



Cateringmeny

08-798 55 00

gourmethuset@salekompaniet.se

www.gourmethuset.com

Östnoravägen 1
137 91 Västerhaninge

Prislista gäller från den 1 April 2022 t.o.m. 31 Augusti 2022. Priserna avser per person om inget annat anges. Med reservation för eventuella prisförändringar och tryckfel. Alla priser inkluderar moms.

Tänk vad tiden går.....

Den största inspirationskällan till god mat fick jag nog hemifrån,
vi hade det inte så bra ställt på den tiden, så det blev en hel del ”trolleri” för min mamma.,
Med små enkla medel kunde hon få till många måltider till vår familj.
Den ädla kokkonsten hade hon i sin tur ärvit ifrån sin mor.

Jag kommer ihåg ett tillfälle speciellt när jag berättade för en kamrat att jag skulle cykla hem till min mormor efter skolan och hjälpa henne och handla, han frågade om han fick följa med så vi cyklade iväg. Vi hade väl att göra en 30 minuter och innan vi kom fram så det blev många frågor från min kamrat som undrade om vi inte var framme någon gång. Vi gick ner till affären och under tiden så hade mormor gräddat pannkakor till oss, gissa om vi åt!
Min kamrat hade aldrig ätit så goda pannkakor.

Sen tog det fart.

(1978) I årskurs 7 fick vi gå ut på pryo som det hette på den tiden. 2 veckor hos Börje i lunchrummet, inte så långt ifrån där jag bodde, skitkul där fick jag göra allt och lite till, där väcktes mitt stora intresse för mat.

(1979-1981) I årskurs 8 på vårkanten så sökte jag jobb på restaurang Den gröne jägaren, där sommarjobbade jag som kockelev och fortsatte under hela årskurs 9.

(1981-1983) I årskurs 9 fick man välja till gymnasium, och jag valde Livsmedelsteknisk linje på Restaurangskolan i Kristineberg och kom in.

(1981-1985) Nytt jobb behövdes och jag sökte som grillkock till Wärdshuset Godthem, Djurgården. Jag fick jobbet som grillkock och när skolan slutade började jag som 1:e kock.

Praktiktjänstgöring under skoltiden på:
Restaurang Finsmakaren i Solna
Restaurang KB-källaren

(1984-1985) Militärtjänst, kock till chefen för kustflottan (amiralen) på HMS Visborg.

(1985) Souschef på Wärdshuset Ulla Winbladh, Djurgården.

(1986) 1:e kock på Wedholmsfisk, Nybroplan.

(1986) Souschef på Restaurang Belle ille, Nynäsvägen

(1986-2004) Driver egen rörelse inom bröddistribution & försäljning. (**Brödkompaniet**)

(1992-1995) Delägare i Hergis bageri med 25 anställda.

(1994-2001) Äger och driver vi butiken **Te & krydboden** i Tyresö centrum.

(1996-1997) Startar vi försäljning och beredning av smörgåsar & smörgåstårter från vårt nybyggda leveranskök i Haninge.

(1997→2013) 2 Maj öppnade vi dörren till **Gourmethuset**, vi hade vuxit ur våra nybyggda lokaler på mindre än ett år i Haninge!

(2014→) Vi säljer vår restaurang, **Gourmethuset** fortsätter endast med cateringverksamhet, nu i vårt nybyggda kök & bageri i östnora.

(2016→) **Östnora festvåning, konferens & pub**

Det är nu man märker när min dotter Josefin snart fyller 25år i juni att tiden faktiskt rusar iväg.

Några av våra kunder.

Ångpanneföreningen, Lundgrens AB, Handelsbanken, Swedbank, SE-banken, Nordea, Folksam, Tycoflex AB, HSB, Connex, Flexgym, Haninge kommun, Tyresö kommun, Tyresö centrum, Dezeta dekor, Euroel AB, Svenska EFS rådet, PROFOTO AB, Husman-Hagberg, Ogeborg AB, Masteroffice AB, Telia AB, Brandon företagsreklam AB, K-rauta, Kumla bil AB, Coop forum Haninge, Systembolaget, Apoteket, Mekonomen, Lennart Rönn bil AB, Annas pepparkakor AB, Champion AB, Bris, Ecolux, Nordomatic AB, Eget hem, Miljögolv AB, KPK entreprenader AB, Brandförsvaret, Polisen, JGJ entreprenad AB, Jan-Eriks servicecenter, Tyresö bil & plåt, Tyresö slott, Årsta slott, Shell Trollbäcken, Statoil, MOB konsult, Eo grafiska AB, LG machinery AB, Hisselektronik AB, Hissen elmek. AB, Bravida AB, Tolerans AB, Kobia AB, Svempas bilbärgning, Tyresta nationalpark, Swesafe AB Sorunda grönsakshallen AB, Kapellmakaren, NCC AB, Kollmorgen AB, Safeline AB, Swedol AB, Scania AB, Mälardalens bilbärgning AB, TV4 och många många fler.....

Ett stort tack!

**till mormor, mamma och övriga familjen
och sist men inte minst alla våra kunder och duktiga medarbetare.**

Väl mött!
Anders & Marita
med personal.

Bageri & konditori

Bullar

22.-

Kanel, vanilj, kanel & vanilj, choklad & vanilj,
mandel, kardemumma

Wienerbröd

25.-

vanilj, vanilj & choklad, hallonsylt, tosca & vanilj

Längder

55.-

Kanel, vanilj, mandel, kardemumma, tosca, choklad & vanilj

Frallor

Källar, lant, rågbräck 6.-

Sesam, vallmo, solros 7.-

Ost 9:-

Surdeg 15.-

Säsongsvavar

Semlor, lussekatter

Muffins

3-storlekar 9.-, 19.-, 29.-

Vaniljmuffins med fyllning:

Äpple & Kanel, hallonsylt,
kardemumma & vitchoklad, mandel, kardemumma
Chokladmuffins med fyllning:

vit & mörkchoklad, choklad & nougat

Mjuka kakor & småkakor

Mjuka kakor:

28.-

Morotskaka, toscakaka, brownie, kärleksmums, äpple & kanel

Småkakor:

6.-

Mördeg, bryssel, hallon, choklad, kardemumma

Kransar

65.-

Kanel, vanilj, mandel, kardemumma, butterkaka

Kondisbitar

18.-

Chokladboll, arracsball, hallongrotta,

28.-

mazarin, mazarin med äpple & kanel, toscamazarin

32.-

chokladbiskvié, toscabit, dammsugare

Matbröd

Minibaguette ljus, lant, råg 18.- eller surdeg 25.-

Baguette ljus, lant, råg 30.- eller surdeg 40.-

Formbröd (oskvavat), långfranska, bergis 35.-

Lantbröd, råglimpa, solros 45.-

Surdegslimpa (800gr)55.-

Mörk filmjölkslimpa (800gr)48.-

Brytbröd 14-bit 45.-, Brytbröd 30bit 80.-

Bakelser, stubbar & pajer

Princessbakelse, hallonbakelse, blåbärssbakelse,
fruktbakelse, 39.-/st

Prinsess stubbe 150.-

Äpplepaj 6personer/ 135.-

Äpplekaka 8personer/ 175.-

Vaniljsås 16.- p.p

Tårter

Princesstårta, grön, rosa, gul, vit

Schwarzwalds tårta (endast 14 bit)

Gräddtårta

Hallon-gräddtårta

Frukttårta

Citronmoussé

Apelsinmoussé

Hallonmoussé

Jordgubbsmoussé

Passionsmoussé

Chokladmoussé

Tårttext 25:-/st



10 bitar

290.-

14 bitar

406.-

Bröllopstårta från 40:-/bit

Studenttårta från 35:-/bit

Doptårta från 40:-/bit

Barntårta från 40:-/bit

Om du är intresserad att få se bilder ur vårt bildarkiv,
kolla in [hemsidan](#), [facebook](#), [instagram](#)

Färdiga smörgåsar

Alla smörgåsar innehåller grönsaker

Vi har även andra brödsorter att välja på fråga vid beställning!

