



MatMan



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.



CANAPÉER

En liten rund brödbit med gott pålägg

Brie med druva på kex	25 kr
Rökt lax med pepparrotscrème	30 kr
Löjrom med färskost och dill	30 kr
Skagenröra	30 kr
Gubbröra på kavring	30 kr
Rostbiff med currydressing och rostad lök	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

SMÖRREBRÖD

Stekt strömming med rödlök	45 kr
Rökt lax med crème fraiche och pepparrot	45 kr
Räkor med kokt ägg och dillmajonnäs	45 kr
Inlagd sill med saltgurka	45 kr
Ansjovis med kokt ägg	45 kr
Rostbiff med dansk remoulad och rostat bröd	45 kr
Skagen med citron och dill	45 kr
Gravad lax med hovmästarsås	45 kr
Avokado, parmesan och ruccola	45 kr

PLOCKMAT

Minihamburgare med tillbehör	25 kr
Quesadillas med tomatsalsa	25 kr
Brieost med druva	25 kr
Roquefort crème med valnöt	25 kr
BBQ Ribs	30 kr
Oxfilet med marinerade grönsaker	30 kr
Tortillastubbe med avokadocrème	30 kr
Rostbiff med krämig spetskål	30 kr
Små citrusmarinerade kycklingspett	30 kr
Kycklingspett Yakitori	30 kr
Rosastekt rostbiff med pepparrot och remoulad	30 kr
Fänkålskryddade laxspett	30 kr
Grön sparris med räkröra i glas	30 kr
Kallrökt lax med örtafärskost	30 kr
Laxspett Yakitori	30 kr
Tigerräkor på spett med lime- och vitlöksdip	30 kr
Vegetarisk spett med grillad halloumi, zucchini och rostad paprika	30 kr
Rökt laxrulle med wasabi och avokadofyllning	35 kr

SOPPOR från 85 kr

Serveras med smör och bröd

Gazpacho (spansk grönsaksoppa) med brödkrutonger	85 kr
Champinjonsoppa	85 kr
Blomkålsoppa	85 kr
Fransk löksoppa med brödkrutonger	85 kr
Kall avokadosoppa med färska räkor och löjromskräm	95 kr
Kantarellsoppa	95 kr
Sparrissoppa	95 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

Ost- och skinksallad med färsk spenat och chilidressing	85 kr
Caesarsallad med kycklingfilé, knaperstekt 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	95 kr
Het biffsallad med chili, lime och korianderdressing	95 kr
Kycklingsallad med knaperstekt bacon, mango/currycrème-dressing	95 kr
Grekisk sallad – fetaost, oliver, lök, tomat, paprika, tzatziki och basilikaolja	95 kr
Kalkonbröst, keso, ananas, nobisdressing	95 kr
Kräft- och romansallad med färsk riven parmesan och dijondressing	95 kr

PAJER (4 portioner)

275 kr

Sallad, bröd och smör ingår i priset.

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

KALLA FÖRRÄTTER

Skaldjurscheviche med avokado, lime och koriander	85 kr
Skagenröra på handskalade räkor och grillat bröd	85 kr
Klassisk gubbröra på kavring med gräslök och rödlök	75 kr
Kallrökt lax med färskost. Rödlök, rucola och örtvinaigrette	85 kr
Lufttorkat parmaskinka fylld med fetaost. Tomat- och basilikadressing	95 kr
Husets anklaverterrin med örtsallad, chevre och fikonmarmelad	135 kr

VARMRÄTTER FISK

Inkokt lax med örtsås, inlagd gurka, citron och dillkokt potatis	135 kr
Fiskgratäng med dill och vitvinssås med handskalade räkor samt ört- och vitlökskrutonger	150 kr
Skomakarlåda på lax med knaperstekt bacon och hemlagat potatismos	175 kr
Torskrygg med nyriven pepparot, skirat smör, gröna ärtor och dillkokt potatis	245 kr
Halstrad hälleflundra med forellromsremoulade och smörslungad potatis	270 kr
Halstrad gösfilé med havskräftor, dillskum och smörslungad potatis	275 kr
Grillad marulk med halstrade pilgrimsmusslor med hummer risotto toppad med forellrom	325 kr

VARMRÄTTER KÖTT

Biff lindström, persiljesmör, haricoverts och stekt potatis	125 kr
Ostgratinerad fläskfilé, klyftpotatis och gräddkokt svampsås	145 kr
Biff Greta, tärnad oxfilé stekt i lök och senap serveras med råstekt potatis	245 kr
Lammracks Provencale med chevrégratinerad potatiskaka, rödvinsky med färska örter	255 kr
Helstekt oxfilé Provencale, vitlökssmör och råstekt potatis	255 kr
Grillad kalventrecote med smörstekta kantareller och potatisgratäng	265 kr

HUSMANSKOST

Smör, bröd, sallad ingår i samtliga rätter

S.O.S. Silltallrik med 3 sorters sill, smör, ost, spisknäcke och potatis	95 kr
Lasagne al forno med riven parmesanost	95 kr
Nystekt Haröströmming (senapspanerad) med potatispuré	95 kr
Laxpudding med skirat smör, citron, dill och gröna ärtor	95 kr
Pytt Bellman med stekt ägg och rödbetor	95 kr
Janssons frestelse	95 kr
Kalops med rödbetor, kokt potatis	105 kr
Pannbiff med stekt lök och rårörda lingon	105 kr
Skomakarlåda (utskuren biff med stekt bacon och stekt lök)	105 kr
Korv Stroganoff med ris	105 kr
Oxbringa och rotmos	115 kr
Kåldolmar med sky och potatispuré	115 kr
Kalvjärpar med gräddsås, hemlagat potatismos	115 kr
Smörstekt abborre, smörslungad färskpotatis	115 kr
Kokt kalv i dill med rotsaker och potatis	125 kr
Köttbullar med gräddsås, potatispuré och rårörda lingon	125 kr
Sjömansbiff med saltgurka	125 kr
Boeuf Bourguignon med ris eller potatispuré och gräddfil	135 kr
Kokt torsk med ägg-/persiljesås och kokt potatis	135 kr
Rimrad lax, dillstuvad potatis	135 kr
Kokt rimrad oxbringa, pepparrotssås, potatis och glaserade rotfrukter	135 kr
Fläsknoisette Oscar, sparris, räkor, choronsås & pommes frites	135 kr
Wallenbergare med ärtor, skirat smör och hemlagat potatismos	155 kr

