

Cateringmeny oktober - december

Henry & Janne Cote

Söderåsens Picnic & Partyservice

Tel: 070 33 44 502

Du kan beställa danska specialiteter till större och mindre evenemang. Det är möjligt att beställa mat från 4 till 250 personer. Beställningar större än 250 personer, ring och tala med oss. Vi kommer gärna ut för att hälsa på och avtala närmare.

Gärna 2- 3 dagar innan: beställningar från 4 – 10 personer

1-2 veckor innan: beställningar från 11 – 25 personer. *utkörning

2-4 veckor innan: beställningar från 26 – 250 *utkörning

Är du ute i sista minuten – får du gärna ringa. Kanske kan vi hjälpa dig ändå. Vi vill alltid försöka göra vårt bästa för att din fest ska bli lyckad.

Vi kör gärna ut maten mot en mindre avgift:

*Vid beställningar från 4 – 19 pers. kör vi ut maten i Åstorp och Klippans kommun för 50 kronor.

*Vid beställningar från 20 – 250 pers. kör vi ut maten i Åstorp och Klippans kommun gratis.

Vid transport utanför Åstorp och Klippans kommun (pris avtalas)

Menyn ändras efter säsong. Om du vill, kan du prenumerera, så får du vårt nyhetsbrev i epost / vanlig post. På så sätt får du våra erbjudanden m.m. snabbast.

Ring eller maila för närmare besked.

Telefon.: 070 3344502 träffas säkrast mellan 8 – 11 på vardagar (Janne)

Epost.: hank@sverige.nu

Innehåll:

- a) Speciellt till höst/jul
- b) Lunch/middagsmeny
- c) Smörgåstårter, landgångar, tallrikar (kan passa som buffé) baguetter, sallader, mackor, gräddtårter, tårter/kakor.

Oktober, november & december 2008

Henry & jag har gjort upp denna meny med hopp om att ni kan bli inspirerade av den. Om ni INTE hittar något här, är det ju möjligt att vi kan ordna det i alla fall. Berätta i så fall vad ni hade tänkt, och vi hittar förhoppningsvis en lösning!

För alla erbjudanden gäller minst 4 personer, med mindre annat angivits.

A. Speciellt till höst/jul.

1. Gåsamiddag: Svartsoppa alt. hummersoppa el sparrissoppa m. bröd/smör. Nystekt gås med äpple, katrinplommon, brysselkål, rödkål, brunkål, brynt potatis, och en härlig gåsasås. Skånsk äppelkaka med hemmagjord vaniljsås. Min 8 personer. 375 kr. per person.
2. Stekt anka. Med katrinplommon & äpple, kokt potatis & karamellpotatis, rödkål, waldorfsallad, gräddsås. Min 4 personer. 145 kr. per person.
3. Stekt kalkon ” american style ”. Stekt kalkon med * fylling *, majs, kokt potatis, karamellpotatis, mos, waldorfsallad & gräddsås. Min 6 personer. 165 kr. per person.

4. Dansk fläskstek kokt potatis & karamellpotatis, rödkål & gräddsås. Min 4 pers. 115 kr./pers.
5. Äppelkaka med vaniljsås. Min 6 personer. 30 kr./pers.
6. Dansk äppelkaka m. jordgubb & vispgrädde/vaniljsås. Min 6 pers 30 kr./pers.
7. Risgrynsgröt med smörklick & kanelsocker. Min 4 pers 35 kr./pers.
8. Ris á la Malta m. saftsås, kanel & socker. Min 4 pers. 30 kr./pers.
9. Ris á lá mande (på dansk) m. mandel, körsbärsås varm el. kall. Min 4 pers. 30 kr./pers.
- B. Gäst/fest-meny från 4 pers.
10. Fiskfilé * Stjärnskott * pyntat med räkor, sparris, citron & kaviar med remouladsås el. bearnaise, stekt el. kokt potatis, sallad m. dressing & bröd. Pris per pers.: 75 kr.
11. Pannbiff av nötkött m. stekt lök, champinjoner m. stekt el. kokt potatis, gräddsås, svampsås el. bearnaisesås. Lingon, sallad m. dressing & bröd. Pris per pers. 70 kr.
12. Kalops av nötkött m. kokt potatis, lingon, sallad, dressing & bröd. Pris per pers. 80 kr.
13. Kycklingbröstfilé m. bacon stekt potatis el. ris, bearnaise el. currysås, sallat & bröd. Pris per pers. 65 kr.
14. Fläskfilé m. lök, champinjoner, gräddsås el. bearnaisesås, stekt potatis el. potatisgratäng, sallad, dressing & bröd. Pris per pers. 80 kr.
15. Köttbullar m. mos el. stekt potatis. Gräddsås, lingon, sallad, dressing & bröd. Pris per pers. 60 kr.
16. Ugnbakad kotlett i tomatgräddsås m. ris el. stekt potatis. Sallad, dressing & bröd. Pris per pers. 70 kr.
17. Schnitzel m. stekt potatis & grönsaker, bearnaisesås, Sallad, dressing & bröd 70 kr.
18. Strutsstek m. bearnaise el. whiskysås, kokt el. stekt potatis, sallad, dressing & bröd, 125 kr. per pers.

