AROS CATERING
LARS LINDHOLM AB

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.

Provsmakningskvällar

Provsmakningskvällar, 27/1, 24/2, 31/3 och 28/4 mellan 16:00 - 20:00.
Kontakta oss om ni vill komma på provsmakning.

Startpaket bröllop och fester/deposition

0-50 gäster **4900 kr**
50-100 gäster **7400 kr**
100-150 gäster **9900 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.
Kock/kockar på plats upp till 5 timmar, 1 kock klarar upp till 50 gäster. 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 2500 kr per kock.
Vid upp till 50 gäster ingår en kock på plats, vid 50-100 gäster ingår två kockar, vid 100-150 pers ingår tre kockar.
Se även: www.aroscatering.se/villkor

FESTMENYER

Din alldeles egna meny!
från ca **400 kr**
till ca **700 kr**
Tänk på att du kan komponera ihop din egna meny och att du inte måste följa något av våra förslag
Förrätter hittar du här: Förrätter

Varmrätter hittar du här: Varmrätter

Desserter hittar du här: Dessert

Meny - Aros Klassiker
Tvårätters **464 kr**
Trerätters **563 kr**
Förrätt:
Toast Skagen.
Vår trotjänare, en klassisk skagenröra med handskalade räkor.

Huvudrätt:
Lågtemperaturstekt oxfilé 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.

Meny - Klassiker de lux
Tvårätters **570 kr**
Trerätters **695 kr**
Förrätt:
Löjromstoast.
En svensk klassiker. Serveras med finhackad rödlök, crème fraiche & rostat bröd.

Huvudrätt:
Baconlindad tournedos (oxfilé) med rödvinssås.
Serveras med sparris, ugnsrostad tomat samt en krämig potatisgratäng.

Dessert:
Crème brûlée
Klassisk dessert som serveras med färska bär.

Välj mellan förrätt & varmrätt eller 3 rätters.

Meny - För alla smaker
Tvårätters **344 kr**
Trerätters **443 kr**
Förrätt:
Laxtartar.
Rökt och färsk lax på mörkt bröd, serveras med hovmästarsås.

Huvudrätt:
Fläskfilémedaljonger av svensk gris. Serveras med krämig potatisgratäng, örtbakad tomat & morotscrudité
Välj mellan champinjonkrämsås eller bearnaisesås.

Dessert:
Chokladpannacotta
Klassisk pannacotta med smak av choklad, toppad med färska bär.

Välj mellan förrätt & varmrätt eller 3 rätters.

Meny - Askungen
Tvårätters **594 kr**
Trerätters **743 kr**
Förrätt:
Fiskmosaik på rimmad torsk & kallrökt lax.
Serveras med yuzukräm, regnbågsrom, citronpärlor & friterad grönkål.

Huvudrätt:
Lågtemperaturstek hjort från Nya Zeeland.
Serveras med kantarellsås, potatisbakelse med svamp & rostade rotfrukter.

Dessert:
Financier med rubychoklad & hallon.
Toppad med björnbärsmakande färskostkräm.

Välj mellan förrätt & varmrätt eller 3 rätters.

Meny - Havsbris
Tvårätters **438 kr**
Trerätters **537 kr**
Förrätt:
Laxmousse.
Laxmousse med lime- & krassefärskostkräm, lökflarn & sotad gurka.
Serveras på rostat bröd.

Huvudrätt:
Torskrygg gratinerad med ett brioche- & örttäcke.
Serveras med vitvinssås, grönsparris, stekt citron samt potatis- & palsternackspuré.

Dessert:
Passionsfrukts- & cocospannacotta. (G)
En fräsch smak av passion- & kokos.
Toppas med passionsfruktsglace.

Välj mellan förrätt & varmrätt eller 3 rätters.

Meny - Sött & salt
Tvårätters **509 kr**
Trerätters **624 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 fjärröding. Serveras med smörstekta kantareller, knaperstekt sidfläsk, Västerbottencremé, strimlade morötter & potatispuré.

Dessert:
Husets chokladmousse
Mörkchokladmousse på en botten av mandel & apelsin.

Välj mellan förrätt & varmrätt eller 3 rätters.

TÅRTA & KAFFE

Bröllopstårtor i valfri modell & smak. 106 kr
Den mest sålda är vit Princesstårta i våningar
Detta exempel kostar 106:- per portion, då ingår utkörning & montering av tårtan.

Kaffe. 24 kr
Krav & fairtrade certiferat Kaffe.
Inklusive socker, mjölk & påtår.

Kaffe & Bröllopstårta. 129 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. Kontaka oss gärna vid frågor.

Tänk på att kolla med barnen om de vill ha barnapassad 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.