



CATERING

Menyer - Prislita

Välkommen till MatMans Cateringservice

Mat är vår passion.
Vi väljer alltid ut de bästa råvarorna för att all vår mat ska
hålla högsta kvalitet och vi
använder alltid äkta smör och grädde.

All mat ska vara utsökt både för ögat och gomen.
Vi vill att just din fest ska bli en kulinarisk upplevelse som dina
gäster pratar länge om.

Tveka inte att ta kontakt med oss när du nästa gång
planerar en större fest eller middag.



Catering – det
festliga alternativet!



Fantasin är den
enda begränsningen



Hyr hela festen!
Genom att låta oss
arrangera din fest kan
du istället koppla av
tillsammans med
gästerna.



Har du egna idéer
och förslag så ring
gärna och diskutera
dem med oss.



Ring oss på telefon
08-650 66 00



Släktmiddag?
Hyr hela vår restaurang
för 750 kr/tim
plus moms

CANAPÉER (Smör och bröd)

Rökt lax med pepparrotscrème	30 kr
Löjrom & gräslök	30 kr
Skagenröra	30 kr
Gubbröra på kavring	30 kr
Rostbiff med currydressing och rostad lök	30 kr
Brie med vindruvor	30 kr
Lufttorkad skinka fylld med chevré ost	30 kr

SNITTAR (små dubbla smörgåsar)

Rensteksröra med färsk pepparrotstost	25 kr
Chevré med rostade pinjenötter	25 kr
Kall eller varmrökt lax med färsk örtost	25 kr
Ädeloströra med päronskiva	25 kr
Kycklingröra med curry	25 kr
Tonfiskröra med rödlök och kapris	25 kr
Anklever med fikon	35 kr

SOPPOR från 85kr

Serveras med smör och bröd

Gazpacho (spansk grönsaksoppa) med brödkrutonger	85 kr
Kall avokadosoppa med färska räkor och löjromskräm	95 kr
Kantarellsoppa	95 kr
Champinjonsoppa	85 kr
Blomkålsoppa	85 kr
Sparrissoppa	95 kr
Fransk löksoppa med brödkrutonger	85 kr
Gulaschsoppa	95 kr
Hummersoppa	95 kr
Räksoppa	95 kr
Fisk och skaldjurssoppa med saffran och aioli	115 kr
Jordärtskockssoppa med kyckling och gräslök	115 kr

SALLAD & PASTASALLAD

Dressing, smör och bröd ingår i priset

Caesarsallad med kycklingfilé, knaperstek bacon, rostade brödkrutonger och riven parmesanost	95 kr
Räksallad – räkor, ägg m.m. Rhode Island dressing	95 kr
Salade Nicoise med tonfisk, ägg, haricots verts, oliver	85 kr
Het biffsallad med chili, lime och korianderdressing	85 kr
Kycklingsallad med knaperstek bacon, mango/currycrème-dressing	85 kr
Grekisk sallad – fetaost, oliver, lök, tomat, paprika m.m.	85 kr

PAJER

Sallad, bröd och smör ingår i priset.

Lax och spenatpaj	75 kr
Broccoli och ädelostpaj	75 kr
Mexikansk köttfärs-paj	75 kr
Skinka och ostpaj	75 kr
Currykryddad kyckling, purjolök och paprikapaj	75 kr
Västerbottenpaj	75 kr
Svamppaj	75 kr

KALLA FÖRRÄTTER

Ankleverpaté med örtsallad serverad med fikon och lagerbladsmarmelad	95 kr
Skaldjurschevize med avokado, lime och koriander	85 kr
Skagenröra på räkor, kräftor och krabba toppad med löjrom och grillat bröd	85 kr
Klassisk gubbröra på kavring med gräslök och rödlök	75 kr
Kallrökt lax med färskost. Rödlök, ruccola och örtvinaigrette	85 kr
Lufttorkat parma skinka fylld med fetaost. Kronärtskocka-, tomat- och basilikadressing	75 kr
Husets ankleverterrin med örtsallad och fikonmarmelad	95 kr

VARMRÄTTER FISK

Fiskgratäng med dill och vitvinsås med handskalade räkor samt ört- och vitlökskrutonger	150 kr
Skomakarlåda på lax med knaperstek bacon och hemlagat potatismos	175 kr
Halstrad hälleflundra med forellromsremoulade och smörslungad potatis	270 kr
Grillad marulk med halstrade pilgrimsmusslor med hummer risotto toppad med forellrom	325 kr

