

B R O M S

CATERING HÖST 2024

Vill Ni göra det enkelt, lite extra gott och smidigt för Er när Ni vill ha fest, låt då oss på BROMS stå för maten antingen hemma hos Er eller på nån lokal. Mest prisvärt för Er är om Ni hämtar maten själva hos oss.

Men vi kommer även gärna hem till er med kock, serveringspersonal, porslin, glas & bestick samt is till drinken och dryck till maten om Ni önskar.



Meny Lätt & fräscht

Allt serveras upplagt och klart på formar & fat. Pajen är godast ljummen.

- Sashimi på Laxfilé med avokado, mango, sojabönor, cashew, chilimajo, punzodressing
- Broms skagen - kryddig hummer & kräfröra med avokado, lime & koriander i gemsallad toppad med gräslök.
- Serranoskinka i rulle med Västerbottenostost & jalapenocrema samt ärtskott.
- Mixsallad samt fetaost, melon, mynta & picklad rödlök, dragondressing.
- Vitello Tonnato – rosastekt kalvytterfilé med tonfiskdressing, friterad kapris & machésallad samt rostade pinjenötter.
- Ljummen paj på ricotta, färska tomater, calamataoliver & basilika.

Dessert

- Mörk chokladcreme med inkokta körsbär "Griottine" samt mascarponekräm & rostade pistagenötter

Pris: 550 kr per gäst.

Meny "Buffé för alla tillfällen"!

Allt serveras upplagt och klart på fat, kyckling, gratäng & lamm behövs värmas.

Buffé som serveras från fat & tallrik:

- Mixad sallad med krispig kyckling, chévre, päron, valnötter samt dragondressing
- Broms skagen - kryddig hummer & kräfröra med avokado lime & koriander i gemsallad, gräslök.
- Charkbricka med Serranoskinka, tryffelsalami & Wrångebäcksost
- Rosastekt Lammrostbiff med paprikagreulata, tzatziki & rosmarins rödvinsås.
- Varm potatisgratäng med rotfrukter, vitlök & timjan
- Sinisioliver, cornichoger, marmelad & fröknäcke

Dessert:

- Chokladtartelett med saltkolatryffel samt vaniljcreme & passionsfruktssirap.

Pris: 525 kr per gäst.

Meny "Lunch eller middag sittande" - härliga svenska råvaror.

Förrätt:

- Broms Toast med hummer, kräft & räskagen med avokado, lime, koriander, gemsallad samt rostad brioche

Varmrätt:

- Lenrimmad Laxfilé med dillstuvad potatis, senap & honungssås samt mixsallad

Alternativt

- Smörstekt Wallenbergare med potatispuré, löksauterade ärtor samt rårörda lingon

Dessert:

- Husets chokladtryffel

Pris: 445 kr per gäst.

Se vår a la cartemeny för fler tips på rätter vi kan erbjuda.

Övrig information och beställningsregler Broms Catering -

Menyer ovan är ett urval av vad vi kan erbjuda och kan göra för Er, vi kommer att löpande att uppdatera våra menyer allt efter säsong och efterfrågan. Välkommen med din förfrågan!

Minimum antal gäster per beställning 12 gäster.

Max antal gäster beroende på upplägg ca 70 - 100 gäster.

Vi behöver veta minst 7 dagar innan vilka rätter/meny ni valt vilka matavvikelser sällskapet har.

Hela sällskapet allergier ska redovisas redan vid beställning av meny/rätterna.

Personal debiteras 655 kr/h från vi lämnar restaurang Broms och är åter.

Minimum debitering personal 4h.

Betalning sker mot faktura.

Alla priser är inklusive moms.

Övrigt som tillkommer utöver priser ovan; hyra bord, stol, glas, bestick, servetter, dukar m.m. som offereras enl. ök. Senast att avbeställa utan debitering är 7 dagar innan festdatum, därefter debiteras 50 % av offertens värde, avbeställning 3 dagar innan utgår fulldebitering av offertvärde.

För mer info ring 08-26 37 10 eller maila på bokabord@bromskarlaplan.se eller se vår hemsida www.bromskarlaplan.se Vi reserverar oss för ev. prisjusteringar samt menyändringar efter säsong.

Varmt välkommen att bli gäst på din egen fest!