

CATERING**BUFFÉER****VEGETARISK BUFFÉ 345:- (308:- ex moms)**

Pulled peas, kål, chili, vitlök och majonnäs, tomat- & mozzarellasallad med basilikaolja, paj på gruyere och karamelliserad lök, grillspett med halloumi, zucchini, paprika och champinjon, sallad på rotfrukter, broccoli, spenat, solroskärnor och chilimajonnäs, marinerad portabellosvamp i hjärtsallad, hembakat bröd med färskostcrème, 2 x ost med marmelad och knäckebröd

ITALIENSK BUFFÉ 345:- (308:- ex moms)

antipastifat med oliver, oxer med tryffelmajonnäs, ruccola & parmesan, tomat- & mozzarellasallad med basilikaolja, marinerat kycklingspett, pastasallad med zucchini, soltorkad tomat, parmesan & örtolja, sotad tonfisk med chilimajonnäs & krispig potatis, två sorters ost med marmelad & knäcke, hembakat bröd med färskostcrème

SKANDINAVISK BUFFÉ 345:- (308:- ex moms)

Skagenröra på mörkt bröd, västerbottenpaj med crème fraiche & löjrom, pastrami på oxer med tomat, sallad och lagrad ost, örtbodyakad kycklingspett, potatissallad med kapris och senap, krispig sallad "Caesar", varmrökt lax med dillmajonnäs, brie och marmelad, hembakat bröd med färskostcrème

FRANSK BUFFÉ 365:- (326:- ex moms)

vitlöksdoftande grön musslor, helstekt ryggbiff med café de paris smör, fransk potatissallad med kapris och senapsvinaigrette, paj på gruyere och karamelliserad lök, rostbiff på ankbröst med fikonmarmelad, toast med chevrecrème, rödbeta och honung, fransk bondsallad med rostade solroskärnor, brieost samt hembakat bröd och färskostcrème

GRILLBUFFÉ 365:- (326:- ex moms)

fläskfilé, kycklingfilé, ryggbiff, säsongens korvar, potatisgratäng, tomat- & mozzarellasallad, couscoussallad med räkor & primörer, bearnaise, bbq sås, aioli, hembakat bröd och färskostcrème

ASIATISK BUFFÉ 365:- (326:- ex moms)

Tartar på lax med avokadokräm, råbiff på oxfilé i hjärtsallad med kimchimajonnäs, picklad silverlök och rättika, kycklingspett "satay" med picklad chili och koriander, sallad på glasnudlar, hyvlad morot, kinakål, chili, vitlök, koriander, ingefära och handskalade räkor, asiatisk kålsallad, spetskål, sesamfrö, soja, majonnäs och lime, tataki på ryggbiff med krispig lök, mizuna, inlagd shimeji svamp, pak choi, ångad broccoli, chilimajonnäs och rostade sesamfrön

STUDENTBUFFÉ 365:- (326:- ex moms)

varmrökt lax med dillmajonnäs, skagen på mörkt bröd, västerbottenpaj med crème fraiche och löjrom, kycklingspett med ruccola & rödlök, oxrygg med tryffelmajonnäs, parmesan & picklad lök, italiensk potatissallad med primörer, färsk tonfisk med chilimajonnäs, fruktfat, chokladterriner, hembakat bröd & färskostkräm

ANTIPASTIFAT 195:- (174:- ex moms)

diverse skinkor korv & salami, oliver, ost samt vitlöksbröd

JULBORD 495:- (442:- ex moms)

löksill, senapssill, vitlökssill, gubbröra, ägghalvor med räkor, gravad lax, hovmästarsås, varmrökt lax, örtemajonnäs, rökt korv, rostbiff, remoulad, leverpastej, rostad lök, rödkål, pressylta, köttbullar, prinskorv, julskinka, revben, senap, janssons frestelse, kavring, smör, ris à la malta & julgodis

Minimum 10 personer/buffé samt en sorts buffé/sällskap

MENY - FÖRRÄTTER

CAPRESESALLAD 135:- (120:- ex moms)
vikentomat, mozzarella, pesto, chiliolja

SÄSONGENS PRIMÖRSALLAD 145:- (129:- ex moms)
chevrekräm, tryffelsalami, parmesan, rostade pinjenötter & betor

COGNACSSPETSAD HUMMERSOPPA 165:- (147:- ex moms)
västerbottenpaj, kräftsallad

HALSTRADE PILGRIMSMUSSLOR 165:- (147:- ex moms)
rostad blomkålskräm, pancetta & balsamicosirap

TRE SORTERS ROM 165:- (147:- ex moms)
löjrom, sikrom, laxrom, rårika, klassiska tillbehör

SVENSKA KLASSIKER PÅ TOAST 165:- (147:- ex moms)
skagen, gubbröra, laxmousse

PELLE JANSSON 195:- (174:- ex moms)
rå oxfile, löjrom, crème fraiche, rödlök, äggula

MENY - VARMRÄTTER

SVENSK OXFILE 365:- (326:- ex moms)
potatisterrin, rostad jordärtskockskräm, svampbädd, tryffelsky