VARMRÄTTER KÖTT

Ostgratinerad fläskfilé, klyftpotatis och gräddkokt svampsås	145 kr
Wallenbergare med örter, skirat smör och hemlagat potatismos	155 kr
Lammracks Provencale med chevrégratinerad potatiskaka, rödvinsky med färska örter	185 kr
Biff Greta, tärnad oxfilé stekt i lök och senap serveras med råstek potatis	210 kr
Helstek oxfilé Provencale, vitlökssmör och råstek potatis	245 kr
Grillad kalventrecote med smörstekta kantareller och potatisgratäng	255 kr

HUSMANSKOST

Silltallrik med 3 sorters sill och potatis	85 kr
Kokt kalv i dill med rotsaker och potatis	125 kr
Wallenbergare med örter, skirat smör och hemlagat potatismos	155 kr
Rimmad lax med dillstuvad potatis	135 kr
Kokt rimmad oxbringa med pepparrotssås, potatis	95 kr
Nystekt Haröströmming (senapspanerad) med västerbottengratinerad mandelpotatismos	95 kr
Strömmingslåda med hemlagat potatismos	95 kr
Laxpudding med skirat smör	95 kr
Sjömansbiff med saltgurka	115 kr
Kåldolmar med sky och potatispuré	115 kr
Grystek på innanlår, gräddsås, kokt potatis samt rotfrukter	95 kr
Kalvjärpar med gräddsås, hemlagat potatismos	115 kr
Kalops med rödbetor, kokt potatis	105 kr
Smörstek abborre, smörslungad färskpotatis	105 kr
Pytt Bellman med stekt ägg och rödbetor	95 kr
Janssons frestelse	85 kr

ÖVRIGA RÄTTER

Alla rätter med tillbehör som "tillhör" rätten såsom rårörda lingon, saltgurka, osv. ingår.

Lasagne	95 kr
Sillåda	85 kr
Boeuf Bourignon	115 kr
Oxbringa och rotmos	115 kr
Köttbullar med potatismos och gräddsås	95 kr
Fläsknoisette Oscar sparris, räkor, choronsås & pommes frites	125 kr
Skomakarlåda (utskuren biff med stekt bacon och stekt lök)	95 kr
Baconlindad köttfärslimpa med gräddsås	95 kr

DESSERTER

Crème Brulée med glaserade hallon	55 kr
Cheesecake med rårörda bär	55 kr
Vaniljpannacotta	55 kr
Äppelpaj med hemlagad vaniljsås	55 kr
2 x ost med kex och fikonmarmelad	65 kr
4 x ost med kex och fikonmarmelad	95 kr
Petit Four	20 kr
Chokladtryffel	20 kr

KALLA TALLRIKAR

Bröd och smör ingår i priset

Nr. 1 Rostbiff, avokado, bacon med äpple/chili/lime salsa och blandsallad	105 kr
Nr. 2 Grillad majsckvelling med fransk potatissallad och hyvlad parmesan	105 kr
Nr. 3 Halstrad gravlax med potatissallad med en citrus- och senapssås	115 kr
Nr. 4 Fisk och skaldjurstillrik; räkor, krabba, hummer, lax, tillhörande såser	dagspris
Nr. 5 Chili och limegravad lax, ruccolasallad med forellromscrème och sparris, smörslungad potatis.	135 kr

Grillat

Välj mellan en grillad eller rå varmrätt samt 2 tillbehör som ni tycker om.
Har du andra önskemål så kan vi givetvis ordna det.

Välj en av följande huvudrätter:

1. BBQ-marinerade spare ribs (400 g)	150 kr
2. Curry och sojamarinerad fläskkarré (200 g)	135 kr
3. Tandoorimarinerade kycklingspett (2st/portion)	140 kr
4. Klassiskt grillspett med oxfilé, grönsaker och choritzo	235 kr
5. Citron- och örtmarinerad lax- och grönsaksspett (2 st/portion)	160 kr
6. Basilikakryddade tigerräkor på spett (2 st/portion)	190 kr
7. Rosmarin- och vitlöksmarinerad lammytterfilé (200 g)	205 kr
8. Apelsinglaserad fruktspett med chokladsås (2 st/portion)	55 kr
9. Marshmallows med nougatsås – kund grillar själv (6 st/portion)	25 kr

Såser, aromsmör och röror. Välj två av följande tillbehör:

Bearnaise (rekommenderas till rätt 2 och 4)	10 kr
Örtsmör provencale (rekommenderas till rätt 2, 4, 5, 6 och 7)	10 kr
BBQ-sås (rekommenderas till rätt 1, 2 och 3)	10 kr
Tzatziki (rekommenderas till rätt 1, 2, 3 och 6)	10 kr
Aioli (rekommenderas till rätt 5 och 6)	10 kr
Ratatouille- och Philadelphiacremé (rekommenderas till rätt 2, 3, 4 och 6)	10 kr

Potatis och ris. Välj en av följande tillbehör:

Bakad potatis	20 kr
Klyftpotatis	20 kr
Potatisgratäng	20 kr
Rotsaksgratäng	20 kr
Potatissallad	20 kr
Dillkokt potatis	10 kr
Grönsaks- och örtris	10 kr
Jasminris	10 kr

Sallader. Välj två av följande tillbehör:

Kronärtskockssallad med sparris och västerbottenost	15 kr
Krämig coleslaw	15 kr
Grekisk sallad med fetaost och oliver	15 kr
Tomatsallad med rödlök och basilika	15 kr
Avokadoröra	15 kr
Blandsallad med balsamicodressing	15 kr
Ceasarsallad med krutonger	15 kr
Bulgursallad	15 kr

BUFFÉ FÖRSLAG 1

135kr

3 sorters Sill

Gravad vitlöksströmming

Gräddfil och rödlök

Dillkockt potatis

Cheddarost

Bröd och smör

BUFFÉ FÖRSLAG 2

165kr

2 sorters Sill

Gravad lax med senapssås

Ägghalva med räkor

Janssons frestelse

Köttbullar

Prinskorv

Dillkockt potatis

Bröd och smör

BUFFÉ FÖRSLAG 3

185kr

Gravlax med senapssås

Lökpaj med sikromscremefraiche

Parmaskinka fylld med färskostcrème och basilika

Marinerad rostbiff med cornichonger

Potatissallad med blandade grönsaker och hyvlad parmesanost

Blandad plocksallad

Brie, Gorgonzola

Druvor och Kex

Bröd och smör

BUFFÉ FÖRSLAG 4

195kr

Gravad lax med hovmästarsås

Skagencanapé med räkor

Rostbiff med pepparrotscrémefraiche

Rökt kalkonbröst med mimosasallad

Rensteksröra i tunnbröd

Krämig potatissallad med crème fraiche örter och avokado

Blandad sallad med roccola och hyvlad parmesanost

Två sorters bröd och smör

BUFFÉ FÖRSLAG 5

205kr

Laxtartar med avokado

Skagencanapé med räkor

Rostbiff med pepparrotscrémefraiche

Snittar med rensteksröra

Soja och ingefärglaserade kycklingklubbor

Potatissallad med cornichonger

Blandsallad med hyvlad parmesanost

Två sorters bröd och smör

MEDELHAVSBUFFÉ

225kr

Färsk basilika med mozzarella

Grissol med olivtapenade

Tomat och mozzarellasallad med basilika och olivolja

Italienska klassiska charkuterier; mortadella, salami, parmaskinka, salsiccia

Örtmarinerade oliver

Pastasallad "frutti di Marie"

Tonfisk med gnosetti och robust bönsallad

Kallrökt lax i tunna skivor med citron- och pepparrotsdipp

Bruschetta med tomat och mozzarella

Melon

Tallegio- och gorgonzolaost serverade med druvor, kex och fikonmarmelad

Grissini och lantbröd och smör

Tiramisu

+ 35 kr/person

SVENSKT KLASSISKT SMÖRGÅSBORD

295kr

Matjesill med lök, gräddfil och inlagd sill

Skagenklämmor i tunnbröd

Gravad lax med senapssås

Ägghalva med räkor

Klassisk svensk rostbiff med tomatsalsa

Kokt skinka och mimosasallad

Kycklingfilé spett

Sommarlökpaj med örtrémefraiche

Bakad leverpastej med saltgurka

Dillkokt potatis

2 sorters ost; västerbottenost och brieost

Knäckebröd, kavring och smör bröd

Äppelpaj med vaniljsås

+ 35 kr/person

Småvarmt:

Köttbullar

Prinskorv

Janssons frestelse

VICKNINGSRÄTTER

Offert efter önskemål

VEGETARISKA RÄTTER

Offert efter önskemål

SMÖRGÅSAR

Småfrallor	från 22 kr
Matiga smörgåsar	från 35 kr

DRYCK

Vi hjälper gärna till med råd om dryck till maten. Vi kan tillhandahålla all dryck ni önskar. Om serveringstillstånd krävs kan vi hjälpa till med ansökan till Tillståndsenheten mot en avgift på 1500:-.

Om ni själva vill ta hand om införskaffning av dryck och eventuella tillstånd och vår serveringspersonal skall hantera serveringen tar vi ut en korkavgift.*

Alkoholfria drycker

Kaffe & Te med mjölk och socker	17 kr
Mineralvatten, lättöl	17 kr
Coca cola, Fanta, Sprite	20 kr

Öl, cider, sprit och drinkar

Starköl 50 cl	45 kr
Starköl 33 cl	35 kr
Mellanöl 33 cl	33 kr
Cider 33 cl	35 kr
Husets vin	Glas 55 kr, flaska 195 kr
Sprit	från 14 kr/cl
Drinkar	från 16 kr/cl

*De påslag vi gör på inköpspriset av vin och sprit är:

korkavgift vin/flaska 60 kr, korkavgift sprit/flaska 120kr.