Frallor

35.-

*ost, skinka, ost & skinka, leverpastej, salami, salami & briéost
konjaksmedwurst, ägg & kaviar*

45.-

Rostbiff med potatissallad och picklade grönsaker

*Kycklingfilé med bacon och färskost
skagenröra, kycklingröra, tonfiskröra,
rostbiffröra, ost & skinkröra*

Specialsmörgåsar

minimum 5 personer

Landgång enkel 115.-

Landgång Lyx 140.-

Räksmörgås 135.-

Minibagetter

67.-

*ost, skinka, ost & skinka, leverpastej, salami, salami & briéost
konjaksmedwurst, ägg & kaviar, alfa-alfagroddar & keso*

77.-

Rostbiff med potatissallad och picklade grönsaker

*Kycklingfilé med bacon och färskost
skagenröra, kycklingröra, tonfiskröra,
rostbiffröra, ost & skinkröra*

Wraps

67.-

alfa-alfagroddar & keso

77.-

Rostbiff med potatissallad och picklade grönsaker

*Kycklingfilé med bacon, färskost
skagenröra, kycklingröra, tonfiskröra,
rostbiffröra, ost & skinkröra*



Sallader

Ost & skinka

Fetaost & salami

Kalkon

Kalkon & fetaost

Kalkon & avocado

Rostbiff

Kycklingfilé

Kycklingfilé & fetaost

Kycklingfilé & avocado

Pestomarinerad pastasallad med rötskinka, rödlök & mozzarella

Caesar marinerad pastasallad med kycklingfilé, bacon, parmesan, (serveras med krutonger istället bröd)

85.-

85.-

95.-

85.-

105.-

105.-

110.-

115.-

100.-

105.-

Serveras med valfri dressing, smör & nybakatbröd

Dressing att välja på: Rhode island, ört, vitlök, dijon, curry, vinegrette, balsamvinegrette

Om du vill ha pasta, couscous, bönor eller quinoa i din sallad, säg till när du beställer så ordnar vi det!

Pajer

En paj räcker till 4 personer, 95.- per person, minimum 4 personer

Serveras med grönsallad, valfri dressing, smör & nybakatbröd

Lax, skaldjur, & broccoli

Lax, spenat & lök

Fetaost, tomat, lök, potatis

Västerbottenost, potatis, purjolök

Västerbottenost, skinka & broccoli

Köttfärs, tomat, lök

Ost-skinka & purjolök

Norrländsk paj: rökt kött, blandad svamp, lök, västerbottenost

Kyckling, spenat, purjolök, 2-sorter's ost

Fajitaskyckling, tomat, majs, lök

Smörgåstårter

Kött/ost/fågel	Pris per bit	Välj storlek som passar!			Fisk & skaldjur	Pris per bit
Ost, skinka, ananas Ost & skinkröra, grönsaksröra	75.-	3 bitar	6 bitar	9 bitar	Vi använder endast handskalade räkor	
Rostbiff Rostbiffsröra, grönsaksröra	75.-	12 bitar	15 bitar		Räkor Skagenröra, grönsaksröra	85.-
Rostbiff & briöst Rostbiffsröra, grönsaksröra	80.-				Lax & räkor Skagenröra, grönsaksröra	95.-
Rostbiff fylld med pepparrotost Rostbiffsröra, grönsaksröra	80.-				Räkor & stenbitsrom Skagenröra, grönsaksröra	90.-
Kalkon, ananas & briöst Kalkonröra, grönsaksröra	80.-				Räkor, kräftstjärtar Skagenröra, grönsaksröra	90.-
Salami & briöst Ost & skinkröra, grönsaksröra	75.-				Lax, räkor & stenbitsrom Skagenröra, grönsaksröra	100.-
Lufttorkad skinka med melon & briöst Färskost med soltorkad tomat & gräslök, grönsaksröra	80.-				Lax & kräftstjärtar Skagenröra, grönsaksröra	100.-
Kallskänkans specialtårtा En höjdartårtा där vi lägger på lite olika sorters charkuterier	80.-				Västkust Lax, räkor, kräftor, stenbitsrom Skagenröra, grönsaksröra	105.-
Vegetarisk Ägg, ost, grönsaker, frukt Grönsaksröra (Vegansk +10.-/bit)	75.-				Kallskänkans Lax & skaldjurstårtा En höjdartårtा där vi lägger på lite olika sorters skaldjur	95.-
Norrlandstårtा Renstek, pepparot, Handskalade räkor Färskost med kantareller, grönsaksröra	95.-				LYX-Räkor & löjrom Handskalade räkor & Löjrom Skagenröra, grönsaksröra	120.-
Glutenfritt +10.-/bit					LYX-Lax, räkor & löjrom Handskalade räkor lax, & Löjrom Skagenröra, grönsaksröra	130.-
					LYX-Västkust Lax, handskalade räkor, kräftor, Löjrom Skagenröra, grönsaksröra	140.-



Lite tips ..

Varje portion smörgåstårtा väger c:a 300gr, smörgåstårtorna ligger på ett pappersunderlägg i tårtkartong.

Vi vill gärna att du beställer minst 3 dagar före du skall ha smörgåstårtan.

Om du är sent ute någon gång och behöver hjälp, tveka inte att höra av dig, går det så går det.....!

Snittar/ dubbel sandvikare 24.- /st

Rensteksröra med pepparot	Skagenröra
Salami & färskost med vitlök	Crabfishröra
Kalkon & färskost med örter	Kycklingröra
Ost & skinkröra	Tonfiskröra
Rostbiffsröra	Rökt laxmoussé
Ädelost	Gravlax med hovmästarsås
Färskost med kantareller	Rökt lax med pepprotsost
Färskost med soltorkade tomater	Västerbottenskräm
Grönsaksröra	



Cocktailcanapéer

4cm

Skagenröra	32.-
Räkor, ägg, majonnäs, dill	32.-
Rökt lax med pepparotscremé	32.-
Brieost, oliv	28.-
Salami med färsk vitlöksost	28.-
Lantpaté med chornichons	28.-
Ädelost	28.-
Kräftstjärtar, majonäs, dill	32.-
Rökt laxmoussé	32.-
Rensteksnurra med pepparot	32.-
Löjrom	50.-



Drinktilltugg

Jordnötter & salta pinnar	22.-
Exotisk snacks	26.-
Chips med två sorters dipp	35.-
Grönsaksstavar med två dippsåser	35.-

Picknick väskor

Minimum 5 personer

// Färdigt på engångstallrik, allt ner packat i kylväskor med kylklampar som utlåns. //

--Medföljande tillbehör: plastmugg, servett, kniv, gaffel--



Torö 155.-

Rökt kalkonbröst & rostbiff

Mimosa & Gourmethuset's potatissallad

Tillbehör: Grönsallad, smör & nybakat bröd
frukt, chokladbit, cider

Gålö 165.-

Tunnskuren lufttorkad skinka & kalkon

Pastasallad: med grovskurna tomater, mozzarellaost,
färs basilika, rödlök, olivolja

Tillbehör: Pfefferoni, Briéost, päron & kex
smör & nybakat bröd
frukt, chokladbit, cider

Muskö 155.-

Kycklingspett med barbecuequesås

Färskpotatissallad med vårlök & tomat

Tillbehör: Grönsallad, smör & nybakat bröd
frukt, chokladbit, cider

Utö 155.-

Grillad rostbiff

Gourmethuset's potatissallad

Tillbehör: Pickles, grönsallad & dressing
ost, smör & nybakat bröd
frukt, chokladbit, cider

Dalarö 185.-

Kallrökt lax

potatissallad på färsk potatis, gräddfil, dill & pepparot
ägghalva med skagenröra

Skaldjurssallad med rhodeislanddressing

Tillbehör: smör & nybakat bröd,
frukt, chokladbit, cider

Östnora 185.-

Kycklingspett, paj med ost & skinka,

Krämig pastasallad med grönsaker & melon.