Vi kan göra mycket annat också, men allt får inte plats här, så fråga. Tex. fiskrätter, soppor, kallskuret och vegetariska rätter.

C: Smörgåstårta, landgångar, tallrikar (kan passa som buffé) baguetter, sallader, mackor, bullar, tårter, gräddtårter mm.

19. Smörgåstårter tex: Skinka, rostbiff, ost, fint pyntat. Pris per pers. 55 kr.
20. Räkor, lax, tonfisk, fint pyntat. Pris per pers. 60 kr.
21. Tonisk, räkor, fint pyntat. Pris per pers. 55 kr.
22. Skinka, ost, fint pyntat. Pris per pers. 50 kr.
23. Landgångar från 60 kr. tex: Ägg m. sill, lax m. sparris, rostbiff m. remouladsås, pastej m. saltrulle/bacon eller skinka. Ost el. Brie m. paprika el. druva. Pris 60 kr. /pers.
24. Baguetter. Tex: Ost/salami, 45 kr. Skinka/ost, 45 kr., rostbiff m. remouladsås, 50 kr., räksallad el. lax, 50 kr. Köttbullar m. rödbetsallad, 45 kr., tonfisksallad m. majs/ägg, 45 kr. Stekt kyckling m. bacon, currymajonäs, ananas, 55 kr.
25. Sallad/pastasallad. Tex: skinka el. skinka, ost, 55 kr., Grekisk sallad med feta & oliver, 55 kr. kyckling, 55 kr. räkor, lax el. rostbiff, 60 kr. Levreras med dressing och bröd.
26. Lyxmackor. Tex: Räksmörgås med ägg, majonäs och kaviar. Grönsallad, dill, sparris, citron. Pris per pers. 50 kr.
Laxmacka med Rökt lax m. lite ägg. Pyntat med salladsblad, sparris & gurka & tomat. Pris per pers. 50 kr.
Leverpastej m. bacon, saltrulle & pepparrotvisp (Veterinärens Nattamad). Pris per pers. 50 kr.
27. Picnictallrik/buffé : Räkor, ägg m. sill, kycklingklubba, köttbullar, rostbiff m. remouladsås, ost el. brie m. paprika el. druvor, muffin el. tårtbit. Pyntat med grönt. 2 skivor matbröd, 2 stk. grovt rågbröd, 1 knäckebröd. Pris per pers. 85 kr.
(köttbullar kan ersättas med leverpastej el. skinka). Mycket bra till buffé.

