



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



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, grönsparris, 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 chokladryffel 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.