TRE RÄTTERS MENY

390 kr

Kallrökt lax med färskost, rödlök, ruccola och örtvinaigrette
eller

Carpaccio på ruccolabädd med riven parmesan och pinjenötter

Helstekt oxfilé med vitlökssmör och råstekt potatis
eller

Halstrad gösfilé med kräftstjärtar i hummersås med dillslungad potatis

Äppelpaj med hemlagad vaniljglass
eller

Kladdkaka med vispgrädde

DESSERTER

Crème Brulée med glaserade hallon	55 kr
Cheesecake med rörörda bär	55 kr
Äppelpaj med vaniljsås	55 kr
Vaniljpannacotta	65 kr
2 x ost med kex och fikonmarmelad	65 kr
Tiramisu i glas	70 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 majskykling med fransk potatissallad och hyvlad parmesan	105 kr
Nr. 3 Halstrad lax 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
Nr. 6 Hälsotallrik med pastrami, bulgur, hallomi, avokado och granatäpple	115 kr
Nr. 7 Parmaskinka med krämig pastasallad, fetaost och rostade pinjenötter	115 kr

BUFFÉ FÖRSLAG 1

155 kr

Tomat och mozzarellasallad toppad med färsk basilika

Lindad färsk grön sparris med Serranoskinka

Kycklingspett med chili-lime-koriander dressing på ruccolabädd

Pastasallad med färska grönsaker, pesto och parmesan

Potatiskaka med västerbottenost, soltorkade tomater och timjan

Två sorters ostar med tillbehör

Stenungsbakat bröd med vår egen färskost

BUFFÉ FÖRSLAG 2

185 kr

Skagen canapé toppad med löjrom

Västerbottenpaj

Varmrökt lax med chili-creme fraiche, dill och citron

Svensk färsk potatissallad/potatisgratäng

Sommarsallad med fetaost och melon

Två sorters ostar med tillbehör

Stenungsbakat bröd med vår egen färskost

BUFFÉ FÖRSLAG 3

185 kr

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

195 kr

Gravad lax med hovmästarsås

Skagencanapé med räkor

Rostbiff med pepparrotscremefraiche

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

205 kr

Laxtartar med avokado

Skagencanapé med räkor

Rostbiff med pepparrotscrèmefraiche

Snittar med rensteksröra

Soja och ingefäraglaserade kycklingklubbor

Potatissallad med cornichonger

Blandsallad med hyvlad parmesanost

Två sorters bröd och smör

BUFFÉ FÖRSLAG 6

250 kr

Marinerad oxfilé med rödvinssky

Bulgursallad med chili och paprika

Spemat och ricottaost fyllda cannelloni med torkad parmaskinka

Rostade grönsaker, zucchini, aubergine, paprika och lök

Tigerräkor på ruccolabädd med citrusbalsamvinäger

Salami och parmaskinka med soltorkade tomater och stjälpkapis

Blandsallad med riven parmesan

Marinerade oliver och vitlöksklyftor

Vedugnsbakat bröd och smör

MEDELHAVSBUFFE

225 kr

Grissol med olivtapenade

Tomat och mozzarellasallad med basilika och olivolja

Italienska klassiska charkuterier; mortadella, salami, parmaskinka, salsiccia

Örtmarinerade oliver

Pastasallad "frutti di Mare"

Tonfisk med gnoseffi och robust bönsallad

Kallrökt lax i tunna skivor med citron- och pepparrotsdip

Bruschetta med tomat och mozarella

Melon

Tallegio- och gorgonzolaost serverade med druvor, kex och fikonmarmelad

Grissini och lantbröd och smör

Tiramisu

+ 35 kr/person

GRILLBUFFÉ

225 kr

BBQ babyribs

Krämig coleslawsallad

Buffalowings

Klyftpotatis

Tomat och mozzarellasallad

Smör och bröd

SVENSKT KLASSISKT SMÖRGÅSBORD

295 kr

Matjesill med gräslök och tre sorters sill

Rensteksklämma

Canapé på skagen

Gravad lax med senapssås

Ägghalva med räkor, majonnäs och dill

Grillad rostbiff med tomatsalsa och cornichonger

Basturökt skinka och mimosasallad

Marinerad kycklingfilé spett

Västerbottenpaj

Bakad leverpastej med saltgurka

Dillkokt potatis

2 sorters ost; cheddarost och brieost

Knäckebröd, surdegsbröd 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 25 kr
Matiga smörgåsar	från 45 kr

MATIGA WRAPS OCH TORTILLABRÖD 65 kr

Tonfiskröra, purjolök och grönsaker

Kyckling, curryröra och grönsaker

Skagenröra, rödlök och grönsaker

Grekisk

Mexikansk

Vegetarisk

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 60 kr, flaska 195 kr
Sprit	från 14 kr/cl
Drinkar	från 16 kr/cl

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

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

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.

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.

Moms tillkommer med 25 %.

OB ersättning:

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

Lördagar samt afton, tillägg 100 kr/tim

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