Taleggio, briéost & kex

Tillbehör: Smör & nybakat bröd
frukt, chokladbit, cider

Landsort 185.-

Varmrökt rosépepparlax

Potatissallad med dill, gräslök & pepparot

Tillbehör: Grönsallad, smör & nybakat bröd
frukt, chokladbit, cider

Långgarn 145.-

Sotad kycklingfilé

Pestomarinerad pastasallad med soltorkadtomat,
mozzarella & grönsaker.

Tillbehör: smör & nybakat bröd
frukt, chokladbit, cider

Drycker

Kaffe & te i termos, mjölk & socker

28:-

Läsk, lättöl, mineralvatten 33cl, flera sorter att välja mellan fråga vid beställning

25:-

Läsk, lättöl, mineralvatten 50cl, flera sorter att välja mellan fråga vid beställning

30:-

Övriga drycker offereras separat.

Kalla tallrikar

Minimum 5 personer av varje sort

Upplag på engångstallrik med lock, kan beställas på porslin.

• Gourmethuset's tallrik	125.-
Grillad rostbiff med pickles & Gourmethuset's potatissallad, grönsallad, smör & nybakat bröd	
• Grekisktallrik	135.-
Lammfärspepp, aioli & grekisk potatissallad, tomat & löksallad, smör & nybakat bröd	
• Italiensktallrik	135.-
Lufttorkad skinka & salami, <i>Pastasallad</i> : med grovskurna tomater, mozzarellaost, färsk basilika, rödlök, olivolja, pfefferoni, briöst, smör & nybakat bröd	
• Charktallrik	135.-
Rökt skinka & kalkon, <i>Örtmarinerad pastasallad</i> : med grönsaker, ost, smör & nybakat bröd	
• Delikattesstallrik	135.-
Kycklingfilé, örtsås, <i>Couscoussallad</i> : med grönsaker, ost, smör & nybakat bröd	
• Vegetarisktallrik	125.-
Västerbottenpaj med potatis & broccoli, färsk marinerade champinjoner, bönsallad, grönsallad, smör & nybakat bröd	
• Skärgårdstallrik	145.-
2-sorter's sill, ägghalva med skagenröra, gravad lax, hovmästaren's potatissallad, Västerbottnost, grönsallad, smör, kavring & knäckebröd	
• Skeppartallrik	135.-
Varmrökt lax serveras med potatissallad smaksatt med gräddfil, dill & pepparrot grönsallad, smör & nybakat bröd	
• Hovmästartallrik	135.-
Gravad lax i skivor med hovmästaren's potatissallad, grönsallad, smör & nybakat bröd	

Husmanskost

Minimum 10 personer

--Serveras med grönsallad, dressing, smör & bröd--

*Endast rätter markerade med * kan beställas för minimum 5 personer!.*

• Raggmunk med stekt fläsk, hemkokt lingonsylt	125.-*
• Ärtsoppa med fläsk serveras med hemlagad senap, pannkaka med sylt & vispgrädde	135.-
• Köttbullar med gräddsås, hemkokt lingonsylt & koktpotatis	125.-*
• Wallenbergare serveras med potatispuré, skirat smör, ärtor, hemkokt lingonsylt	165.-
• Pannbiff med lök serveras med koktpotatis, saltgurka	125.-*
• Biff alá Lindström serveras med aromsmör, pommes carré	125.-
• Skånsk kalops med koktpotatis, inlagda rödbetor	125.-
• Stekt strömming fyllt med dill serveras med potatismos, skirat smör	125.-
• Kokt rimmad fläsklägg med rotmos, hemlagad senap	135.-
• Kokt rimmad oxbringa med pepparrotsås, koktpotatis	135.-
• Pytt i panna med stekt ägg, inlagda rödbetor	135.-*
• Gräddstuvad pytt i panna med rå äggula, inlagda rödbetor	145.-*
• Smålandska isterband med cidersenapstuvad potatis, inlagda rödbetor	125.-*
• Bouf bourginonne med champinjoner, bacon, smålök & rödvin, ris	165.-
• Laxpudding med skirat smör	145.-

Å la carte rätter

*Minimum 10 personer
rätter markerade med * kan beställas för minimum 5 personer*

Förrätter

Skagenröra på handskalade räkor, kavring	95.-*
Kräftskagenröra på kavring	95.-*
Rensteksmoussé på hembakat rågbröd	80.-*
Gourmethusets nubberöra på hembakat rågbröd	75.-*
Rökt laxmoussé på kavring med knapersteckt bacon	80.-*
Gourmethuset's gravlax med hovmästarsås	80.-*
Romfylld laxrulle på kavring med liméyoghurt	80.-*
Potatis & västerbottenpaj, romsås	80.-*
Skaldjurssallad med grönsparris, gräslökscremé	95.-*
Prosciuttoinlindad sparris med parmesancreme	90.-*
Rostade betor med smulad getost, balsamvinegrette, rostade solrosfrön	75.-*

Varmrätter

--Serveras med sallad, smör & bröd--

Kötträtter

Helstekt fläskyttterfilé med potatisgratäng, rödvinsås	169.-*
Fläskfilé med dijonsenapsås, baconsteckt haricotsverts serveras med råstekt potatis	209.-*
Kalvfilé Oscar II, grön sparris, hummerklo, bearnaisésås, klyftpotatis	335.-*
Kalvytterfilé med murkelsås, baconpotatis	355.-*
Grillad biffstek med mild pepparsås serveras med ugnrostad klyftpotatis	285.-*
Oxfilé provencalé med råstekt potatis, haricôtverts, grillad tomat, vitlökssmör	315.-*
Tournedos med gräddkokta trattkantareller, klyftpotatis	315.-*
Oxfiléspett med potatisgratäng, rödvinsås	285.-*
Lammstek med timjansky, potatisgratäng smaksatt med getost	255.-

Barnmeny

2-6 år

Ost sandwich

Köttbullar med sås, lingonsylt, koktpotatis eller Pannkaka med sylt	80.-*
---	-------

Problem med lokal?

Vi har även egen festvåning och pub.

Vi kan även hjälpa till och ge förslag på andra lokaler, kontakta oss.

À la carte rätter

*Minimum 10 personer
rätter markerade med * kan beställas för minimum 5 personer*

Fågel & vilt rätter

Dovhjortsek på klassiskt vis med enbärsgräddsås, gelé, kroketter, smörlungade primörer	369.-
Brässerad vildsvinsstek med gräddsås, smörlungade grönsaker, hasselbackspotatis, rönnbärsgelé	359.-
Helstekt reninnanlår serveras med lingongräddsås och svamp-potatisterrinne	379.-
Mozzarellagratinerad kycklingfilé, serveras med honungsrödvinssås, timjanrostad potatis	209.-*
Majskyckling med salviasås, potatistårta, smörlungade primörer	245.-*

Fiskrädder

Rimmad lax med dillstuvad potatis	215.-*
Kall inkokt lax med örtsås, kokt potatis	215.-
Grillad laxfilé med rostad potatis & rotfrukter, senapscremé	215.-*
Ugnsbakad torskrygg med bryntsmör, handskalade räkor, pressad potatis	245.-*
Fisk & skaldjursgryta, aioli, vitlöksbröd	255.-*
Fiskgratäng med skaldjur & vitvinsås, pommesduchesse	215.-*
Vitvinspocherad rödtungafile med hummersås & kräftstjärtar, pommesduchesse	265.-*
Ugnsbakad piggvar med riven pepparot & skirat smör, hackat ägg & räkor, kokt potatis	385.-

Vegetariskt

Rotfruktsbiffar med svampsås, ugnsrostad klyftpotatis	165.-*
Vegetarisk lasagne	135.-
Gourmethuset's ratatouille serveras med couscous	135.-*

