



INFORMATION

Beställningar måste alltid bekräftas av restaurangen.

Beställningar måste inkomma senast 2 dagar innan önskad leverans.

TRANSPORT

Utkörning inom tullarna 516 kr

Utkörning utanför tullarna sker enligt offert

ÖVRIGA BUFFÉER

JULBUFFÉ - GOD GRÖN JUL 295 kr

- Sojaköttbullar och sojakorvar i brunsås
- Janssons frestelse vegoversionen
- Finsk gratinerad rotfruktslåda med kålrot, morot, ris, saffran, sirap
- Vinterskördegryta med glöggmarinerat sojakött, torkade frukter och rotfrukter.
- Gult Ris med kardemumma, korianderfrön, och limeblad
- Rostad potatis med rosmarin
- Vegetarisk aubergine senaps'sill'
- Grönkål med flarnad mandel
- Klassisk rödbetssallad
- Klassisk potatissallad
- Hembakt vörtbröd
- Skagenröra

MEDELHAVET 286 kr

En färgstark, mättande och familjär buffé:

- Ugnsbakad lasagne med italienskt färgtema, med långkokad tomatsås, färska champinjoner, spenat, rödlök, vegansk spenat och ostbechamel toppad med färska basilikablada
- Rostad klyftpotatissallad med ruccola, kapris, soltorkade tomater, rödlök, gräslök, senapsvinägrett
- Antipasti sallad med aubergine, zucchini, champinjoner och paprika i pesto marinad
- Vegansk Tzatziki
- Grekisk sallad med tofu fetaost, Kalamataoliver, rödlök, gurka, tomat, kryddor
- Vitt surdegsbröd Levain- serveras med vårt egna vitlökssmör



TEXMEX 286 kr

- Mexikansk chiligryta med tomater, svarta bönor, kidneybönor, chili, vitlök, hickoryrökt sojakött, säsongens grönsaker
 - Ris
 - Hermans egna heta tomat- och mangosalsa med färsk mynta
- Hermans egna guacamoledip på avocado, vitlök, citron, olivolja, kryddor
 - Svalkande sourcreamsås med mynta och koriander
 - Krispiga Nachochips

MELLANÖSTERN 286 kr

- Moussaka Marrakesh med potatis och ajvarmynta, sojakött, relish
 - Ris Majadra - basmatiris och gröna linser.
 - Hermans Hummus- kikärtsdip med vitlök, olivolja, citron, kryddor
- Babaghanoush - dip med grillrökt aubergine, vitlök, sesampasta, citron, olivolja, kryddor
- Taboulleh med gul bulgur, färsk mynta, salladslök, granatäpplen, gurka och tomat, rostad mandel

ASIEN 286 kr

- Thaingryta med röd curry, limeblad, citrongräs, kokosmjölk, asiatiska grönsaker och specialmarinerade soja/tofubitar
 - Limebladsdoftande jasminris
 - Nudelsallad med asiatiska grönsaker
- Kimchipickles - Koreansk salladskål marinerad i chili och vitlök
 - Gurksallad med arame alger

INDIEN 260 kr

- Palak Panir - krämig gryta med färsk spenat, panir/tofu ocgh kokosmjölk
 - Citronkardemummadoftande gult basmati ris
- Pakora - friterade grönsaksknyten med en svalkande yoghurt & kokossås
 - Morotssallad med curry och lime.
 - Papadam - krispigt, tunt kikärtsmjölsbröd

SVERIGE 260 kr

- Janssons frestelse på vegetariskt vis med potatis, grädde, kapris (går att få vegansk)
 - Sojaköttbullar alternativt quornköttbullar
- Senaps'sill' gjord på aubergine Inlagd 'sill' gjord på aubergine
 - Stampad vitkålssallad gjord med färsk dill
- Rödbetssallad med dill, gräslök och citronsmakande sojamajonäs



VINTERBUFFÉ

I samtliga grytor ingår ris

Potatisgratäng 130 kr

Mättande potatisgratäng med hickorymarinerad sojafärs, potatis, gul lök och grädde.

Vegansk lasagne 140 kr

Förvåna alla med denna läckra lasagne som har en speciell vegansk ostsås. Innehåller zucchini, svamp, spenat, hemgjord tomatsås. En given favorit.

Thai Yellow Curry 120 kr

Kokosmjölk, chili, aubergine, minimajs, bambuskott, thaibasilika, marinerat sojakött, kafirlime, pumpa, ananas, paprika, purjolök, sockerärter och mycket mer. Den ultimata mini Thai semestern.

