

Cateringmenyer Fjällbagarn/Gustav Grill & Bar 20/21

“Mixed Grill menyn”

Vitlöksbröd & tortilla chips

med vitlökscrème

Mixed Grill

Teri Yaki ribs, chorizo, grillad biff, kycklingvingar, pulled porc, grillade majscolvar, rostad potatis, friterade lökringar, sallad & såser

Rocky Road Brownie med vispad grädde

3 rätter 465:- ink moms (415:- ex moms)

2 rätter 420:- ink moms (375:- ex moms)

1 rätt 350:- ink moms (312:- ex moms)

Min 10 pers.

Fjäll & Dala Buffé

Rökt regnbåge med hjortroncrème

Älgfärsbiffar med svamp- & västerbottensostpesto

Honungsrostade rotsaker från Dala Floda med getost

Senapsmarinerad potatis från Dala Järna

Älpinne, Sälenkorv & rökt fläksida från Karelius chark i Lima

Örtsås

Surdegsbröd från Fjällbagarn, smör

375:- (335:- ex moms)

Min 15 pers

Charkuteribricka

4 sorters charkuterier från Italien & Spanien

Pastasallad med grönsaker & grön pesto, 2 ostar

Tomat/mozzarellasallad med basilika, olivolja & balsamicovinäger

Marinerade oliver och kronärtsskockshjärtan

Rostad solrospesto / Surdegsbröd från Fjällbagarn

248:- ink moms (221,50:- ex moms) Minst 10 pers

Gustavs Buffén

Soja- & sesamstekt kycklingfilé med marinerade nudlar & chilicréme

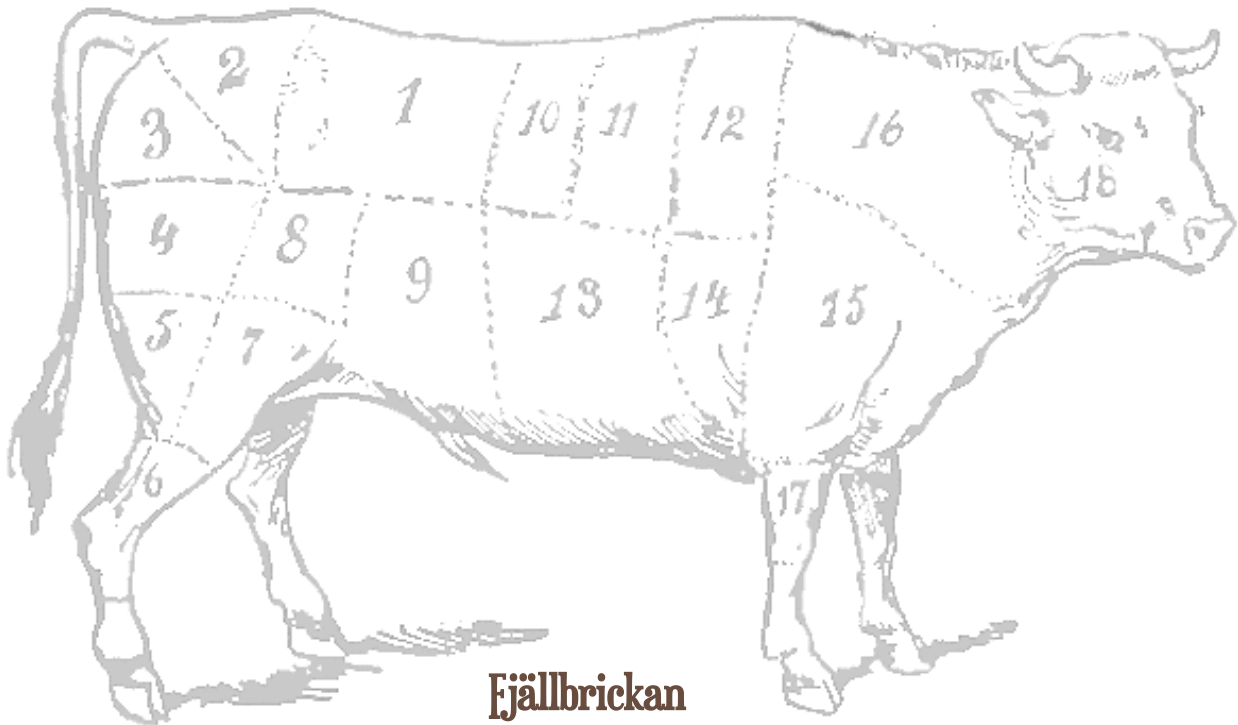
Teri Yaki-marinerade kamben

Rökt regnbåge med hjortroncrème, Tomatsallad med fetaost, oliver & basilika

Honungsrostade rotsaker från Dala Floda med getost

Rostad potatis, Surdegsbröd från Fjällbagarn

375:- (335:- ex moms) Min 15 pers



Fjällbrickan

Rökt renstek, picklad rödlök & pepparrotsmajonnäs

Senapsmarinerad potatis från Dala Järna

Honungsrostade rotsaker från Dala Floda med getost

Älpinne, Sälenkorv & rökt fläksida från Karelius chark i Lima

Rökt regnbåge med hjortroncrème, Ost från lokalt mejeri

Marmelad & surdegsbröd från Fjällbagarn