Dessarter

Hembakad chokladkladdkaka med lättvispad grädde	39.-*
Hembakad nougat-chokladkaka på digestivebotten	69.-
Liten chokladmoussé serveras i dessertbägare	45.-*
Liten hallonmoussé serveras i dessertbägare	45.-*
Liten passionsmoussé serveras i dessertbägare	45.-*
Hembakad äppelpaj med gräddvaniljsås	59.-*
Smulpaj med säsongensbär, vaniljsås	79.-*
Gourmethuset's glassbomb	(Räcker till 10 personer) 725.-
Chokladmousse smaksatt med baileys, serveras i glas	85.-
Vaniljpannacotta med rabarberkompott, serveras i glas	75.-
Färsk jordgubbar med vaniljglass & lättvispad grädde	89.-*
Hjortronparfait med varma hjortron och mandelflarn	99.-
Färsk exotisk fruksallad med likörgrädde	99.-*

Bufféer

Lilla Sven (Minimum 10 personer) 229.-

3-sorter's kallskurna charkuterier, (rostbiff, torparskinka, rökt korv) med färsk frukter
Tillbehör: Gourmethusets potatissallad, fyllda ägghalvor, västgötakloster ost i stavar
grönsallad med dressing, smör & nybakatbröd

Pelle jöns (Minimum 10 personer) 279.-

4-sorter's kallskurna charkuterier, (rostbiff, torparskinka, kalkon, rökt korv) med färsk frukter
2-sorter's ost med färsk frukt & kex, Gravad lax med hovmästarsås
Tillbehör: inlagda gurkstavar, Gourmethusets potatissallad, grönsallad, dressing, Smör & nybakat bröd

All(tid)gott (Minimum 10 personer) 249.-

3-sorter's kallskurna charkuterier, (rostbiff, kalkon, rökt korv) med färsk frukter
briéost med päron, druvor & kex
Tillbehör: Gourmethusets potatissallad, grönsallad, dressing, smör & nybakat bröd

Ärtiga Märta (Minimum 10 personer) 279.-

3-sorter's kallskurna charkuterier, (rostbiff, torparskinka, kalkon) med färsk frukter
Briéost & färskost med frukt, kexkorg
varmröktlax med örtsås
Tillbehör: pickles, Gourmethusets potatissallad, grönsallad, smör & nybakat bröd



Jubileumsbuffén (Minimum 15 personer) 329.-

3-sorter's kallskurna charkuterier, (rostbiff, torparskinka, kalkon) med exotiska frukter
Romfylld laxrulltårta
Pastasallad: med avocado, färsk basilika, tomat, olivolja, vitlök.
Tillbehör: Gourmethuset's potatissallad, marinade färsk champinjoner, pfefferoni, vitlöksbröd, nybakat bröd & smör
Småvarmt: Potatisgratäng, köttbullar
Dessert: Gourmethusets chokladtårta med lättvispad grädde

Öppethus (Minimum 10 personer) 219.-

2-sorter's kallskurna charkuterier (rostbiff, torparskinka) med färsk frukter
Tillbehör: Gourmethusets potatissallad, grönsallad, dressing, ost i stavar
Smör & nybakat bröd

Mingelbuffé (Minimum 20 personer) 219.-

Limé marineras skaldjurssallad i glas (*på räkor, kräftor, crabfish.*)
Minismittar på: kyckling & skagenröra.
Salami & ostspinnar, svarta oliver, rädisor, gurk & morotstavar med dipp
Chili drumstick, lammsfärspepp & tzatziki

Ostbricka (Minimum 10 personer) 155.- (Samband med buffé 135.-)

Briéost, gorgonzola, färsk vitlöksost, taleggio, västgötakloster i stavar.
vindruvor, päron & rädisor, 2-sorter's marmelader, 4 sorters kex i korg

Lilla gumman (Minimum 10 personer) 259.-

3-sorter's kallskurna charkuterier, (rostbiff, torparskinka, salami) med färsk frukter

Pastasallad: med ost, färsk grönsaker & honungsmelon

Briéost, frukt & kex

Tillbehör: inlagda gurkstavar, pickles, marinrade vitlöksklyftor, Gourmethusets potatissallad, smör & nybakat bröd

Norrland (Minimum 20 personer) 365.-

Kall tunnskuren tjälknöl, Tunnbrödsnittar med rökt renstek & pepparot

ägghalvor med sikromsfyllning, varmrökt lax med örtsås,

Tillbehör: hemkokt lingonsylt, grönsallad, vinegrette dressing, smör, tunnbrödknäcke

Småvarmt: potatisgratäng, potatis & västerbotten paj.

Dessert: cheesecake med hjortrontäcke

Vegetarisk buffé (Minimum 10 personer) 269.-

Färsk marinrade champinjoner, Gourmethuset's potatissallad, bönsallad, färsk rödbetor med fetaost

Pastasallad: med avocado, färsk basilika, tomat, olivolja, vitlök.

Tillbehör: grönsallad, vinegrettedressing, nybakat bröd, smör

Småvarmt: vegetarisk lasagne, västerbottenpaj med potatis & broccoli

**Trollmor** (Minimum 10 personer) 319.-

4-sorter's kallskurna charkuterier, (rostbiff, torparskinka, kalkon, rötkorv) med färsk frukter

Västgötakloster & briéost med färsk frukt & kex

Varmrökt rosépeppar lax

Tillbehör: Marinrade färsk champinjoner, marinrade Kronärtskockshjärtan, örtsås, inlagdagurkstavar, pfefferoni, grönsallad, Gourmethusets potatissallad, smör & nybakat bröd

Trollfar (Minimum 10 personer) 299.-

4-sorter's kallskurna charkuterier, (rostbiff, torparskinka, kalkon, salami) med färsk frukter

2-sorter's sill i kruka, fyllda ägghalvor

Västgötakloster & västerbottenost med färsk frukt

Tillbehör: Marinrade vitlöksklyftor, inlagda gurkstavar marinade kronärtskockshjärtan,

Potatissallad med dill & gräslökscremefraiche, grönsallad, dressing, smör & nybakat bröd, hembakat knäckebröd

Småvarmt: dillkoka potatis

Kreta (Minimum 15 personer) 279.-

Småvarmt: Lammfärspeppa, souvlakispeppa

Tillbehör: Grekisk potatissallad, tomat & löksallad, tzatziki, oliver, Pfefferoni, grönsallad med dressing,

Smör & nybakatbröd

Lilla grillbuffén (Minimum 15 personer) 289.-

Småvarmt: potatisgratäng, grillade baby backribs, grillad kycklingklubba med BBQsås

Tillbehör: Sweetchilidressing, coleslaw, grönsallad, dressing, smör & nybakat bröd

All American (Minimum 20 personer) 329.-

wraps med räkor och salsa,

Tillbehör: Coleslaw, chilismör, grönsallad, rhodeislanddressing, smör & nybakat bröd

Småvarmt: Chipotle marinade kamben, vitlöksstekta kycklinglår, bakad potatis, halv majskolv

Lilla skärgårdsbuffén (Minimum 10 personer) 279.-

2-sorters sill i kruka

Gravad lax med hovmästarsås, ägghalvor med skagenröra

Skaldjurssallad med rhodeislanddressing

Tillbehör: cheddarost & västerbottenost, vitt bröd, kavring, hembakat knäckebröd, smör,

Småvarmt: dillkокt potatis

Stora skärgårdsbuffén (Minimum 20 personer) 379.-

3-sorters sill i kruka / inlagd, senap, matjes /

Gravad lax med hovmästarsås, Rökta laxrullader med pepparotsgräddé

Färsk räkor med aioli, ägghalvor med rom

Skaldjurssallad med rhodeislanddressing

Tillbehör: Gräddfil, gräslök, vitt bröd, kavring, hembakat knäckebröd, Västerbottenost, cheddarost, smör

Småvarmt: dillkокt potatis (färskpotatis vid säsong), Janssons frestelse

Lyxig skärgårdsbuffé (Minimum 30 personer) 479.-

3-sorters sill i kruka / inlagd, senap, matjes /

Gravad lax med hovmästarsås, gravad strömming, varmrökt lax med kall örtsås, sikromstårta

Färsk & rökta räkor med aioli, ägghalvor med löjrom

Skaldjurssallad med rhodeislanddressing

Tillbehör: Gräddfil, gräslök, vitt bröd, kavring, hembakat knäckebröd, västerbottenost, cheddarost, smör

Småvarmt: dillkокt potatis (färskpotatis vid säsong), kräftströmming, Janssons frestelse

Dessert: Gourmethusets chokladtårta med lättvispad grädde

**Lilla Gourmetbuffén** (Minimum 15 personer) 349.-

3-sorter's kallskurna charkuterier, (rostbiff, torparskinka, parmaskinka) med exotiska frukter

2-sorters sill i kruka /inlagd, senap/, ägghalvor med skagenröra

Pastasallad: med avocado, färsk basilika, tomat, olivolja, vitlök.