Indisk Korma gryta 120 kr

Stekt blomkål, paprika, champinjoner, och ärtor som fått färg och smak av ingefära, vitlök, chili, fänkål, spiskummin, svart kummin, koriander, cashewnötter, gurkmeja och tomat. Serveras med ris.

Vinterskördegryta 120 kr

Långkokt marinerat sojakött, purjolök, gullök, pumpa, morötter, aprikos, katrinplommon, krossad tomat, glögg, kryddor.

Ugnsrostade rotfrukter med rosmarin: potatis, morötter, palsternacka. 40 kr



SALLADER

Grekisk sallad 65 kr

Marinerad tofu feta, kalamata oliver, gurka, tomat, rödlök, ruccola, basilika, dressing

Couscous sallad 65 kr

Marockansk couscous sallad med färska örter, paprika, rödlök, stjärnanis, kanel, kardemumma.

Glöggmarinerad vitkål 65 kr

Stampad vitkål med glöggsmak.

Rotfrukts carpaccio 65 kr

Hylvade morötter, palsternacka och gulbeta i marinad.

Morotssallad 35 kr

Rivna morötter med lime och kokos

Gröna linser med rostad palsternacka 65 kr

Marinerade gröna linser, färska kryddor, palsternacka.

Brysselkålssallad 65 kr

vildris, tunt strimlad färsk brysselkål, kryddor, olja, citron.

Hummus 65 kr

mellanöstern röra gjord på kikärter, tahini, olivolja, citron & vitlök.

Baby Green Salad med spenat, mangoldskott, ruccola, rosé sallad 65 kr

Potatis sallad 65 kr

tärnad potatis, gul lök, sojamajonäs

Curry soja kött sallad 65 kr

Marinerat sojakött, curry dressing.

Rödbets sallad 65 kr

Tärnade rödbetor, saltgurka, gul lök, sojamajonäs

Mimosa sallad 65 kr



BRÖD MED TILLBEHÖR

Hembakt surdegsbröd 9 kr

Veganskt örtsmör 15 kr
/hg

Hummus sapiens 20 kr
/hg

Baba Ghanosh 30 kr
/hg

Tapenade 20 kr
/hg

Amaranth Kaviar 20 kr
/hg

Äpple chutney 20 kr
/hg

EFTERRÄTTER

Dessa efterrätter går utmärkt att komplettera till alla menyer

Äppelpaj med vaniljsås 58 kr

Belgisk chokladpaj med mörk choklad. 65 kr

Hallonpaj med vaniljsås 58 kr

Blåbärspaj med vaniljsås 52 kr

Anaskaka. Mjuk tjock kaka som går hem hos alla. 58 kr

Rawfood paj enligt utbud 75 kr



UTHYRNING PORSLIN

Tallrikar 4 kr

Matgaffel 4 kr

Matkniv 4 kr

Glas 4 kr

Engångsartikel gaffel 1,60 kr

Engångsartikel kniv 1,60 kr

Engångsartikel tallrik 1,60 kr

Engångsartikel glas 1,60 kr

Övriga artiklar enligt offert

Om maten ska packas i engångsförpackningar och returbackar offereras detta

PERSONALUTHYRNING

Serveringspersonal 370 kr

Kock eller Projektledare 470 kr

Övrig information

OB-ersättning utfaller vid arbete efter 20:00 mån-fre samt lördagar och söndagar med 20kr per timme. Sociala avgifter är inräknade i priserna. Minimidebitering är fyra timmar.



ALLMÄNNA VILLKOR

Villkor

*Minimumbeställning för detta pris är 20 personer.
Kontakta oss på info@hermans.se för annat pris för mindre grupp.*

Priser

*Samtliga priser gäller per person.
12% moms på all mat.
25 % moms på övriga varor och tjänster.*

Betalning

Kontant, kortbetalning eller fakturering.

Beställning

*Beställning sker senast tre arbetsdagar i förväg.
Minimiantal för cateringbeställning är 20 personer för angivet pris.
Mindre antal = högre pris per portion.*

Avbeställning

*Senast tre arbetsdagar före leverans.
Försenad avbeställning debiteras 50% av totalpriset.
Vid avbokning senare än 48 timmar före leverans debiteras med 100% av totalpriset.*

Transport

*Vardagar: 09.00-18.00 inom tullarna
Enkel: 550 kr ex moms
Tur & retur: 1100 kr ex moms*

*Övriga tider samt utanför tullarna:
enligt offert*

*Det går även utmärkt att själv hämta beställningen
på Hermans, Fjällgatan 23b. Utrustningen går
även bra att själv återlämna följande vardag.*

Skador

Skadat eller förekommet gods debiteras.