

CAJSA'S CREATIVA CATERING

MENYER



BUFFÉER

Klicka på önskad del för att komma dit eller klicka på pilen nedan för att komma till nästa sida.

018-130 190

CAJSA 'S À LA CARTE (Minst 20 personer)

FÖRRÄTTER

Medelhavsmarinerade scampi, scallops och gröna musslor med fänkålsallad och citruscrème serveras med parmesanbröd **75 kr**

”Bakelse” på rökt lax med rostad paprikafärskost på solrosbröd, toppad med sikrom serveras på salladsbädd med hummervinegrette **75 kr**

Honungsbakade gulbetor med getostcrème, babyspenat och saltrostad mandel serveras med hembakt pumpabröd **65 kr**

Rökt lamm från Vaddö rökeri med avokado- och äppelsalsa, serveras med örtsallad samt rustikt bröd och olivolja **70 kr**

VARMRÄTTER

Lätthalstrad rimmad rödingfilé med kaprissalsa och sallad på ugnsbakade cocktailtomater serveras med dillkryddad potatispuré **170 kr**

Mozzarellafyllt majscklingbröst med ruccolapesto, sås på soltorkad tomat och grillad kronärtskocka, serveras med honungsrostade rotsaker **155 kr**

Pepparstekt hel oxfilé med balsamicosås, vitlöks- och persiljemarinerade kastanjechampinjoner samt mandel-potatispuré med chèvreost **210 kr**

Helstekt hjortytterfilé med svartvinbärsås och äppelsallad med baconcrisp serveras med terrin på potatis och Västerbottenost **225 kr**

Tips!
Till kötträtterna kan potatisgratäng alltid erbjudas som ett alternativ.

DESSERTER

Yoghurtpannacotta med apelsinmarinerade björnbär och mandelflarn **65 kr**

Exotiska frukter med lakritssabayonne och biscotti **68 kr**

Mörk chokladmousse med passionsfrukt och kokosflarn **70 kr**

”Rockyfudge” med jordgubbscrème och söt ananas **70 kr**

Amarettopralin med torkade fikon, mandel och valnötter **20 kr**



MINGLA MED CAJSA

(Minst 20 personer)



CANAPÉER 28 KR/ST

Krabb- och avokadosallad på solrosbröd

Klassisk Skagen med sikromstopping på ljust bröd

Najadlax med kapris och senapscrème på miniknäcke

Rökt lamm med gräslök och krämig äggöra på kavring

Tallegio med fikonmarmelad på valnötsbröd



CROSTINI 28 KR/ST

Handskalade räkor och sparrisknopp på dillkryddad färskost

Rimmad röding med rostade fänkålsfrön och citrusmajonnäs

Rökt majskycklingbröst med rostad paprikafärskost och ruccola

Grillad kronärtskocka med röd pesto och parmesan

Kvibille ädelost med päronchutney



SPETT 30 KR/ST

Lax i harissamarinad

Kycklingfilé med citrus- och rosmarinsalt

Viltchorizo från Segersta gård med pickles

Tzay med soja- och ingefäraglaze

Edamerkuber med örtmarinerade gröna oliver



WRAPS 25 KR/ST

Varmrökt lax, Fyris sötstarka senap och färsk spenat

Rostbiff med grillade medelhavsgrönsaker och fetaost

Rökt ren med pepparrotscoleslaw och saltgurka

Kyckling, bacon, Caesardressing och romansallad

Mozzarella med saltorkad tomat och basilikakryddad borlottibönskrème



FJÄRRAN ÖSTERN

Harissamarinerade skaldjur med endiver
Grönsallad med edamamebönor och honungsrostade mandlar
Koriander- och yoghurtmarinerade kycklingspett
Saffranskryddad bulgursallad med russin och färsk spenat
Friterad blomkål med myntadip
Sumakkryddad biff med chili- och valnötsdressing
Filodegslasagne med lammfärs och fetaost
Hummus och Ezme - stark tomatröra
Tunna Pitabröd

230 kr



REKOMMENDERAD DESSERT:

Exotisk fruktsallad med lakritssabayonne och honungsflarn
68 kr



ITALIENSK

Skaldjur i het tomatsås - à la Arrabiata
Antipasti - fänkålssalami, mortadella och grillade kronärtskockor
Tomat- och mozzarellasallad med kapris och basilika
Rosépepparstekt kyckling med rostad paprika
Prosciutto med färska fikon och balsamicosirap
Blandad grönsallad med salladsskott och färska örter
Risonisallad med ruccolapesto och parmesan
Torta - paj med Karljohansvamp, spenat och cambozola
Foccacia med oliver och färsk rosmarin
Olivolja från Ligurien

