

# B R O M S

## CATERING Vår & SOMMAR 2025

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 & fräsch"

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

- Sashimi på Laxfilé med avokado, mango, sojabönor, cashew, chilimajo, Ponzu
- Broms skagen - kryddig hummer & kräftmajo med lime & koriander i gemsallad
- Serranoskinka i rulle med Västerbottenostost & jalapenocrema samt ärtskott.
- Mixad sallad på fetaost, vattenmelon, sallad, mynta & picklad lök.
- Rosastekt trancherad ryggbiff med risnudlar, strimlade grönsaker, lime, chili, fisksås, vårlök, koriander & rostade cashewnötter.
- Ljummen paj på ricotta, färska tomater, calamataoliver & basilika.

#### Dessert

- Vit chokladmousse, mandelkaka samt rårörda hallon, rostad choklad.

**Pris:** 550 kr per gäst.

### Meny "Buffé för alla tillfällen"!

Allt serveras upplagt och klart på formar & fat, dillstuvade potatisen behövs värmas.

Buffé som serveras från fat & tallrik:

- Mixad sallad med chévre, päron, valnötter samt dragondressing
- Broms skagen - kryddig hummer & kräftmajo med lime & koriander i gemsallad
- Lenrimmad laxfilé med dillstuvad färskpotatis samt senap & honungssås
- Charkbricka med Serranoskinka, tryffelsalami & Wrångebäcksost
- Sinisioliver, cornichoner, marmelad & fröknäcke
- Rosastekt Lammrostbiff med paprikagreulata & rosmarins rödvinsås.
- Varm potatisgratäng med rotfrukter, vitlök & timjan

#### Dessert:

- Chokladtartelett med saltkolatryffel samt vaniljcreme & passionsfruktssirap.

**Pris:** 545 kr per gäst.

## **Meny "Lunch eller middag för sittande gäster" - härliga svenska råvaror.**

### Förrätt:

- Broms Toast med hummer, kräft & räskagen med avokado, lime, koriander 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.

## **Övrig information och beställningsregler Broms Catering -**

Menyer ovan är ett urval av allt vi kan göra för Er, se [www.bromskarlaplan.se](http://www.bromskarlaplan.se) för våra menyer, 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 - 150 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](mailto:bokabord@bromskarlaplan.se) eller se vår hemsida [www.bromskarlaplan.se](http://www.bromskarlaplan.se) Vi reserverar oss för ev. prisjusteringar samt menyändringar efter säsong.

**Varmt välkommen att bli gäst på din egen fest!**