

# B R O M S

## STUDENTMOTTAGNING & KICK OFF CATERING 2024!

Vill Ni göra det enkelt, lite extra gott och smidigt för Er i stressade studenttider, så låter Ni oss på BROMS stå för maten vid Er mottagning, Antingen hemma hos Er eller på 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 formor & fat. Pajen är godast ljummen.

- Sashimi på Laxfilé med avokado, mango, sojabönor, cashew, chilimajo
- Broms toast - kryddig hummer & kräftskagen på med lime & koriander i gemsallad
- Serranoskinka i rulle med Västerbottenostost & jalapenocrema samt ärtskott.
- Sallad på fetaost, vattenmelon, bulgur, mynta & picklad rödlök.
- Thai beef salad – marinerad rosastekt ryggbiff med risnudlar, strimlade grönsaker, lime, chili, fisksås, inlagd rättika, vårlök, koriander & rostade cashewnötter.
- Ljummen paj på ricotta, färska tomater, calamataoliver & basilika.

### Dessert

- Rabarber tiramisu med mascarpone, vit choklad & oxalis.

**Pris:** 495 kr per gäst.

### Meny "Buffé för alla tillfällen"!

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

Buffé som serveras från fat & tallrik:

- Mixad sallad med chévre, päron, valnötter samt dragondressing
- Lenrimmad laxfilé med dillstuvad färskpotatis samt senap & honungssås
- Charkbricka med Serranoskinka, tryffelsalami & Wrångebäcksost
- Varm potatisgratäng med rotfrukter, vitlök & timjan
- Rosastekt Lammrostbiff med paprikagreulata & rosmarins rödvinsås.
- Sinisioliver, cornichoger, marmelad & fröknäcke

### Dessert:

- Tartelett med saltkolatryffel samt vanilj & passionsfruktscreme.

**Pris:** 495 kr per gäst.

## **Meny "Lunch eller middag sittande" - 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, 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](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!**