

B R O M S

VAR GÄST PÅ DIN EGEN FEST!

VI KOMMER HEM TILL ER MED KOCKAR, SERVERINGSPERSONAL, PORSLIN, GLAS & BESTICK SAMT IS TILL DRINKEN OCH DRYCK TILL MATEN OM NI ÖNSKAR.



Meny Lätt & fräscht – kan serveras som buffé eller i flera serveringar vid bordet.

- Teriyakimarinerad Laxfilé med avokado, mango, sojaböner, cashew, chilimajo
- Kryddig skagen på tacochips lime & koriander
- Chevice på sotad pilgrimsmussla, sojabrynt smör, ingefära, chili, rättika & forellrom

Varmrätt:

- Asiatisk grön currygryta med handskalade räkor, grönsaker, cocosmjölk lime & korianderaioli samt rostad cocos

alternativt

- Thai beef salad – marinerad rosastekt oxfilé med risnudlar, strimlade grönsaker, lime, chili, fisksås, inlagd rättika, vårlök, koriander & rostade cashewnötter

Dessert

- Pavlova segmarängcrispmed lemoncurd, bärkompott samt lättvispad grädde

Pris: 595 kr per gäst.

Plusmeny:

Chark & ost med oliver 95 / Shrimproll 95 / Espressomartini 125

Meny Stök & bök - meny i flera små & snabba serveringar

Italiensk Oscietra Kaviar med / Goose vodka.

Ostron, lökchutney, Tabasco / Stout

Het Skagen i tacoskal / Pinot Gris

Kantarelltoast / Öl / OP Andersson.

Asiatisk råbiff i gemsallad toppas med chilimajo, sesamfrön / Riesling

Gödkalvsentrecote, hummerbearnaise, parmesangratinerad potatis & bönor / Barolo

Wrångebäckstost, marmelad, fröknäcke / Portvin

Affogato - Espresso, amaretto, vaniljglass

alternativt

Tryfflar, kaffe & rom

Pris: 695 kr per gäst för mat. + 550 kr med dryck ett glas per rätt.

Meny "Surf 'n Turf" – med läckerheter från både hav & land.

Gravad Oxfilé på rostad brioche med lörrom med mild Dijonnaise, rödlök & gräslök.

Grillad Havskräfta & Gödkalvsentrecote och smörfrästa kantareller och skummig kräftsås, bönsallad samt Parmesanostgratinerad potatisbakelse

Vitchoklad cheesecake med limemarinerade hallon och canderade nötter

Pris: 595 kr per gäst.

Meny "Traditionell svensk" - härliga svenska råvaror.

Förrätt:

- Lörrom på Västerbottenostvåffla med dillcreme, löksallad & citron

Varmrätt:

- Ugnsbakad Abborrfile serveras med dillgrädde, kräftstjartar & ämnesgurka samt potatispuré smaksatt med Västerbottensost

Alternativt

- Grillad Gödkalvsentrecote med kantarellsmör serveras med krämig risotto smaksatt med höstsvamp samt bönsallad, rödvinssås

Dessert;

- Kaffeglass med chokladkräm samt saltkolasås med rostade mandlar

Pris: 595 kr per gäst.

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

Förrätt:

- Kräft & räskagen i tacoskal med liten mixasallad

Varmrätt:

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

Alternativt

- Smörstekt Wallenbergare med potatispuré, löksauterade ärtor samt rårörda lingon

Dessert:

- Husets chokladtryffel **Pris:** 415 kr per gäst.

Meny "Buffé för alla tillfällen" – med de bästa av råvaror.

Buffé som serveras från fat & tallrik:

- Kräft & räskagen i tacoskal med liten mixasallad
- Västerbottenost gratinerad svamptost med krasse
- Liten råbiff kryddad m friterad kapris, dijonaïse, parmesan, schalottenlök i gemsallad
- Lenrimmad laxfilé med dillstuvad färskpotatis samt senap & hounsås
- Charkbricka med Serranoskinka & tryffelsalami & Wrångebäcksost
- Sinisioliver, cornichoger, marmelad & fröknäcke
- Hummus & mjukbröd och vispat smör

Dessert:

- Husets chokladtryffel
- Citronmarängtarte

Pris: 545 kr per gäst.

Övrig information och beställningsregler Broms Catering -

Menyer ovan är ett urval av allt vi 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 menyn/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.

Välkommen att bli gäst på din egen fest!