28. Vanliga mackor – men fina ändå! Tex: Skinka/ost, 25 kr., salami/ost, 25 kr., rostbiff, 30 kr. Sillmacka m. ägg, 30 kr., ägg/räkor, 30 kr., köttbullar m. rödbetsallad, 30 kr.
29. Matpajer. Tex. Vegetarisk paj, 50 kr. per person. Skinka/baconpaj, 55 kr. per pers. laxpaj, 55 kr. per pers. kycklingpaj, 55 kr. per pers. chili con carne paj, 55 kr. per pers. Alla matpajer är med sallad, dressing & bröd.
30. Äpplepaj m. mandelflan & kanel. Med vaniljkräm el. vispgrädde. 30 kr. per pers.
31. Tårtor. Tex: Gräddtårta, vanlig. m. vaniljkräm, sylt, pyntat med glasyr, vispgrädde & frukt. 23 kr. per pers.
32. Lyxig gräddtårta & frukttårta: Vaniljkräm, sylt, pyntat med glasyr, vispgrädde, frisk frukt & choklad, 25-30 kr. per pers. beroende på vilken pynt ni önskar. Typ sommar/höst/vinter med frukt & pynt, 30 kr. per pers.
33. Choklادتårta m. el utan valnötter. Mycket läcker! Pyntat med mörk & ljus choklad. Vispgrädde med choklad & Vanilj, 25 kr. per pers.
34. Drömkaka. Ger söta drömmar! Ljus kaka med topp av kokosflingor/farin. Vispgrädde. 22 kr. per pers.
35. Muffins. Amerikanska muffins, choklad el. ljus. Med el. utan nötter/bär enligt önskemål. 15 kr. per styck.
36. Citronfromage pyntat med vispgrädde, frukt & choklad, 30 kr. per pers.
37. Chokladfromage, pyntat som ovan, 30 kr. per pers. Lite extra: (min 4 pers.)
38. Klubsandwich. Bröd med kyckling, currymajonnäs, bacon. & lite stekt potatis. Pyntat med sallad, gurka, tomat & dill. Pris per pers. 60 kr.
39. Waldorfsallad. Selleri, äpple, druvor, valnötter, dressing. 50 kr. per pers.
40. Tunnbrödsrulle med: sallad, dressing och: 1) kyckling, Skinka el. tonfisk, 40 kr. 2) räkor, lax el rostbiff: 45 kr. per pers.
41. Stor lyx-sallad: Tortilla el. tunnbröd el. hembakad bröd m. rökt struts, sallad m. tomat, gurka, lök, ananas, majs – ev. oliver & fetaost, husets dressing. 75 kr.
42. Stekt lax som stjärnskott m. sallad., bröd, dressing, räkor, sparris, hollandaise el. bearnaisesås, kokt el. stekt potatis alt. ris. 85 kr. per person.

Kontakt för information och beställningar.: Ring Janne, träffas bäst på telefon vardagar mellan 8 och 11, om du ringer senare kanske du vill lämna besked med namn, telefonnummer, så vi ringar så fort det går. Mobil: 070 3344502 (Janne).
Epost.: hank@sverige.nu (Janne och Henry)
Du är välkommen till att ringa och avtala tid, då det passar dig att vi kan träffas och avtala närmare.

Henry & Janne: 070 3344502
Söderåsens Picnic & Partyservice

Vi finns i Kvidinge, Åstorps kommun. Kontoradress:
Söderåsvägen 29, 26060 Kvidinge.

Kvidingetrakten är trevlig med massor av skön natur, skog och Söderåsen. Här finns även många konstnärer och konsthandverkare.

Kvidinge är ett perfekt läge för ett gott liv med massor av natur, kultur & annan inspiration, när det behövs. Vi använder oss av lokala resurser så mycket som möjligt:

Henry & Janne samarbetar på olika sätt tillsammans med:

Kvidinge Restaurant & Pizzeria – trevligt matställe i Kvidinge

Matöppet i Kvidinge – trevlig närbutik, där det finns det allra mesta av vad vi behöver

Matöppets Blommor, Kvidinge – blomsteräffär med själ

Besök den lokala hemsidan www.BMZ.se Här finns alltid vår nyaste meny !!

Tomasdals Vandrarhem, B&B, spa/behandlingscenter.

www.tomasdal.se . Mysiga rum 2 – 6 personer. Trevlig mötes- och konferenslokal (20 pers).

Bastu och pool med varmt vatten. Även bord vid poolen. Massor av möjligheter nära Kvidinge.

Användbart året runt. Ringa Tomasdal för närmare info: 0435 20420, 0704 755279.

Galleri Hultman

www.catarina-hultman.nu

Galleri Hultman är verkligen värt ett besök. Varje månad ny gästkonstnär – och alltid den fina Hultman-keramiken. Dessutom finns det ett väldigt mysigt litet café sammanbyggt med Galleri Hultman. Stängd måndagar. Öppet från 13 tisdag – söndag. Tel: 042 220244, 070 295 0730.

Skånehill gård,

Ö. Storgatan 99, 26060 Kvidinge.

www.skanehill.se/