





VÄLKOMMEN TILL INSPIRATION

För livets alla tillfällen har vi alla olika önskemål hur allt skall vara. Vi har ambitionen och kunskapen och tillsammans med Er vill vi skapa ett arrangemang som alla minns.

Vårt stora intresse för mat och det genuina tillsammans med känsla för att bevara och framhålla vad vi här i trakten kan erbjuda är vår drivkraft.

Att få en låda nyplockade tomater i sin hand, eller öppna papperet runt en nyrokt mälarlax är det bränsle som sätter igång skaparlusten.

Den rena smaken av bra råvaror är inspirationen, de stora eller små tillställningarna är målet, det glada och mätta gästerna belöningen.

Vi har lyckan att arbeta med det goda här i livet

Välkommen till oss!

Christine Gyllby



BUFFÉTABLÅ

Vi har utarbetat denna buffétablå för de kunder som själva vill komponera sin buffé. Här kan ni välja fritt efter tycke och smak. Sätt ihop minst sex olika rätter, portionerna är beräknande efter motsvarande antal. Allt läggs upp och dekorerar på fat och i skålar.

Ägghalva med:	1. Majonnäs, räkor och rom	18 kr
	2. Skagenröra	18 kr
	3. Löjrom, gräddfil och rödlök	24 kr
	4. Matjessill, rödlök och gräddfil	18 kr
Gravad lax med vår egen senapssås		40 kr
Varmrökt mälarlax med örtdressing		40 kr
Färskostfylld kallrökt laxrulle		40 kr
Inkokt lax med citron- och dillmajonnäs		40 kr
Kallrökt lax med färskriven pepparrot & creme fraiche		40 kr
Skaldjurspaté med romsås		32 kr
Nubbesallad (sill, potatis, ägg)		32 kr
Tigerräkor på spett med gazpachodip		40 kr
Rökta räkor med aioli		20 kr
Greenshell musslor med lime och chili		20 kr
Lantpaté med cumberlandsås och cornicorn		35 kr
Rostbiff med pickels		40 kr
Parmaskinka med galiamelon		40 kr
Mortadella och salamibräda		40 kr
Parmarullade grissini		24 kr
Rökt vildsvinsskinka med kantareller		44 kr
Tjälknöl på hjort med timjanröra		44 kr
Flatrökt gårdsskinka		30 kr
Örtstekt fläskfilé i skivor (kall)		40 kr
Fyllt kycklingfilérulle med färskost, saltorkade tomater och färska örter (kall)		40 kr
Marinerade kycklingspett		28 kr
Färska rödbetor med riven fetaost		22 kr
Tabouleh (bulgur, persilja, tomat)		21 kr
Tysk potatissallad med kapris		25 kr
Potatisgratäng		30 kr

Moms tillkommer med 12% på samtliga priser.

Potatissallad Surprise (potatis, rödlök, cocktailtomater, ruccolasallad)	25 kr
Krämig potatissallad	25 kr
Rotfruktsgratäng	30 kr
Couscous-sallad med gott	20 kr
Plockskål med salladskapris, queen- och kalamataoliver	13 kr
Tzatziki	16 kr
Aioli	12 kr
Tapenade	16 kr
Hummus	16 kr
Kikärtssallad med rödlök och ruccola	16 kr
Röd gul tomatsallad	15 kr
Vitlöksmarinerade champinjoner	15 kr
Tomat- och mozzarellasallad	30 kr
Tomat- och olivsallad med rödlök och basilika	21 kr
Grönsallad med vinägrett	10 kr
Blandade marinerade stora oliver	13 kr
Couscoussallad med broccoli	18 kr
Sörmlands ädel med hembakt knäckebröd och fikonmarmelad	38 kr
Fransk brie med druvor	20 kr
Ostbricka, tre ostar med tillbehör	45 kr
Focaccia	8 kr
Megs limpa	8 kr
Valnötsbröd	8 kr
Selaöbagarn's brytbröd 30 bitar	75 kr
Knölingar	8 kr
Saltbaguette	8 kr

Hembakt knäckebröd serveras till det mjuka brödet. Vispat smör efter eget val: naturell, rödlök, oliv eller ört.

Vaniljpanacotta med hallon	50 kr
Chokladmousse	50 kr
Fransk Choklادتårta	50 kr
Crème Brûlée	50 kr
Vit chokladpanacotta med hallon	50 kr

Moms tillkommer med 12% på samtliga priser.