Tillbehör: Marinerade färsk champinjoner, cornichons, Marinerade vitlöksklyftor, Gourmethusets potatissallad,

Brödbuffé med olika sorters nybakat bröd, Smör, Västgötakloster & cheddarost

Småvarmt: dillkокt potatis(färsk potatis vid säsong), Janssons frestelse

Dessert: Gourmethusets chokladtårta med lättvispad grädde

Stora Gourmetbuffén (Minimum 25 personer) 449.-

4-sorter's kallskurna charkuterier, (rostbiff, torparskinka, kalkon, pastrami) med exotiska frukter

3-sorters sill i kruka / inlagd, senap, matjes /, ägghalvor med skagenröra, varmrökt rosépepparlax

Pastasallad: med avocado, kräftstjärtar, färsk basilika, tomat, olivolja, vitlök.

Tillbehör: Gräddfil, gräslök, örtsås, marinerade färsk champinjoner, cornichons

Smör, västerbotten & cheddarost, brödbuffé med olika sorters nybakat bröd samt vitlöksbröd

Småvarmt: Potatisgratäng, Janssons frestelse, köttbullar, prinskorv, dillkокt potatis(färsk potatis vid säsong)

Dessert: Gourmethusets chokladtårta med lättvispad grädde

*Har ni egna önskemål om mat eller roliga idéer för festen.**Ni kanske vill byta ut en rätt i en buffé? Eller behöver ni hjälp med något tema kring festen?**Musik eller uppträdande, discjockey, trubadur eller band inga problem!**Välj endast maten eller beställ ett färdigt festpaket.**Hyr glas & porslin, bord, stolar, ljud & ljus eller personal.**Kort sagt ring oss, vi hjälper dig. Det är därför vi finns!*

Viva Italia! (Minimum 10 personer) 249.-

Tunnskuren Parmaskinka & salami med färsk frukt

Briéost, päron & kex

Pastasallad: med grovkurna tomater, mozzarellaost, färsk basilika, rödlök, olivolja.

Tillbehör: pfefferoni, grissini, smör & nybakat bröd

Italia di Parma (Minimum 10 personer) 289.-

Salami & mortadella i tunnskurna skivor med färsk frukter

Krämic pastasallad: med lufttorkad Parmaskinka, melon och färsk grönsaker.

Mozzarellaost varvad med tomater i skivor, färsk basilika, olivolja.

Briéost, frukt & kex,

Tillbehör: vitlöksmarinerade champinjoner, grissini, grönsallad, dressing, smör, ciabatta & vitlöksbröd

Extra vaganza (Minimum 15 personer) 329.-

4-sorter's kallskurna charkuterier (salami, rostbiff, pastrami, Parmaskinka) med färsk frukter

Gorgonzola, tomat & löksallad

Pastasallad: med räkor, färsk grönsaker, saffransyoghurt.

Färsk spenatsallad, rostade pinjenötter, grovriven färsk parmesan, citrondressing

Tillbehör: Italiensk potatissallad, pfefferoni, marinrade kronärtskockshjärtan, grissini, smör, nybakade ciabatta

**Fontana di trevi** (Minimum 15 personer) 369.-

4-sorter's kallskurna charkuterier, (rostbiff, salami, mortadella, Parmaskinka) med färsk frukter

2-sorters italienska ostar med färsk frukt & kex

Mozzarellaost varvad med tomater i skivor, färsk basilika, olivolja.

Pastasallad: med kalkonbröst, färsk grönsaker & melon

Tillbehör: marinrade färsk champinjoner, marinrade vitlöksklyftor, italiensk potatissallad, pfefferoni, grissini,

Nybakt vitlöksbröd, smör & nybakade ciabatta

Dessert: Tiramisu

Venezia (Minimum 20 personer) 339.-

Mortadella & salami

Gaiamelon båtar med Parmaskinka

Pastasallad: med röd pesto, ruccola, panchetta & rostade pinjenötter.

Tomat, mozzarella, rödlök & basilikasallad.

Briéost med frukt & kex

Tillbehör: marinade oliver, marinade vitlöksklyftor, färskriven parmesanost, grissini

nybakat lantbröd & färskost med örter

Dessert: Färsk fruktsallad marinad i limoncellolikör

Roma (Minimum 25 personer) 379.-

Kycklingfilé tonato

Bresaola med pinjekärnor, parmesan, ruccola, olivolja

Melon i bitar

Tomat & mozzarellaspett marinade i balsamicovinäger & olivolja

Pastasallad: med ugnbakad tomat, vitlök, basilika, olivolja

Taleggio & gorgonzola, grissini, kexkorg,

Tillbehör: svarta oliver, hembakat lantbröd, smör

Småvarmt: Helstekt fläskkarré med rosmarin, honung, vitlök, salisicia

Dessert: Vaniljpannacotta med bär

Buffétablå

Minimum 10 personer

För dig som vill skapa din egen favoritbuffé!

Sätt ihop minst 6 olika rätter, portionerna är beräknade så.

Alla rätter kommer upplagda och garnerade på uppläggningsfat samt rustika keramikskålar.

Självklart kan ni också komplettera befintliga bufféer med tillägg ur buffé-tablån.

