

B R O M S

CATERING FRÅN BROMS 2026

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 så gärna hem till Er med kock, serveringspersonal, porslin, glas & bestick samt is till drinken och dryck till maten om Ni önskar. Menyer nedan är bara ett litet axplock på vad vi kan för Er. Titta även in på bromskarlaplan.se/meny och på våra aktuella menyer, där finns fler förslag.



Buffé "Lätt & fräsch" för kick-off festen, student eller tjejmiddagen.

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

- Sashimi på Laxfilé med avokado, mango, sojabönor, cashew, chilimajo, Ponzu
- Broma skagen - kryddig hummer & kräftmajo, avokado, lime & koriander i gemsallad
- Chark & ost med serranoskinka & salami, Gruyère, Brie & tomatmarmelad & knäcke
- 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 chokladcrème, mandelkaka samt rårörda bär, rostad mandel.

Pris: 575 kr per gäst.

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
- Broma skagen - kryddig hummer & kräftmajo, avokado lime & koriander i gemsallad
- Lenrimmad laxfilé med dillstuvad färskpotatis samt senap & honungssås
- Charkbricka med Serranoskinka & Salami samt Gruyère- & Brieost.
- Sinisioliver, cornichoner, marmelad & knäcke
- Rosastekt Kalventrecote med broccolini, parmesan & örtblad samt tryffelrödvinsås
- Varm potatisgratäng med rotfrukter, vitlök & timjan

Dessert:

- Chokladmousse med brownie samt dulce de leche, gräddfil samt Marcona mandlar.

Pris: 575 kr per gäst.

Lätta drinktilltugg innan middag - äts med hand & servett.

- Löjromschips – smetana, gräslök, Belsia potatiships, löjrom 125 kr räcker till ca 2-3 st.
- Marcona Mandlar saltrostade ca 1,5 dl 65 kr räcker till ca 2-3 st.
- Sinisi oliver stora gröna ca 1,5 dl 65 kr räcker till ca 2-3 st.
- Chark Serrano & Salami samt ost Brie & Gruyère 145 per gäst

Snittar på buffé/fingerfood - äts med hand & servett.

Ca 1,5 x snittar var av alla. 4 x snittar Pris 395 kr per gäst, löjrom + 50 kr.

- Broms asiatiska skagen på hummer, kräft & räkskagen med avokado i gemsallad.
- Laxtartar med örter, äpple, citrus, senap & honungssås på örtrutong.
- Löjrom från Bottenviken med dill & citrussmetana på örtrutong med gräslök + 50 kr.
- Liten råbiff i sallad med kapris, cornichonger, schalottenlök & parmesanost, Dijonnaise
- Siciliansk Tonfisktartar med saltorkad tomat, basilika & parmesan, tryffelcreme
- **VEG** – Kronärtskocka med Jalapeño & Västerbottenost creme på örtrutong.

3-rätters Meny "Middag för sittande gäster" bäst med kock på plats.

Förrätt:

- Broms Toast med hummer, kräft & räkskagen med avokado, lime, koriander samt rostad brioche
- Grillad Tonfisk Taco med majstortilla, tomatsalsa, avokado, lime, chipotlemajo samt koriander & Jalapeno
- Chèvre Chaud – gratinerad getost på toast med picklade rödbetor, valnötter samt Napolitanasallad & tryffel honung.

Varmrätt:

- Ugnsbakad Rödingfilé med beurre blanc med forellrom samt säsongens primörer och bönor samt örtslungad potatis.
- Grillad Gödkalvsentrecote med krämig risotto på blandade svampar, ricotta, grönkål, broccolini, säsongens primörer & bönor, parmesanost & Madeira sky.
- Krämig risotto på blandade svampar, grönkål, ricotta, broccolini samt säsongens primörer & bönor, parmesanost.

Dessert:

- Chokladmousse med brownie, dulce de leche med bourbon, pecannötter & gräddfil.
- Pavlova – segmarängcrip med lemoncurd, hallonkompott samt mascarpone & grädde.
- Husets chokladtryffel

Pris 3 rätters: 650 kr per gäst, med veg varmrätt eller tryffel dessert 595 kr.

Buffé - litet, snabbt & enkelt;

- Broms asiatiska skagen på hummer, kräft & räkskagen med avokado i gemsallad.
- Kyckling steak med Ceasarsallad, parmesanost, krutonger, bacon, Ceasardressing.
- Ljummen paj på ricotta, färska tomater, calamataoliver & basilika.
- Rostade gulbetor med persilja & mandelpesto samt Västerbottensost.

Pris: 395 kr per gäst.

Övrig information och beställningsregler Broms Catering –

Menyer ovan är bara ett litet urval av allt vi kan göra för Er, se www.bromskarlaplan.se för våra övriga 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 menyn/rätterna.

Önskas personal debiteras 695 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.

Se även vår hemsida www.bromskarlaplan.se Vi reserverar oss för ev. prisjusteringar samt menyändringar efter säsong.

Varmt välkommen att bli gäst på din egen fest!