FÄRDIGA BUFFÉR

1. KLASSISK BUFFÉ FÖR ALLA TILLFÄLLEN

145 kr

Rostbiff med rostad lök
Gravad lax med vår egen senapssås
Rökt skinka
Ägg med skagenröra
Potatissallad eller potatisgratäng
Grönsallad
Brieost

2. EN BUFFÉ MED SVENSKA SMAKER

260 kr

Rimmad vildvinsstek
Varmrökt mälarlax med örtsås
Västerbottenpaj med löjromssås
Tjälknöl på hjort
Potatissallad eller rotfruktsgratäng
Grönsallad
Sörmlandsädel med fikonmarmelad

3. SKALDOURSBUFFÉ

Dagspris

Nykokt hummer
Kronfillskokta havskräftor
Färska räkor
Kräftor
Snitt med skagenröra
Vinkokta blåmusslor
Vitlöksgratinerade greenshellmusslor
Färska ostron
Aioli
Rhode island
Västerbottenpaj

Moms tillkommer med 12% på samtliga priser.

4. MEDELHAVSBUFFÉ

190 kr

Pastagrätäng med saltorkade tomater och salami
Lufttorkad skinka med melow
Souvlaki på fläskfilé med tzatziki
Grekisk sallad med fetaost och kalamataoliver
Vitlöksmarinerade oliver i egen skål
Franska ostar med druvor
Chevréostpaj med pinjenötter och honung

5. SOMMARENS GODA BUFFÉ

175 kr

Inkott lax med citron och dillmajonnäs
Varmrökt lax med skarpsås
Färsk potatissallad
Färskostfyllda skinkrullar
Kycklingspett med tzatziki
Grönsallad

6. TRISS I PASTASALLAD

110 kr

Pastasallad med räkor, cocktailtomater
och nobisdressing
Pastasallad med saltorkade tomater,
oliver fetaost och ruccolasallad
Pastasallad med skinka, rödlök och färsk paprika

7. KYCKLINGBUFFÉ

145 kr

Färskostfylld kycklingfilé
Sås på saltorkade tomater och yoghurt
Kycklingspett på bulgurbädd med
saltbakad tomat
Fransk potatissallad med kapris och rödlök

Moms tillkommer med 12% på samtliga priser.

8. ITALIENSK BUFFÉ

180 kr

Charkuteribräda (salami och mortadella)
Parmarullade grissini
Paj med ruccola, saltorkade tomater
Ruccolasallad med cocktailtomater, balsamdressing
Blandade oliver
Pastasallad med pesto, parmesan och rostade pinjenötter
Tomat och mozzarellasallad med olivolja
Basilika & rostade pinjenötter

9. DEN GRÖNA BUFFÉN

145 kr

Bön- och olivsallad med tomater och rödlök
Broccolipaj med fetaost och oregano
Rostade hasselnötter med flingsalt och honung
Pastasallad med marinerade kronärtskockshjärtan
Tzatziki
Rödgul tomatsallad med mozzarella
Solrosbröd med färskostcreme

Hembakt bröd och smör ingår i samtliga buffér. För dessertförslag se sid 5.

Moms tillkommer med 12% på samtliga priser.





BRÖLLOP

Kanske den viktigaste dagen i livet, festernas fest. En dag för alla sinnen, inte minst för smaken och doften. Bröllopsmiddagen kan se ut hur som helst, en traditionell sittande middag med förrätt, varmrätt och dessert, buffé, eller varför inte en eftermiddagsbjudning.

Allt handlar om att det är Er stora dag och att den ska bli precis så minnesvärd som Ni önskar. Därför är det personliga mötet med brudparet en viktig del i arbetet, för att lära känna personernas inre och yttre förväntningar.

Låt oss sätta oss ner och prata om Er stora dag.

MINNESSTUNDEN

Stunden efter begravningen är en viktig del av avskedet, vi kan hjälpa Er, så att den blir precis som Ni tänkt Er. Nedan följer några färdiga förslag för den stunden. Har Ni några önskemål eller vill ni bara diskutera arrangemanget med oss är ni välkomna att ringa.

STILLA

Smörgåstårta, lättöl/vatten
Kaka efter ert val samt kaffe/te

150 kr

VILA

Landgång, lättöl/vatten
Tårta, kaffe/te

195 kr

OMTÄNKE

Tårta, kaffe/te/saft
Sju sorters kakor (wienerbröd, mjuk kaka, fem småkakor)

105 kr

VÄRME

Soppa med bröd, lättöl/vatten
Tårta, kaffe/te

105 kr

I förslagen ingår vit duk, blommor, ljus och servetter.

Moms tillkommer med 12% på samtliga priser.

SMÖRGÅSTÅRTOR

SKÄRGÅRD

Varmrökt lax, ägg, räkor och grönt

55 kr

SKINKA OCH OST

Källarrökt skinka, färskost, senap, port salut, druvor och grönt

55 kr

VEGETARISK

Ägg, ost, oliver och grönt

55 kr

MÄLARSMAKER

Vildsvin, mälarlax, ägg, löjrom och grönt

55 kr

LANDGÅNGAR

SVENSKA SMAKER

Sill, ägg, räkor, gravlax, potatissallad, rostbiff, rödbetssallad, köttbullar, ost och grönt

67 kr

MÄLARGOTT

Ägg, varmrökt lax, löjrom, rökt vildsvin, tjälknöl
Sörmlands ädel och grönt

67 kr

VEGETARISK

Ägg, ost, oliver och grönt

67 kr

MEDELHAVET

Örtbakad fläskfilé, tzatziki, fetaost, oliver, saltorkade tomater och grönt

67 kr

Moms tillkommer med 12% på samtliga priser.