Kallskuret	Pris	Fisk & skaldjur	Pris	Småvarmt	Pris
Grillad rostbiff i skivor (2)	48.-	Gravad lax i skivor med hovmästarsås (2)	69.-	Köttbullar (5)	36.-
Parmaskinka i skivor (2)	43.-	Varmrökt lax med örtsås	69.-	Prinskorv (3)	36.-
Kalkonbröst i skivor (2)	43.-	Kallrökt lax i skivor (2) Med pepparotsost	69.-	Grillat kycklinglår (1)	43.-
Pastrami i skivor (2)	48.-	Ägghalva (1) med skagenröra	30.-	Janssons festelse	43.-
Mortadella i skivor (2)	43.-	Inlagdsill & senapssill (3+3)	47.-	Lammfärrspett (1)	38.-
Salami i skivor (3)	33.-	Matjessill (3) med gräddfil, gräslök	47.-	Satayspett med soya (2st)	48.-
Kallrökt kory i skivor (2)	30.-	Romfylld laxrulltårtा (2)	65.-	Kamben BBQ	53.-
Torparskinka i skivor (2)	43.-	Skaldjurspaté med örtsås	65.-	Souvlakispett (1)	53.-
Lantpaté med cumberlandsås, cornichons	53.-			Tandoori marineras kycklingspett (1)	53.-
kalla säsér & röror	Pris	Pajer	Pris	Potatis, ris, pasta, nudlar	Pris
Skagenröra	36.-	Lax, skaldjur, & broccoli	43.-	Dillkokt potatis (vid säsong färsk potatis)	28.-
Crabfishröra	36.-	Lax, spenat & lök	43.-	Potatisgratäng	48.-
Tonfiskröra	36.-	Fetaost, tomat, lök, potatis	43.-	Potatisgratäng smaksatt med getost	53.-
Kycklingröra	36.-	Västerbottenost, potatis, purjolök	43.-	Bakad potatis med saltat smör	43.-
Grönsaksröra	36.-	Västerbottenost, skinka & broccoli	43.-	Råstekt potatis	43.-
Tzatziki	36.-	Köttfärs, tomat, lök	43.-	Timjanrostad potatis	43.-
Rödbetatzatziki	36.-	Ost-skinka & purjolök	43.-	Ugnrostad klyftpotatis	43.-
Coleslaw	36.-	Norrlandsk paj: rökt kött, blandad svamp, purjolök, västerbottenost	43.-	Tysk potatissallad Senapsvinegrette & purjolök	43.-
Gubbröra	36.-	Kyckling, spenat, purjolök, 2-sorter's ost	43.-	Potatissallad Dill / gräslökcrémefraiche	43.-
Guacamole	36.-	Fajitaskyckling, tomat, majs, lök	43.-	Gourmethuset's potatissallad	43.-
Aioli	28.-	Sallader	Pris	Färskpotatissallad med kapris	43.-
Krämig vitlöksås	28.-	Tomat och Mozzarella basilika, olivolja, balsamvinäger	46.-	Grekisk potatissallad Med fetaost, oliver & rödlök	48.-
Dijonsenapscremé	28.-	Sallad på färsk spenat, ädelost & valnötter	53.-	Italiensk potatissallad Soltorkade tomater, basilika, rödlök	48.-
Krämig örtsås	28.-	Tomat & löksallad	38.-	Pilaffris	33.-
		Grekisk färstsallad	48.-	Jasminris	33.-
Desserter	Pris	Krämig pastasallad med lufttorkad skinka, melon & färsk grönsaker	48.-	Basmatiris	33.-
Chokladkladdkaka, lättvispad grädde	39.-	Pastasallad med Avocado, färsk basilika tomat, olivolja, vitlök, rödlök	48.-	Cous cous med grönsaker	48.-
Liten chokladmousse	45.-	Pastasallad med Tonfisk, svarta oliver, purjolök, färska grönsaker	48.-	Wokade grönsaker med nudlar	53.-
Liten hallonmousse	45.-	Melon & tomatsallad	43.-	Stekt ris med chili & grönsaker	53.-
Liten passionsmousse	45.-	Grönsallad med valfri dressing	33.-		
		Bönsallad	33.-		
Tillbehör	Pris	Säsér varma	Pris	Övrigt	Pris
Vitlöksmarinerade färska champinjoner	38.-	Barbequesås	38.-	Briéost, druvor, kex	53.-
Marinerade kronärtskockshjärtan	43.-	Bearnaise-sås	38.-	2sorter's minisittar Skagen, kycklingröra (1+1)	48.-
Svarta kalamata oliver (4)	23.-	Hollandais-sås	38.-	Bröd	Pris
Inlagda gurkstavar (2)	23.-	Choronsås	38.-	Vitlöksbröd	33.-
Marinerad vitlök (3)	23.-	Dijonsenapsås	38.-	Baguette med smör	28.-
Pfefferoni (2)	23.-	Champinjonsås	38.-	Källarbröck med smör	28.-
Marinerade grönsaker	43.-	Pepparsås	43.-	Grovbröck med smör	28.-
Pickles	23.-	Rödvinsås	43.-	Solrosbröck med smör	28.-
		Gräddkokta traktkantareller	43.-	Lantbröd & smör	28.-

Ute arrangemang

Grillbuffé

Minimum 30 personer

För dig som vill skapa din egen grillbuffé!

BBQ favoriten fläskkött, chorizo, flankstek, haloumi	329.-
BBQ grill mixen 4- sorter´s grillat på, fläskkött, nötkött, kryddig korv samt kyckling eller lammfärs	309.-
BBQ kockens mix 3- sorter´s grillat på fläsk, kyckling, lax	309.-
BBQ kött mix 3- sorter´s grillat på fläsk, nötkött, lamm	309.-
BBQ fisk & skaldjur´s mix 3- sorter´s grillat på lax, havskräfta, piggvar	399.-
BBQ mixen lågtempererat innanlår, kycklingklubba, hickorymarinerade revben, majs	319.-
BBQ sommarmix fläskkarré, kötfärsspett med chili & vitlök, kycklingfilé	309.-
BBQ vegetariskt grillspett med grillad sallad, majskolv, tomat	219.-
Kycklingspett	279.-
Oxfiléspett	329.-
Lammspett	279.-
Baconlindat fläskfiléspett	289.-
Havskräfta & marulkspett	399.-
Laxkotlett	289.-

Ingår i alla grillrätter: grönsallad, dressing, coleslaw, picklad lök, bbq bönor, vattenmelon smör och bröd.

Tillbehör

Välj 1 rätt ur denna grupp

- Svarta kalamata oliver
- Inlagda gurkstavar
- Marinerad vitlök
- Pfefferoni

Grönsaker & sallader

Välj 1 rätt ur denna grupp

- Grillad majskolv
- Tomat & löksallad
- Melon & tomatsallad
- Vitlöksmarinerade färiska champinjoner
- Grillad ugnsbakad lök
- Gourmethuset´s ratatouille

Såser

Välj 2 rätter ur denna grupp

- Kalla*
 - Aioli
 - Krämig vitlöksås
 - Tomat & mangosalza
 - Tzatziki
 - Rödbetstzatziki

- Varma*
 - Barbequesås
 - Bearnaise-sås
 - Chili bearnaise-sås
 - Hollandaise-sås
 - Choronsås

Sallad, potatis, ris, pastarätter

Välj 1 rätt ur denna grupp

- Grillad bakpotatis halva
- Dillkoka färskpotatis
- Råstekt potatis
- Bakadpotatis med aromsmör
- Ugnsrostad klyftpotatis

- Sommar potatissallad med:
Färskpotatis, citron, bladspenat, olivolja
- Rostad sötpotatissallad med rotfrukter m.m.
Gourmethuset´s potatissallad
- Potatissallad dill / gräslökcrémefraiche
Tysk potatissallad med senap & purjolök
- Färskpotatissallad med kapris
Couscoussallad med grönsaker

Begär offert!

Vi ger dig en offert som inkluderar:
Mat, porslin, kockens tid samt transport.

Gillar du att grilla? Vi gör allt klart för grillen.
Så att du kan grilla själv! Annars bokar du grillkock från oss.

Hur går det till?

Gourmethuset´s kock har med sig grillar och wokar med tillbehör när han kommer.

Grill menyerna kräver medverkan av en kock, allt för att garantera succé.

Grillkock 495.-/timme (minimum 4tim. tid räknas tur & retur Östnora), samt transportavgift tillkommer.

Ute arrangemang

Hamburger party

Minimum 20 personer 215.- p.p

*Hemgjorda hamburgare, hamburgerbröd
hamburgerdressing, ketchup, senap, coleslaw, bearnaise
rostadlök, picklad lök, sallad, tomat, inlagd gurka, ost
friterade lökringar, pommes frites*

Asado

Minimum 30 personer 295.- p.p

*Helgrillad gris, eller lamm. (vildsvin begränsad tillgång)
Färskpotatissallad, barbequesås, krämig vitlöksås, pfefferoni, inlagda gurkstavar
marinerad vitlök, bbq bönor, coleslaw, pickladlök
vattenmelon, grönsallad, smör & nybakatbröd*



Dessert

Flamberad ananas med konjak

Minimum 5 personer 115:-p.p

Serveras med honung & hasselnötter och äkta gammaldags vaniljglass

Wokat

Minimum 30 personer 165.- p.p

Boka i tid!

I woken använder vi äggnudlar, färsk grönsaker & woksås samt biff, kycklingfilé och räkor.

Tillbehör: asiatisk kålsallad, grönsallad, dressing, smör & nybakatbröd

För att uppnå bästa resultat kommer vi och wokar på plats, en garanterat uppskattad tillställning för gästerna!

Jättepannor

Minimum 30 personer

När ni har många gäster, tomma magar och litet utrymme passar våra jättepannor helt perfekt.

Självklart passar de även om utrymmet är stort.

I Jättepannorna finns det mat för ända upp till 100 personer.