245 kr



REKOMMENDERAD DESSERT:

Yoghurtpannacotta med apelsinmarinerade björnbär och mandelflarn
65 kr



UPPLÄNDSKA SMAKER

Dillkryddade kräftstjärter med svartrötter i sikromscrème
Stenkaka med rökt lax och pepparrotsfärsrost
Svensk kalvstek marinerad i Fyris sötstarka senap
Rökt lamm med äppel- och baconsallad
Grönsallad med bondbönor och brödchips på Upplandskubb
Potatisgratäng med Upplands landskapssvamp Karljohan
Gullspiras getost med havtornsmarmelad
Hembakt surdegsbaguette och smör från Eskesta Gårdsmejeri

245 kr

Vi använder i möjligaste mån närproducerade och ekologiska produkter!



REKOMMENDERAD DESSERT:

Päronkaka med toscatäcke och vaniljcrème
65 kr



CARL VON LINNÉ

Lenrimmad lax med citron- och forellromsdressing
Blommande sallad med mangoldskott och rostade pumpakärnor
Fänkålsstekt kycklingbröst på äppel- och savojkålsbädd
Lammrostbiff med salsa på färska örter från Ekerö och rapsolja från Nyborgs gård
Krasse- och getostcrème
Honungsrostade rotfrukter med timjan
Hembakt rödbetsbröd på mjöl från Saltå Kvarn
Gräslökskryddad färsrost

235 kr

Vi använder i möjligaste mån närproducerade och ekologiska produkter!



REKOMMENDERAD DESSERT:

Nyponmousse med syltade nypon och mandelkex **65 kr**



THAILÄNSK

Het scampisallad med citrongräs och lime
Laxfilé med röd curry, lime och kokos
Channon´s vegetariska vårrullar med sweet and sour sauce
Kyckling med aubergine och grön curry
Biffsallad med thaibasilika, färsk gurka, chili och mynta
Grönsaksfat med gröna bönor, morot, rädisor, romansallad mm
Jordnötsdip
Jasminris
Exotiska frukter - mango, papaya, ananas, melon...

230 kr



REKOMMENDERAD DESSERT:

Mörk chokladmousse med passionsfrukt och kokosflarn
70 kr



VEGETARISK

Friterad blomkål med myntadip
Tzayspett med soja och ingefära
Grönsallad med edamamebönor och honungsrostade mandlar
Senapsmarinerad savojkål med färska äpplen
Saffranskryddad bulgursallad med russin och färsk spenat
Filodeglasagne med quornfärs och fetaost
Hummus och Ezme - stark tomatröra
Tunna Pitabröd

215 kr



REKOMMENDERAD DESSERT:

Honungs- och yoghurtcrème med granatäpplen och rostade pistagenötter
65 kr





BRA ATT VETA INNAN DU BESTÄLLER

PORSLIN:	30 kr/kuvert (tallrik, glas, bestick, kaffegods)
PORSLIN FÖR TRE RÄTTER:	ca 60 kr/kuvert
ÖVRIGA GLAS, TALLRIKAR MM:	6 kr/st
DUNILIN SERVETTER:	10 kr/st
LINNESERVETTER:	15 kr/st
LINNEDUKAR:	2,40 X 1,35 (6 pers) 65 kr/st 1,80 X 1,35 (4 pers) 60 kr/st
STOLAR:	Ring för info
BORD:	Ring för info
PERSONAL:	från 295 kr/timme/personal Offererad personaltid kan komma att ändras pga evenemangets omfattning.
LEVERANSKOSTNAD:	250 kr/tur inom Uppsala
ÖVRIG LEVERANS:	Ring för info

Vi kan även ordna blomsterarrangemang efter kundens önskemål.

Tack för din beställning

Bokning/Avbokning:

Bokning bör ske minst fem arbetsdagar före tillställning. Ändring av antal kan ske till tre dagar före tillställning. Om avbokning inte sker minst tre arbetsdagar före tillställning kan kostnader för arbetstid samt inköp av råvaror komma att debiteras. Vi åtar oss inte uppdrag avseende färre än 20 personer och förbehåller oss rätten att tacka nej till uppdrag.