INFÖR DIN BESTÄLLNING

BESTÄLLNINGAR

Beställningar lämnas till oss per telefon, 0708-47 36 02. Det går också bra att besöka oss i vårt kök. Ring gärna och boka tid så att vi säkert finns på plats. Vi behöver Er beställning minst tre dagar innan leverans, men självklart kan vi hjälpa Er om Ni är ute i sista minuten. Minsta beställning per rätt är åtta personer. Ändringar av antal personer kan göras, dock senast dagen innan, i annat fall debiteras fullt pris. Vid större arrangemang gäller separata villkor, kontakta oss.

LEVERANSER

Vi erbjuder leverans till Er alla dagar i veckan mot en liten avgift. Ni kan även avhämta Er mat direkt hos oss i köket om Ni så önskar. Se vår besöksadress här nedan.

VÄLUTBILDAD PERSONAL

All personal kostar 280:-/timme. Arbetstiden börjar och avslutas från vårt kök i Stallarholmen. Vardagar mellan 24-08 tillkommer 50% påslag på timdebitering.

HYRGODS

Möbler, bordslinne och underhållning, vi ordnar det mesta till festen genom våra duktiga samarbetspartners. Be gärna om ett offertförslag.

ÖPPETTIDER

Vi finns på telefon dagligen, köket är bemannat vid beställningar och bokningar.

BETALNINGSVILLKOR

Betalning sker vid leverans eller per faktura på tio dagar netto. Alla priser är exklusive moms och leverans.

KONTAKT

EvenemangsBolaget AB (Megs Kök och Trevligt)

Telefon köket: 0152 – 71 45 10 alt. 0152 – 71 45 11

Mobiltelefon: 0708 - 47 37 02 (Christine)

DINA EGNA NOTERINGAR

Jag vill beställa:

- | | | | |
|----------|------------|--------------|----------------|
| 1. | Sid: | Antal: | Kostnad: |
| 2. | Sid: | Antal: | Kostnad: |
| 3. | Sid: | Antal: | Kostnad: |
| 4. | Sid: | Antal: | Kostnad: |
| 5. | Sid: | Antal: | Kostnad: |
| 6. | Sid: | Antal: | Kostnad: |
| 7. | Sid: | Antal: | Kostnad: |
| 8. | Sid: | Antal: | Kostnad: |
| 9. | Sid: | Antal: | Kostnad: |
| 10. | Sid: | Antal: | Kostnad: |
| 11. | Sid: | Antal: | Kostnad: |
| 12. | Sid: | Antal: | Kostnad: |
| 13. | Sid: | Antal: | Kostnad: |
| 14. | Sid: | Antal: | Kostnad: |

SUMMA

MOMS:

TOTALT:

"TACK FÖR ETT MYCKET GOTT JULBORD"

PIA HAST

"CHRISTINE, TACK FÖR ALL FANTASTISK
HJÄLP MED LUNCHER OCH MIDDAGAR
UNDER MÅNCA ÅR"

CLAES OCH MERIKE DAHLBÄCK

"VARMT TACK FÖR DEN VACKERT UPPLAGDA
OCH VÄLSMAKANDE MATEN"

BIRGITTA OCH GÖRAN BERG

"MEGS! TACK FÖR DEN GODA MATEN"

ELIN OCH MARCUS

VÅRT RYKTE ÄR EN AV VÅRA VIKTIGASTE TILLGÅNGAR OCH MÅSTE VÅRDAS ÖMT.

"TUSEN TACK FÖR ERT ENGAGEMANG
OCH DEN BÅDE GODA, VACKRA OCH MYCKET
UPPSKATTADE BUFFÉN NI GJORDE
TILL VÅRT BRÖLLOP"

KRAM SUSANNE OCH CHRISTER

"CHRISTINE, TROTS ATT DU INTE VAR
HEMMA I SVERIGE SÅ VILL JAG TACKA DIG
FÖR DIN DEL I DET HELA UNDERBART, GOTT
OCH PERFEKT PÅ VARDE SÄTT. TACK ÄVEN
TILL FLICKORNA SOM HJÄLPTE TILL FRÅN
EN MYCKET LYCKLIG 50-ÅRING"

ANNI IHRE, ÅLEBY

"TACK ALLA NI PÅ MEGS SOM HJÄLPTE
OSS GÖRA VÅR BRÖLLOFSMIDDAG HELT
PERFEKT. ETT OFÖRBLÖMLIGT MINNE"

SUSANNE OCH NIKLAS





VI HAR LYCKAN ATT ARBETA MED DET GODA I LIVET.



WWW.MEGS.SE