fem sorters peppar, serveras med krämig potatisgratäng & sauterade grönsaker.*

*Dessert:*

*Passionsfrukts- & kokospannacotta.*

*En fräsch smak av passion & kokos.*

*Toppas med passionsfruktsglace.*

*Välj mellan förrätt & varmrätt eller 3 rätters.*

*Pris med svenskt kött + 70:-*

### Meny - Klassiker de lux

Två rätters **520 kr**

Tre rätters **645 kr**

*Förrätt:*

*Löjromstoast.*

*En svensk klassiker. Serveras med finhackad rödlök, crème fraiche & rostat bröd.*

*Huvudrätt:*

*Baconlindad tournedos (oxfile) med rödvinssås.*

*Serveras med sparris, ugnstrostad tomat samt en krämig potatisgratäng.*

*Dessert:*

*Crème brûlée*

*Klassisk dessert som serveras med färska bär.*

*Välj mellan förrätt & varmrätt eller 3 rätters.*

*Pris med svenskt kött + 54:-*



### **Meny - För alla smaker**

Två rätters **308 kr**

Tre rätters **397 kr**

*Förrätt:*

*Laxtartar.*

*Rökt och färsk lax på mörkt bröd, serveras med hovmästarsås.*

*Huvudrätt:*

*Fläskfilé med champinjonkrämsås.*

*Svensk helstekt fläskfilé med champinjonkrämsås.*

*Serveras med krämig potatisgratäng & sallad.*

*Dessert:*

*Chokladpannacotta*

*Klassisk pannacotta med smak av choklad, toppad med färska bär.*

*Välj mellan förrätt & varmrätt eller 3 rätters.*

### **Meny - Askungen**

Två rätters **514 kr**

Tre rätters **629 kr**

*Förrätt:*

*Fisksoppa supreme.*

*Soppa med smak av vitt vin & fänkål.*

*Slås rykande het över lax, torsk, forellrom & örter.*

*Huvudrätt:*

*Helstekt hjortytterfilé från Nya Zeeland.*

*Serveras med trattkantarellsås, Pommes Duchesse & rostade rotfrukter.*

*Dessert:*

*Vanilj- & hjortronparfait.*

*Vanilj- & hjortronparfait, serveras med mandelflarn.*

*Välj mellan förrätt & varmrätt eller 3 rätters.*

*Pris med svenskt kött + 50:-*

### **Meny - Havsbris**

Två rätters **400 kr**



Tre rätters **499 kr**

*Förrätt:*

*Laxmousse.*

*Laxmousse med lime- & krassefärskostkräm, lökflarn & sotad gurka.*

*Serveras på rostat bröd.*

*Huvudrätt:*

*Briohegratinerad torskrygg.*

*Torskrygg gratinerad med ett brioche- & örttäcke, serveras med champagnesås, grönsparis, kokt potatis & dillolja.*

*Dessert:*

*Citronfromage.*

*Serveras med färska bär*

*Välj mellan förrätt & varmrätt eller 3 rätters.*

### **Meny - Sött & salt**

Två rätters **424 kr**

Tre rätters **569 kr**

*Förrätt:*

*Isade pilgrimsmusslor.*

*Vinångade kalla marinerade pilgrimsmusslor.*

*Serveras på citronskiva med en kallpressad rapsolja, smaksatt med chili & lime.*

*Toppad med laxrom.*

*Huvudrätt:*

*Ugnsbakad fjällröding.*

*Svensk ugnsbakad fjällröding. Serveras med smörstekta kantareller, knaperstekt sidfläsk,*

*Västerbottencremé, strimlade morötter & potatispuré.*

*Dessert:*

*Fryst vit chokladcheesecake.*

*Serveras med päronsås & mörk chokladtryffel med Xanté.*

*Välj mellan förrätt & varmrätt eller 3 rätters.*



## TÅRTA & KAFFE

### **Bröllopstårter i valfri modell & smak. 89 kr**

*Den mest sålda är vit Princesstårta i våningar*

*Detta exempel kostar 89:- per portion, då ingår utkörning & montering av tårtan.*

### **Kaffe. 19 kr**

*Krav & fairtrade certifierat Kaffe.*

*Inklusive socker, mjölk & påtår.*

### **Kaffe & Bröllopstårta. 99 kr**

*Paketpris.*



## BARNMENYER

### Förslag på barnanpassad meny.

Toast **75 kr**

Köttfärssås **125 kr**

Köttbullar **125 kr**

Lasagne **125 kr**

Glass **85 kr**

*Förrätt:*

*Ost- & skinktoast.*

*Varmrätt:*

*Spaghetti med köttfärssås.*

*Köttbullar med kokt potatis & brunsås.*

*Lasagne.*

*Sallad serveras vid sidan om.*

*Dessert:*

*Glass med chokladsås.*

**På förfrågan ordnar vi naturligtvis barnanpassad mat efter era behov.**

*Allergier är inget problem, vi kommer fram till en lösning tillsammans. Kontakta oss gärna vid frågor.*

*Tänk på att kolla med barnen om de vill ha barnanpassad mat eller vuxenmat.*

*Vill ni ha lugn och ro, låt då barnen vara med & välja.*

*Våra vanliga menyer kan även i vissa fall barnanpassas.*

*Kontakta oss för pris.*



## ÖVRIGT

### **Moms**

*Moms 12% ingår i alla priser.*

*Minsta beställning, ca 10 personer per meny.*

*Grundregeln är en beställning och en och samma meny, för er skull och för vår skull.  
(Specialkost undantaget)*

*Detta går att ändra på men då vill vi diskutera detta med er vid beställning.*