



# IDALA

## Menyförelslag till festvåning och catering

Idala ordnar den catering du vill ha! Oavsett om du vill ha en buffé eller enskilda rätter. Oavsett om du vill klara dig själv eller ha hjälp med allt, kontakta oss och berätta om dina idéer. Som exempel följer dock nedan ngr. förslag på populära bufféer, menyer och enskilda rätter. Finns medföljande barn? Vi ordnar något som passar! Priser? Alla utsatta priser är exkl. moms

### Bufféer förslag

#### **Idalas Svenska buffé/Mini smörgåsbord 255kr/pp**

3 sorters sill med sillpotatis  
Ägghalva med rom  
Rödlök och gräddfil  
Inlagd strömming  
Rökt lax  
Rostbiff  
Örtkryddad kycklingfilé  
Potatissallad med kapris och rödlök  
Smör, hårt bröd och Västerbottensost

*Rekommenderade tillbehör:*

Äppelkaka med vaniljsås 50kr/PP  
eller tre dessertostar med tillbehör 75kr/pp

#### **Idalas Tapas/Meze 250kr/PP**

Västerbottenspaj i bit,  
Kryddiga räkor i olja  
Potatis och lökruta  
Rökt Vildsvin i stavar  
Isterbandsskiva med rödbeta  
Ägg med röd stenbitsrom och majo  
Rökt lax på tunnbröd  
Gubbröra,  
Surdegsbröd  
Säsongens grönsallad

#### **Idalas Italienska/Medelhavs buffe 230kr/PP**

Oliver, Olivolja, Parmesan  
Surdegsbröd  
Hommus  
Laxcarpaccio med kronärtskocka  
Bresaola, Salami och lufttorkad skinka  
Pastasallad med pesto och soltorkade tomater  
Tomat och mozzarellasallad

*Rekommenderade tillbehör:* Vaniljpannacotta  
med bär 50kr/PP

Kan också kompletteras med en varmrätt!

Nästa sida...Menyförelslag >

# Förslag på menyer och enskilda rätter

(Kontakta oss för offert och förslag på passande dryck)

## Meny 1

Skaguntoast på kavring

Helstekt Fläskfile med sherrygräddsås och stekt potatis\*

Mörk Chokladmousse med grädde och bär

## Meny 2

Bresaola med tomater och parmesan på ruccola bädd\*

Torskfilé med vitvinsås och kokt potatis\*

Creme brulee

## Förslag på alternativa maträtter:

### Förrätter

Rödbetor med salt, chevreost, valnötter och sallad

SOS Smör, ost och sill

Laxtartar med senapsvinärgrett och brödkrutonger\*

Mellonsallad med lufttorkad skinka och honungsrostgade solrosfrön\*

Bresaola/Carpaccio med parmesan, olivolja, tomater på ruccolabädd\*

### Varmrätter

Helstekt Fläskfile med sherrygräddsås och stekt potatis\*

Torskfilé med vitvinsås och kokt potatis\*

Hjortstek med rödvinsås, broccoli och potatiskaka.

Laxfilé med hollandaisesås och potatismos.

### Desserter

Vanilj pannacotta med lime marinerade bär

Fruktsallad med grädde\*

Kladdig chokladkaka med grädde\*

Utvalda ostar med marmelad och selleri

Creme brulee

Choklad mousse med grädde och bär

Vaniljglass med jordgubbar och grädde\*

## Förslag på Vickning

Kokt korv med bröd, senap och ketchup

Janssons frestelse.

\*kan fås laktos och glutenfri