

Här är ett urval av vår catering för små och större sällskap. Kontakta oss gärna för fler förslag.

Alla priser är exklusive moms. Leveransfritt i Gamla stan. Övriga Stockholm från 350:-.

### **Buffeér**

Västerbottenspaj med karamelliserad lök

Sallad med rostad Amadinepotatis, sockerärter, kapris, rödlök, dijonnais

Varmrökt lax med rimmad gurka och vattenkrasse samt romsås

Krabbkakor med srirachamajonnäs

Ceviche med ekologisk lax chili, gurka, koriander, lime och tomat

Ekologisk baguette och franskt smör

265:-/ex moms och minst 10 personer

Brie och valnötpaj med stjälselleri

Sesamstekt tonfisk med avokadosallad och citronette

Örtrostad rödbetor med tryffeldressing och pumpakärnor

Tartar med kallrökt lax, kapris, gräslök samt forellrom

Skaldjursterrine på kavring

Råstekt sparris med hyvlad Beufortost och rågbröds-kross

Ekologisk baguette och franskt smör

325:-/ex moms och minst 10 personer

### **Ost**

Tre sorters franska ostar - fikonmarmelad, Bornholmskex, stjälselleri

95:-/person

### **Varma rätter**

Bouilla baisse med kolja, blåmusslor, fänkål och morot

Serveras med örtaïoli, lagrad ost, ekologisk baguette och franskt smör

145:- ex moms/person

Moules Marineé

Blåmusslor, timjan, vitvin, citron, schalottenlök, persilja

Aïoli, ekologisk baguette och franskt smör

135:- ex moms/person

Paella med fisk och skaldjur

Aïoli, ekologisk baguette, franskt smör

145:- ex moms/person

## **Skaldjur**

Skaldjursplåtå - Stora

1/2 maine hummer

3 st burfångade havskräftor

3 st Marenne ostron

200g räkor från Smögen

Kungskrabbaben

Tre sorters såser

Nybakad baguette och franskt smör

Dagspris

Skaldjursplåtå - lilla

1/2 Maine hummer

2 st burfångade havskräftor

2 st Marenne ostron

200g räkor från Smögen

Två sorters såser

Nybakad baguette och franskt smör

Dagspris

Ostron plåtå - citron, schalottenlöksvinägrett, is

Normandie Peter Pan no.5 20:-/st

Marenne no.2 20:-/st

Normandie Utah beach no.3 35:-/st

Grebbestad nr. 2 50:-/st

## **Brödmat**

Räksmörgås - Handskalade räkor, majonnäs, ägg, nybakad hönökaka, sallad och avokado

155:-

Tunnbrödsrulle- varmröktlax, kaporis, pepparot, äpple, majonnäs, purjolök, sallad

70:-

Matjessill från Norröna- rågbröd, ägg, krasse, rädisor, syrad rödlök

70:-

Nystekt strömming - skedviknäcke, rödlök, senapsdressing

55:-

## **Tilltugg/snittar**

Tonfisktaco - sotad Albacore tonfisk, avokadocrème, friterad tortilla

Skagenräkor på smörrostad toast

Färskost & Skaldjursterrine - kavring, forellrom, dill

Tartar på kallrökt lax, kaporis, gräslök, dijonnaise

Böcklingmousse - krasse, syrad rödlök

Pinchos - bakad cocktailtomat, basilikacrème, sardiner från Ortiz

Kycklingleverparfait med plommonmarmelad, rågbröds

Avokadotartar med citron, chili, tångkaviar (vegan)  
Mjukbakad röding - skaldjursmajonnäs, gräslök  
Ceviche - ekologisk lax, chili, lime, koriander, gurka  
35:-/st

Hummer och pilgrimstartar med shizukrasse  
Kalixløjrom - syrad grädde, rödlök och smörrostad toast  
Ankleverterrine - fikon, brioche  
Sashimi - havskräfta, alger, yuzu,  
45:-/st