

Beställningar och förfrågningar.

Ring oss på 08-661 37 64 eller faxa in Er beställning till faxnummer 08- 663 70 76. Ni är också välkomna att besöka oss personligen på vårt kontor, Kommendörsgatan 26. Ring gärna innan och boka en tid för Ert möte. Ni kan även maila till info@annorlunda.se

Om beställningar och minimumantal.

Minsta beställning är 10 portioner per rätt. Beställ i god tid, senast tre dagar före leverans så underlättar Ni för Er och vår planering. Skulle Ni vara ute i sista minuten ska vi försöka hjälpa Er ändå, men risken är att alla våra råvaror inte finns tillgängliga och därför kan utbudet bli något mer begränsat. Ändringar kan göras senast tre arbetsdagar före Er beställning om inget annat avtalats.

Leveranser.

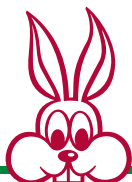
Vi har egna bilar som levererar mot en leveransavgift. Den varierar beroende på tidpunkt och avstånd. Föredrar Ni att hämta beställningen själva gör Ni det på Jungfrugatan 19.

Personalkostnad.

Serverings-, buffé- och barpersonal kostar 275:-/timme inklusive sociala kostnader. Arbetsledare/hovmästare kostar från 395:-/timme inklusive sociala kostnader. Minimumdebitering är 4 timmar. Tiden räknas från avgång till återkomst i leveransköket Jungfrugatan 19. Avbokning av personal senare än fem arbetsdagar före arrangemang debiteras den uppskattade arbetstiden. OB-tillägg debiteras, vardagar efter 20.00 samt lördag och söndag, med 50 kr/timme. Projektledare behövs vid större och mer krävande arrangemang samt events (mötestid, planering, genomförande och uppföljning) och offereras separat.

Betalningsvillkor.

Moms tillkommer på samtliga priser (12% på mat, 25% på övrigt). Betalning kontant eller mot faktura med betalningsvillkor 10 dagar netto. Vi reserverar oss för eventuella pris- och sortimentsändringar.





© Annorlunda Catering

Cocktailtilltugg

Cocktailpinnar.

Tomat, mozzarella, oliv	27,-
Salami, kronärtskocka, oliv	27,-
Tandoorikykling och myntayoghurdip	27,-
Mixad frukt	27,-
Ostkub, oliv, druva	27,-

Fyllda skedar.

Chèvre crème med selleri	27,-
Skärgårdsröra (med lax och kaporis)	27,-
Anklevermousse med marinerade russin	37,-
Tonfiskrilette	42,-
Lax- och hälleflundraceviche	42,-
Löjrom, crème fraîche, rödlök	55,-

Dubbel sandvikare.

Rensteksmousse	24,-
Chèvre crème	24,-
Kyklingröra med bacon och curry	24,-
Skagenröra	27,-
Rökt lax med senapskrème	27,-

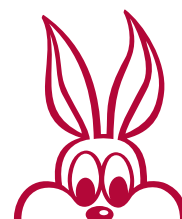
Runda canapéer 4 cm.

Brie	24,-
Chèvre crème på pumpernickel	24,-
Rensteksmousse	24,-
Räkor och majonnäs	27,-
Löjromsmousse	27,-
Rökt lax och pepparrotscrème	27,-

Crostini.

Olivröra med ruccola	25,-
Färskost	25,-
Röra med kidneybönor och vitlök	25,-
Tomat- och olivröra	25,-
Skärgårdsröra	25,-
Spansk tonfiskröra	25,-

Moms 12% tillkommer på samtliga priser.





© Annorlunda Catering

Tapas och fingerfood

1. Tunnbrödstubbe med ansjovis, ägg och rödlök	24,-
2. Tunnbrödstubbe med räkor, rödlök, potatis och pepparrot	27,-
3. Tunnbrödstubbe med olivöra och parmaskinka	27,-
4. Fyllda smördegssnurror med Västerbottensost eller pesto	24,-
5. Cocktailpirog med chili eller broccoli och fetafyllning	25,-
6. Tonfiskfylld rostad paprika (2 st)	32,-
7. Ostfylld peppadewchili (2 st)	32,-
8. Baconlindad dadel	25,-
9. Paprikamarinerad spansk mussla	28,-
10. Rosépepparmarinerad Manchego	37,-
11. Ugnsrostad tomat med vitlöksolja	26,-
12. Marinerad bläckfisk	47,-
13. Minichorizo på spett	34,-
14. Blandade oliver	22,-
15. Böndip och nachos	28,-
16. Insalata frutti di mare	48,-
17. Ceviche på lax och hälleflundra	55,-
18. Rostad aubergineklyfta med vitlöksdressing	34,-
19. Marinerad kronärtskocka	28,-
20. Liten gazpacho med finskurna grönsaker och örtrutong	38,-
21. Friterade vegetariska vårrullar och soya (2 st)	28,-
22. Caesarsallad med kyckling och brödkrutong	45,-
23. Parmaskinka med marinerad getost	38,-
24. Vinbladsdolmar (2 st/pers)	25,-
25. Tonfiskspett med thaisauce	48,-
26. Pinnade räkor med sesamfrön och asiatisk doppsås	34,-
27. Kycklingspett med jordnötssås	34,-
28. Mango-limedrumstick med thai sweetchili sauce	34,-
29. Mandel- och vitlöksstekt drumstick med gurkraita	38,-
30. Auberginedip och skurna grönsaker	28,-
31. Valnöttdip och skurna grönsaker	28,-
32. Blue cheesedip och skurna grönsaker	28,-
33. Asiatisk dip och skurna grönsaker	28,-



Moms 12% tillkommer på samtliga priser.