Moms och leveransavgift tillkommer. Moms på alkoholhaltig dryck är 25%.

För den stora och lilla festen

Vi har genom åren samlat på oss en rad erfarenheter och har många menyförslag som passar de flesta sammankomster. Födelsedagsfest, Bröllopsfest, Förlovnings- eller släktmiddag, Företagsmiddag, Dam- & Herrmiddag, Studentfest, Grill- & Trädgårdsfest eller Gourmetmiddag, inget är oss främmande.

Buffé arrangemang

En buffé är alltid populärt. Man får smaka på många olika rätter. Prova vår goda Medelhavsbuffé, den brukar alltid vara en succé. Eller en traditionell svensk delikatessbuffé. Självklart kan du få vilken buffé du än önskar. Skaldjursbuffé, Italiensk buffé, vego buffé, GI-buffé, valet är ditt.

Beställ fem dagar i förväg

För att vi ska kunna planera vår tid önskar vi att du kommer in med din beställning minst fem dagar i förväg. Större tillställningar kräver givetvis mer tid och planering.

Personal till festen

Vi tillhandahåller gärna med personal. Vi har många duktiga medarbetare med lång erfarenhet av catering.

Hovmästare och Projektledare

Vid arrangemang med mer än två serveringspersonal ser vi gärna att det finns en hovmästare med. Vid ännu större arrangemang rekommenderar vi en projektledare som koordinerar allt.

Priser för personal per timme

Serveringspersonal 300 kr

Hovmästare, kock och kallsänka 350 kr

Personalen börjar 2 timmar före arrangemangets start och slutar 1 timme efter dess slut. Minimumdebitering 4 tim.

Moms tillkommer med 25 %.

OB ersättning:

Måndag till fredag efter kl 22.00, tillägg 100 kr/tim

Lördagar samt afton efter kl 16.00, tillägg 100 kr/tim

Priserna gäller per timme och person och sociala avgifter är inräknade i priserna. Minimidebitering är fyra timmar. Tiden inkluderar avfärd från vårt leveranskök till och med ankomst till vårt leveranskök efter avslutat arbetspass.

Hyra lokal

Du kan hyra vår restaurang för egna middagar.

Pris 750 kr/timme plus moms 25 %.

Transport för personal

Vid arbete där kommunala färdmedel saknas/är svårtillgängliga debiterar vi för milersättning alternativt hyra av bil eller

taxiresa till och från festplatsen med utgångspunkt från vårt leveranskök. Vi kan specificera dessa ersättningsnivåer vid förfrågningar där detta är aktuellt. Taxikostnad gäller även inom eller utanför tullarna vid sent arbete (efter 01.00).

Hyr porslin och utrustning

Förutom vårt eget porslin har vi genom samarbete med ett porslins- och möbeluthyrningsföretag möjlighet att enkelt och smidigt hjälpa er med all möjlig utrustning. Vi använder oss av City Party Service tjänster. Se www.cityparty.se för priser och mera detaljer.

Skadat och förekommet gods:

Vid fakturering debiterar vi för allt skadat, kantstött eller borttappat gods. Var därför noggrann med att kontrollera att allt gods följer med tillbaka.

Engångskit i plast

Tallrik, bestick, servett och glas 5-10 kr.

Vi levererar maten på engångsfat 10-20 kr per fat.

Leveranskostnad

Vid överenskommelse helg 500 kr fram till klockan 16.00 där-efter enligt offert. Använder ni vår utrustning tillkommer en returfraktkostnad på 250 kr.

Bokningsrutiner

Vi vill gärna ha er bokning så tidigt som möjligt. Förändring av antal skall meddelas minst tre vardagar före leveransdag. Givetvis är ni välkomna att boka på kortare varsel, men då kan vi inte garantera att vi kan erbjuda den mat ni önskar.

Avbeställning

Avbeställning ske senast fyra arbetsdagar före leverans. För-senad avbokning debiteras med 50% av bokningssumman samt kostnader för nedlagd tid. Vid avbokning senare än 48 timmar före leverans utgår debitering med 100%. Förändring av antal gäster skall meddelas senast tre vardagar före leveransdatum.

Betalningsvillkor

Vid större arrangemang debiteras 50% à conto. Privatpersoner betalar kontant vid leverans. Företag kan faktureras med 10 dagar netto efter godkänd kreditprövning. Moms tillkommer på alla priser med 12% på catering och 25% för personal, servering, utkörning och alkohol.

Bar/Musik

Vi kan erbjuda några av stans bästa bartenders och DJ:s. Ring för offert.

VÄLKOMMEN MED DIN BESTÄLLNING