299:- (263,40:- ex moms) Min 10 pers

OBS! Vi tillämpar Visitas bokningsregler

Ren-Boeuf

Gryta på renkött från Idre Sameby med mandelpotatisstomp, rökt sidfläsk, svamp,
rårörda lingon, sallad & bröd från Fjällbagarn

248:- ink moms (221,50:- ex moms) Minst 10 pers



Pizza/Salladsbuffé

Slicade pizzor, 3 pizzor/5 gäster, 3 sorter

Bearnaisesås & vitlökssås

Tomat- & fetaostsallad med oliver

Pizzasallad

Sallad med rostade rödbetor, getost, linser, rostde frön,

Lök, dijon- & honungsvinaigrette mm

248:- ink moms (221,50:- ex moms) Minst 10 pers

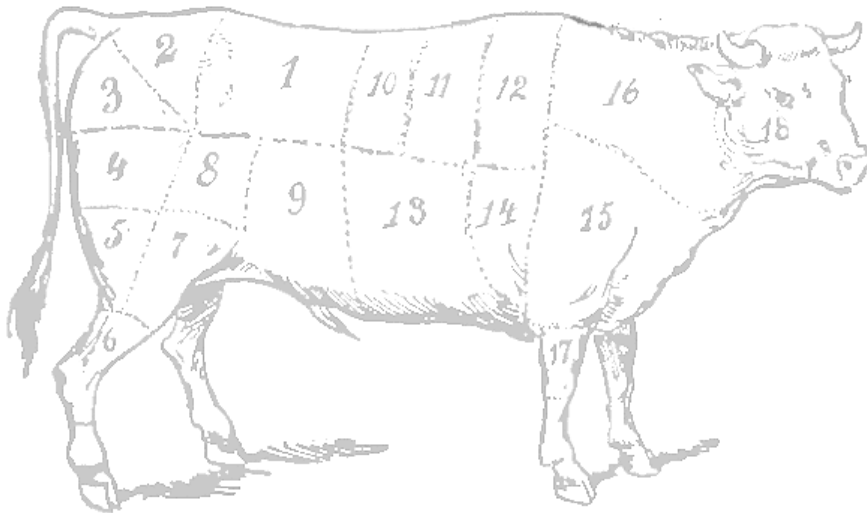
OBS! Vi tillämpar Visitas bokningsregler

Muurika lunch

Vi kommer till stugan eller där ni är och tillagar maten åt er!

290:- (259:- ex moms) min 15 pers.

Muurika middag Kvällstid: +45:- (40,18:- ex moms)



Dagligen bakar vi i vårt eget bageri,

beställ fikabrödet, tårtan eller smörgåsar/baguetter av oss. Pris efter förfrågan!

Ost eller ost/skink fralla 39:- (34:-ex moms)

Ost eller ost/skink baguette 69,50:- (62:-ex moms)

Salami/brie baguette 84:- (75:-ex moms)

Club baguette (kyckling, bacon, majonnäs, tomat, rostad lök & sallad) 111:- (99:-ex moms)

Vegetarisk baguette (soltorkad tomat, mozzarella, pesto, basilika, sallad) 111:- (99:-ex moms)

Kycklingwrap (kyckling, majonnäs, sallad, soltorkad tomat, rostad lök) 111:- (99:-ex moms)

Vegetarisk wrap (rödbetshummus, getost, linser, syrad spetskål, sallad) 111:- (99:-ex moms)

Priserna gäller för avhämtning på Fjällbagaån.

För utkörning +500:- inom Lindvallen ,

med servering på plats tillkommer avgift för detta +350:-/time & person

Hyra porslin 4:-/person & del (ex. moms)

Miljövänliga engångsartiklar (servett/palmbladstallrik/bestick) +10:-/person ex moms.

OBS! Vi tillämpar Visitas bokningsregler