LAMMRACKS 295:- (263:- ex moms)
rosmarinsky, chevrekräm, hasselbackspotatis,
rostade rotfrukter

KALVENTRECÔTE 325:- (290:- ex moms)
murkelsås, sparris, morot, potatisterrine

KNAPERSTEKT ANKBRÖST 295:- (263:- ex moms)
krämig kål- & linsragu, ristad bacon, rårika, fikonsky

KYCKLINGFILE 275:- (245:- ex moms)
svartrotskräm & ragu på potatis, primörer & kål

SMÖRSTEKT TORSKRYGG 365:- (326:- ex moms)
blomkålskräm & vetekorn samt primörer efter säsong

RÖDINGFILE 345:- (308:- ex moms)
skaldjurskompott samt fänkål, tomat, syltad lök samt vitvinsås

CHILI- & VITLÖKSMARINERAD FLÄSKFILE 295:- (263:- ex moms)
potatisgratäng, rödvinsås, primörer

BIFF RYDBERG 365:- (326:- ex moms)
oxfile, råstekt tärnad potatis, lök samt dijon- & pepparrotskräm

MENY - DESSERT

PASSIONSFRUKTSPANNACOTTA - rårörda bär 115:- (103:- ex moms)

ÄPPELKAKA - vaniljcrème 115:- (103:- ex moms)

VIT- & MÖRK CHOKLADMOUSSE - halloncoulis 115:- (103:- ex moms)

TRE SORTERS OST - med tillbehör 145:- (129:- ex moms)

CHOKLADKAKA - nougatmousse & bär 115:- (103:- ex moms)

Minimum 10 personer/meny

TAPAS

49:-/tapas (44:- ex moms)

SKAGEN - på hembakad foccacia

CROISSANT - basilika- & parmesankräm

COMTÉ OST - kvittenmarmelad

UGNSBAKAD POTATISSKIVA - löjrom, crème fraiche & rödlök

LITEN CARPACCIO - på bröd med tryffelkräm & parmesan

VEGETARISK TORTILLA - färskost

SERRANO SKINKA - tomat- & basilikakräm

OXRYGGTOAST - dijon- & pepparotskräm samt rödlöksmarmelad

CITRON- & RÖDLÖKSMARINERAT KYCKLINGSPETT

SOTAD FRÖYA LAX - äppelkräm

SKALDJURSCEVICHE - med avocadokräm

MATJESSILL - bacon, sirap & crème fraiche på kavring

PELLE JANSSON - rå oxfile, lök, crème fraiche, löjrom

VÅSTERBOTTENPAJ - löjrom

SOTAD TONFISK - sesammajonnäs

MJÖLKCHOKLAD PANNACOTTA - halloncollis

CHOKLADTRYFFEL - med nougatmousse

Minimum 10 st/tapasrätt

LEVERANS/RETUR

Vi levererar mot en mindre leveransavgift. Avgiften varierar beroende på tidpunkt och avstånd.

Nuvarande debitering för leverans/retur inom Helsingborg är som exempel:

*Leverans/retur vardagar fram till klockan 18.00, 450:- inkl. moms

Därefter ökar avgiften beroende på geografiskt avstånd, tid på dygnet och vilken dag det rör sig om.

Vi offererar de priser som gäller för just dig när du gör din beställning.

Returerna lämnas följande vardag eller efter överenskommelse.

Föredrar ni att hämta beställningen själva är ni varmt välkomna att göra det på Fågelsångsgatan 2.

Returerna lämnar ni tillbaka nästkommande vardag.

PORSLIN

Förutom mat kan du även hyra porslin, bord, stolar, dukar, etc. till festen eller middagen.

Ett praktiskt och bekvämt sätt när man vill slippa disken dagen efter!

Du kan välja om du vill ha porslinet och godset levererat till dig samma dag som festen eller dagen före.

Liksom skålarna och faten från maten hämtas porslinet nästkommande vardag i överenskommelse med dig som kund.

Inget av det ni hyr in behöver diskas.

Trasigt eller skadat gods debiteras extra utifrån gällande prislista. Var därför noggranna när ni packar tillbaka skålar, fat och tallrikar.

Porslin samt övrigt gods & frakt offereras separat.

VILLKOR

Avbeställning ska ske senast tre arbetsdagar före leverans.

Förändring av antal ska meddelas tre arbetsdagar före leveransdag.

Givetvis är ni välkomna att boka med kortare varsel, men då kan vi inte garantera att vi kan erbjuda hela cateringmenyn.

Minimiantalet för en bokning är 10 personer om inget annat är överenskommet.

Vi rekommenderar att ni inte tar olika bufféer till samma sällskap då detta innebär att vissa tar av fel buffé vilket leder till att delar av buffén tar slut i förväg.

Önskar ni kökspersonal som tar hand om er meny eller buffé på plats kostar detta 450:-/h inkl. moms och minimum 4h.

ADRESS/KONTAKT

Bara Vara
Fågelsångsgatan 2
252 20 Helsingborg

042-24 52 52
catering@baravara.eu
www.baravara.eu