--Serveras med sallad, dressing, smör & bröd--

Kombipanna nr:1 med Bouf bourginonne och Kycklinggryta med grön curry, serveras med ris 195.-

Kombipanna nr:2 med Rysk biffstroganoff och Currygryta, serveras med ris 195.-

Viltskavsgryta med trattkantareller, potatispuré och hemkokt lingonsylt 205.-

Grovskuren pytt i panna med rödbetor och äggulor 135.-

Gräddstuvad pytt i panna med rödbetor och äggulor 145.-

Rysk biffstroganoff med rödbetor, inlagd gurka, ris Tillbehör: syrad grädde 155.-

Bouf bourginonne med champinjoner, bacon, smålök & rödvin, ris 155.-

Currygryta på kycklingfilé med cocosmjölk, gulcurry & färsk champinjoner, serveras med ris 155.-

Kycklinggryta på kycklingfilé med cocosmjölk, gröncurry & bambuskott, serveras med jasminris 155.-

Het sydamerikansk gryta med skinka, korvar, vitlök, lök, chili, bönor och grönt 155.-

Tandooriwok med kyckling, äggnudlar och grönt 145.-

Wokade grönsaker & nudlar med grillat kycklingspett 145.-

Tex mex panna: köttfärs, guacamole, gräddfil, salsa, hackad lök, riven ost, tärnade tomater, strimlad isbergssallad, strimlad gurka, pfefferoni, majs, tortillabröd, nacho-chips 145.-

Östnora's fisk & skaldjursgryta med skaldjur, fisk och aioli 225.-

Kreolsk Jambalaya med skaldjur, starka korvar och grönt 205.-

Spansk saffransdoftande paella med kyckling, skaldjur och grönt och aioli 205.-

Hur går det till?

Gourmethuset's kock har med sig grillar och wokar med tillbehör när han kommer.

Menyerna som följer kräver medverkan av en kock, allt för att garantera succé.

Grillkock 495.-/timme (minimum 4tim. tid räknas tur & retur Östnora), samt transportavgift tillkommer.

Minnesstunds arrangemang



- *Vi erbjuder er en flexibel lösning, då vi har mångårig erfarenhet av att jobba i olika miljöer.*
- *Vår personal dukar upp i lokalen, vi använder oss av stolar, bord och porslin som finns att tillgå i lokalen i första hand.*
- *Vi dukar med linnédukar, blommor, ljus, servetter, och arrangerar ett minnesbord med blommor och ljus.*
- *Vår personal finns på plats under hela minnesstunden och tar hand om er och arrangemanget.*
- *Efter arrangemanget dukar vi av diskar och plockar tillbaks porslinet samt möblerar lokalen som den var när vi kom.*
- *Ring gärna oss och boka ett personligt möte.*

Minnesstunds arrangemang

Välj något av alternativen nedan

- Café complé 265.-

Mjukkaka, vetebröd, 3-sorter´s kakor, samt valfri tårtा

- Gourmet canapeér 325.-

Laxmoussé på kavring, skagenröra med räkor ägg & majonnäs, enrirsörtskinka, briéost med oliv på kavring.

2-sorter´s småkakor och valfri tårtा

- Räksmörgås 325.-

med handskalade räkor

2-sorter´s småkakor och valfri tårtा

- Landgång 325.-

Lax, ägg med skagenröra, skinka, salami, rostbiff, potatissallad, briéost, ost

2-sorter´s småkakor och valfri tårtा

- Smörgåstårtा 325.-

Med Lax & handskalade räkor eller rostbiff & briéost

2-sorter´s småkakor och valfri tårtा

- Gourmethuset´s tallrik 345.-

Grillad rostbiff med pickles & Gourmethuset´s potatissallad, grönsallad, smör & nybakatbröd

2-sorter´s småkakor och valfri tårtा

- Skärgårdstallrik 345.-

2-sorter´s sill, ägghalva med skagenröra, gravad lax, hovmästaren´s potatissallad, Västerbottenost, grönsallad, smör, kavring & knäckebröd

2-sorter´s småkakor och valfri tårtा

- Italiensktallrik 345.-

Lufttorkad skinka & salami, Pastasallad: med grovkurna tomater, mozzarellaost, färsk basilika, rödlök, olivolja, pefferoni, briéost, smör & nybakatbröd

2-sorter´s småkakor och valfri tårtा

Tårtor att välja mellan: Princess, Schwarzwald, gräddtårtा med hallon,

citronmousse, hallonmousse eller kladdkaka med lättvispadvispgrädde

Mineralvatten, läsk eller lättöl . Kaffe eller te .

Personal som dukar upp och finns tillgänglig under minnesstunden,

Efter arrangemanget dukar vi av diskar, plockar tillbaks porslinet samt möblerar lokalen som den var innan.

Vita dukar, servetter, blommor & värmeljus på borden



Porslin samt övrigt hyresgods finns att hyra om det ej finns i lokalen.

Vi har även egen festvåning.

Minimum 20 personer, beställning senast 1 vecka före minnesstunden, Priset avser per person., Alla priser inkluderar moms.

Hyresgods

PORSLIN			GLAS		
Assietter	Ø 17cm	4,00 /st	Snaps/shotsglas	6 cl	4,00 /st
Förrättstallrik	Ø 21cm	4,00 /st	Likörglas	7 cl	4,00 /st
Mattallrik	Ø 24cm	4,00 /st	Dessertvinsglas		4,00 /st
Djuptallrik	Ø 21cm	4,00 /st	Cognacscupa	24cl	4,00 /st
Lejonskål	soppa/ förrätt/ dessert	5,00 /st	Champagneglas	17 cl	4,00 /st
Kaffekopp med fat	18cl, Ø 15cm	5,00 /st	Vinglas, vitt	19 cl	4,00 /st
Te / kaffemugg		4,00 /st	Vinglas, rött	24,5 cl	4,00 /st
Gräddkanna	10cl	5,00 /st	Selterglas (whiskey, vatten)	15 cl	4,00 /st
Sockerskål	Ø 7cm	5,00 /st	Allglas (öl, vatten)	35 cl	4,00 /st
Mjölkanna	0,25 l	9,00 /st	Coupéglas	Glass eller förrätt	5,00 /st
Mjölkanna	0,5 l	18,00 /st			
Party clips	"Mingelparty"	4,00 /st			
BESTICK			UPPLÄGGNING / SERVERING		
Förrättskniv		4,00 /st	Brödkorg	Olika storlekar	14,00 /st
Förrättsgaffel		4,00 /st	Såsskål med slev	Rostfri	20,00 /st
Matkniv		4,00 /st	Bålskål	5L	38,00 /st
Grillkniv		5,00 /st	Bålskål	17L	78,00 /st
Matgaffel		4,00 /st	Bålskål	39L	135,00 /st
Matsked		4,00 /st	Porslinsskål "spillkum" nr6	1,25L	20,00 /st
Dessertsked		4,00 /st	Porslinsskål "spillkum" nr8	2,3L	26,00 /st
Kaffesked		4,00 /st	Porslinsskål "spillkum" nr10	4,3L	32,00 /st
Serveringssked		7,00 /st	Porslinsskål "spillkum" nr13	8,2L	40,00 /st
Serveringsgaffel		7,00 /st	Uppläggningsfat	Porslin 1/2 gastro, vit	35,00 /st
Såsslev		7,00 /st	Uppläggningsfat	Porslin 1/1 gastro, vit	65,00 /st
Bålslev		7,00 /st	Uppläggningsfat	Porslin ovalt 340x235	35,00 /st
Osthvel		10,00 /st	Kruka nr1	1Liter	20,00 /st
Tårtspade		7,00 /st	Kruka nr3	2,7Liter	26,00 /st
Smörkniv		7,00 /st	Kruka nr5	5Liter	32,00 /st
Kräftkniv		7,00 /st	Zinkbalja olika storlekar	för iskyllning	65,00 /st
BORD			LINNE		
Bord hopfällbara	80x120, 4personer	60,00 /st	Linneduk 130x180	Vit	70,00 /st
Bord hopfällbara	80x180, 6 personer	65,00 /st	Linneduk 130x240	Vit	75,00 /st
			Linneduk 200x200	Vit	135,00 /st
Ståbord fällbart	110 cm höjd / Ø 70cm	165,00 /st	Linneservett	Vit	13,00 /st
STOLAR			VÄRMEHÅLLNING		
Stolar hopfällbara	plast	17,00 /st	Värmehåll	610x315mm	105,00 /st
Barnstol	Hoppfällbar	30,00 /st	Värmehåll / bord	Rostfritt, 620x1120mm	450,00/st
			Värmelåda	För 4 bleck (el ansl)	350,00 /st
			Värmeskåp	För 12 bleck (el ansl)	750,00 /st
			Värmelåda	Hårdplast, (ej elansl)	175,00 /st
			Värmebadsvagn	3x 1/1 gastronorm	750,00 /st
			Gastronombleck	Till värmeskåp	55,00 /st
TILL BORDET			ÖVRIGT		
Blomvas	Liten glas	18,00 /st	Vinkaraff	Porslin brun 50cl	18,00 /st
Blomvas	Mellan glas	24,00 /st	Vinkaraff	Porslin brun 100cl	32,00 /st
Blomvas	Stor glas	29,00 /st	Termos	1 liter 6 koppar	25,00 /st
Askfat	"kulan" plast	10,00 /st	Termos	2 liter 12 koppar	35,00 /st
Salt & peppar sats	levereras fylda	17,00 /set	Termos	10 liter	185,00 /st
Kandelaber i nysilver	3-armad	65,00 /st	Kaffebryggare	1 kanna, kaffefilter	185,00 /st
Kandelaber i nysilver	5-armad	75,00 /st	Vattenkokare		65,00 /st
Kandelaber i nysilver	5-armad, 60cm hög	150,00 /st	Tillbringare	Plast	18,00 /st
Kandelaber i nysilver	5-armad, 110cm hög	350,00 /st	Vattenflaska i glas	Med patentkork	25,00 /st
Ljusstake i nysilver	22cm	50,00 /st	Vinkylare	Svart	29,00 /st
Ljusstake i nysilver	27cm	60,00 /st	Ishink		40,00 /st
Ljusstake i glas	För värmeljus	5,00 /st	Kapsylöppnare		3,50 /st
Ljusstake i glas	För ljus/värmeljus	10,00 /st	Vinöppnare		18,00 /st
Ljuslykta	25cm, värmeljus	45,00 st	Soptunna i plast m. lock	Inkl. 2st sopsäckar	75,00 /st
Ljuslykta	70cm, ljus (golvmodell)	150,00 /st	Serveringsförkläde	Svart m. ficka (lång)	35,00 /st

