

## Middagsmenyer, förrätt/huvudrätt, 2008 – 2009

Här är menyer som vi har levererat till många kunder i 2008. Vi har levererat som buffé och som servering, vilket som passar bäst. Buffé (gående bord) blir smidigare & billigast i personal (antal). Till 65 – 80 personer räknar vi med 4 – 5 personal: 1 i köket och 3-4 till servering.

När middag/kaffet går mot slutet, behöver endast 3 personal vara kvar. När det mesta av disken är klar blir endast 1-2 personer kvar. Ska det bli något med nattamad el annat liknande, som ställs fram kan 1-2 personer klara av detta inkl. diskning och städning.

Personal: 130 kr/t per person. (Som alla är vana att servera /ordna till stora festar inkl. bröllop).

### Meny 1:

**Förrätt:** Quiche Lorraine med ruccolasallat m. äpplebitar och husets ägen grädd-vinäger/honung dressing. **Huvudrätt:** Strutsstek (typ rostbiff) m. stekt lök & svamp, morötter, marinerade haricot verts & små smörpotatis m. persilja & whiskysås. Henrys majsbröd, Bregott el. Lätt & Lagom.

**Pris per person: 165 kr.**

**Meny 2: Förrätt:** Gratinerad, portvinsmarinerad rökt skinka, rullad med fyllning av lök, tomat, paprika, rört med gräddost. Levereras med lite romainesallad m. husets creme fraiche dressing & Jannes Söderåsbröd m. Bregott el. Lätt & Lagom (grovt, mörkt maltbröd, typ Alpbröd).

**Huvudrätt:** Stekt fläskfilé m. stekt lök, stekt el. kokt potatis & gräddsås el. bearnaisesås, örter & morötter. Alt.: nötstek (fransyska, älgstek el. hjortstek).

**Pris per person: 170 kr.**

**Meny 3: Förrätt:** Paté m. el utan oliver el. valnötter, kall tranbärssås och lite Waldorfsallad.

**Huvudrätt:** Dansk pannbiff (nötkött) m. stekt lök, champinjoner, vinsås m. grädde, lite grönsaker & stekt el. kokt potatis. Morotsbröd & Bregott el. Lätt & Lagom. **Pris per person: 150 kr.**

**Meny 4 Förrätt:** Laxpaj med färsk & rökt lax , husets dressing & läcker sallad & hembakat bröd.

Timjangrillat Kyckling som varm el. som kallskuret m. potatisgratäng & timjangräddsås.

Alternativt: kassler/skinka, varm/kall. Alt. Pastasallad. **Pris per person: 125 kr – 150 kr**

Förrätterna kan flyttas till vilken av menyerna man vill.

### Efterrätter:

Dansk (skånsk) äpplekaka : med makron, jordgubb, vaniljkräm & vispgrädde för 30 kr. per person eller Chokladkaka med/utan valnötter & vanilj-chokladvisprädde för 30 kr. per person – kan också göras som **bröllopskaka:** 40 kr. per person.

Citronfromage m. pynt & vispgrädde, 30 kr. per person.

Bröllopskaka gjort som: lyxgräddtårta m. citronvaniljkräm m. en doft av midsommar (fläder) frukt, färska bär & chokladbitar; 45 kr. per person.

Kaffe/Te med småkakor och oändlig påfyllning kostar 15 kr. per person.

Skaffar ni själva vin, läsk, öl. Eller skall vi ta hand om detta? Skall vinet serveras el. sättas på borden? Skall kaffet serveras el. ställas fram på buffé el. bord? Skal vi duka/pynta med blommor osv? Vill ni ha bordsdekorationer (blommor), BÅGE , blommor på buffé/presentbord? Brudbukett? Vi rekommenderar: Carinas Blommor i Kvidinge, hon är både duktig och jättetrevlig. Hon gör även blommor till kyrkan och liknande.

Med vänlig hälsning

Janne Jervin Cote & Henry James Cote

Söderåsens Party & Picnic Service

**070 33 44 502.** Mail:info@jannecote.se eller [hank@sverige.nu](mailto:hank@sverige.nu)