GRILLAR, GASOL, KOL			ÖVRIGT		
Gasol grill 2 x 2brännare	Gasol ingår ej	750,00	Iskuber i plastpåse		13:-/kg
Kolgrill "oljefat"	Kol ingår ej	350,00	Iskuber i kylväska	10 kilo	160,00
Asado grill eldas med kol	Kol ingår ej	750,00			
			Bröllopstårtställning	Standard, Grund pris	160,00
Wokvagn med 3st brännare,	6st Wokpannor Gasol ingår ej	1500,00	Bröllopstårtställning	Standard, Per våning	35,00
Jättestekpanna eller kombipanna Med vagn	3st brännare Gasol ingår ej	1500,00	Bröllopstårtskåp	Med plats för kyklamp	400,00
Gasolbrännare	Till wok t.ex	400,00 /st			
			Bröllopstårtställning	Fler armad, grund pris	180,00
Gasolvärmare "hatten"	Gasol ingår ej	600,00	Bröllopstårtställning	Fler armad, per våning	65,00
Gasolvärmare "braskamin"	Gasol ingår ej	300,00			
Gasolvärmare "kanon"	Drivs med gasol och 220v, Gasol ingår ej	600,00	Bröllopstårtställning vit	"Trappa" 5-våningar	550,00
Gasoltub	PC5	450,00 /st	Kylväska		35,00
Gasoltub	PC10	650,00 /st	Kyklampar		7,00 st
GARDEROB			Kyklampar "XXL"		30,00 st
Garderob	Inkl. galgar för 20 pers.	140,00 /st	Popcornmaskin	Vagn, 220v	550,00
Galge		1,50 /st	Ljusslang	8 meterslängd	100,00
LJUD-UTRUSTNING					
Högtalarpaket nr:1		1par (2st) högtalare(100w) Aktiva			500,00
Högtalarpaket nr:2		1par (2st) högtalare(300w) Aktiva			800,00
Festanläggning paket nr:1		1par (2st) högtalare(100w) Aktiva, 1st laptopsladd, litet mixerbord			600,00
Festanläggning paket nr:2		1par (2st) högtalare(300w) Aktiva, 1st laptopsladd, litet mixerbord			900,00
ÖVRIGT			LJUS		
Trådlöst system	Mikrofon	975,00	Spegelboll	Inkl.motor, 1st pinnspott	450,00
Mikrofon med sladd		95,00	Stroboskop	Inkl. kontroll	350,00
			Ljusanläggning	Ljudstyrd, 1st stativ	550,00

Personal

Servis & barpersonal 495.-

Kock & kallskänka 495.-

Hovmästare 595.-

Koordinator 950.-

Efter klockan 22.00 tillkommer 60.- på timpriset.

Efter klockan 01.00 tillkommer 50% på timpriset.

Minimidebitering är 4 timmar. Restid beräknas som arbetstid (från/till Östnora).

Resekostnader tillkommer.

Småstilat

BESTÄLLNING MAT

Minsta matbeställning är 10 portioner. om inget annat anges.

För specialkost debiteras extra, exempel: gluten, laktos, mjölkprotein m.m

Alla matpriser är per portion om inget annat anges.

Beställning senast 1 vecka före arrangemanget om inget annat anges.

Fram till 3 arbetsdagar före arrangemangsdagen kan antalet ändras om inget annat avtalats.

Därefter debiteras maten till fullo.

Mervärdesskatt (Moms) ingår.

BESTÄLLNING ÖVRIGT

För servicepersonal, artister, hyresgods, tält mm behöver vi extra god tid.

Mervärdesskatt (moms) ingår i alla priser.

Alla priser avser ett hyrestillfälle (1dygn).

AVBOKNING

Hyresgods:

Avbokning av **material** skall göras minst **7 arbetsdagar** före hyresdatumet annars utgår full hyra.

Tält, scener skall avbokas senast **20 arbetsdagar** före hyresdatumet annars utgår full hyresersättning.

Kunden ansvarar för hyrt material.

Uppkomna skador på hyrt material skall självmant påpekas och ersättas.

Borttappat eller förstört material ersätts med gällande dagspris.

All uthyrning sker på hyreskundens risk.

Utrustningen får ej hyras ut i andra hand utan uthyrarens medgivande.

Gourmethuset ansvarar ej för misslyckat resultat vid användandet av utrustning.

PORSLIN & GLAS

Diskning av hyresgods ingår i priset.

Porslinet skall vara rent från matrester och nerpackat i samma emballage som det avhämtades/levererades i.

Glas och koppar skall vara tömda på dryck och nerpackade i respektive backar.

STOLAR, BORD & ÖVRIGT TRÄMATERIAL

Trämöbler får inte förvaras ute i regn eller snö.

Vid transport så ska material vara så väl skyddat att inte skada uppstår på hyrt material.

Alla skador på hyrmaterial plus den arbetstid som åtgår att reparera skadan debiteras.

BETALNING

Företag: Faktura 10 dagar netto efter kreditprövning. Förskott vid större arrangemang.

Privatpersoner: Kontant, kort eller swishbetalning vid leverans eller förskott.

Förskott vid större arrangemang.

Legitimation skall uppvisas vid avhämtning / mottagande av hyrt materiel.

LEVERANSER Transportavgift tillkommer på alla varor och övriga tjänster.

Gourmethuset reserverar sig för eventuella ändringar samt för tillgången på råvaror och tjänster.

Besök gärna vår hemsida på internet www.gourmethuset.com där kan du få råd och tips inför festen.



Väl mött!
Anders & Marita