© Annorlunda Catering

Förrätter

1. Tomatsallad med mozzarella, pesto och rostade pinjenötter, kuvertbröd 80,-
2. Rödbetscarpaccio med getostcrème, vinaigrette och plocksallad, kuvertbröd 90,-
3. Tapastallrik med paprikamarinerad mussla, Serranoskinka, salami, tonfiskfylld rostad paprika, bresaula med pepparrotscrème, Manchego och olivröra, kuvertbröd 95,-
4. Soyamarinerad lax med rostad sesammix och lime- och norisås, kuvertbröd 95,-
5. Laxtopp med Skagenröra på danskt rågbröd och grönsakstrassel 105,-
6. Sparrissallad med bresaula, chèvre, grovhackade valnötter och balsamicosirap, kuvertbröd 105,-
7. Gubbröra, gravlax och senapssås, silltårta, lagrad Västerbottensost och rädisor, knäckebröd, smör 105,-
8. Sotad tonfisk med mango- och tomatsalsa, baguettepinnar 115,-
9. Pepparrotscheesecake med löjrom, hackad rödlök och basilikaolja, kuvertbröd 115,-
10. Rökt laxcarpaccio med Västerbottenscrème och dillolja, svarvade grönsaker, rostade pumpakärnor och brödfärd 120,-
11. Rökt laxrulle med crème fraîche och örter, löjromsägg, hyvlad parmesan och lime 125,-
12. Tre norrländska tapas: kallrökt ren med hjortronmousse, löjrom med hackad rödlök och gräddfil samt rökt röding med Mälbyröra, tunnbröd 135,-
13. Ceviche på lax och hälleflundra, carpaccio på pilgrimsmussla, svarvade grönsaker och sparrisgazpacho eller varm jordärtskockssoppa 155,-



Moms 12% tillkommer på samtliga priser.



© Annorlunda Catering

Soppor



Våra soppor serveras som halv/helportion.

Samtliga soppor serveras med bröd och smör.

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1. Annorlundas köttsockpa med kokt rimmad oxbringa, rotfrukter och pepparrot | 70,-/95,- |
| 2. Jordärtskockssoppa smaksatt med tryffelolja | 70,-/90,- |
| 3. Trattkantarellcrèmesoppa | 70,-/95,- |
| 4. Minestrone-soppa med rimmat fläsk och risoni, serveras med pesto | 75,-/100,- |
| 5. Klar tomat- och örtsoppa med kyckling | 75,-/100,- |
| 6. Asiatic fisk- och skaldjursoppa med ingefära och kokosmjölk | 80,-/100,- |
| 7. Fisksoppa med potatis, fänkål och saffran, serveras med basilikaaioli | 105,-/130,- |
| 8. Kall räkgazpacho med oliv- och basilikamarinerade blacktigerräkor, serveras med örtrutong | 80,-/105,- |
| 9. Klassisk cognacspetsad hummersoppa, serveras med oststänger | 100,-/126,- |

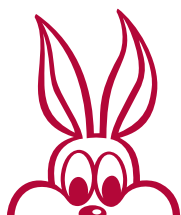
Moms 12% tillkommer på samtliga priser.



© Annorlunda Catering

Fisk

1. Stekt havskattfilé med rökt räksås och karljohansvamprisotto 185,-
2. Hummer- och laxsufflé med smörstekt spenat, dijonhollandaise samt dillkokt potatis 185,-
3. Rödingtournedos med saffransvelouté smaksatt med chili och persilja, ragu på grön sparris och färsk lök samt gräslöksstött potatis 215,-
4. Kräftfylld rödtunga med kräft- och krondillsås smaksatt med curry, vinkokt fänkål och mandelpotatispuré gratinerad med Västerbottensost 225,-
5. Pocherad odlad torskfilé med senapscidervelouté, pocherat ägg samt en ljummen potatis och legymsallad 225,-
6. Halstrad gösfilé med hummerrisotto, dillsauterade legymer samt hummerbisque 265,-
7. Mixed grill på marulk, lax och pilgrimsmusslor, kräfthollandaise, sockerärtor samt örtpotatis 275,-
8. Ugnsbakad helleflundra med mussel- och rödvinssås, sauté på tre sorters lök samt kokt potatis 275,-



Moms 12% tillkommer på samtliga priser.



© Annorlunda Catering

Kött och vilt



Gastronomiska
akademins utmärkelse

Vi har valt att handla allt kött från Fällmans kött som har ett nära samarbete med uppfödare från utvalda gårdar med bra och sund uppfödningfilosofi.



Kunglig Hovleverantör
Ett kännetecken för hög
svensk kvalitet

Gårdsgris från Rocklunda gård i Katrineholm

1. Honungs- och sirapsglacerad fläksida med örtrostade rotfrukter, pommes rissolé och BBQ-chipotlesås 135,-
2. Helstekt fläskkarré "pastrami" med potatischeddarquesadilla med heta kronärtskockor i tomatchilisås 145,-
3. Fläskytterfilé fylld med Parmaskinka riserva, pinjenötter, basilika och aprikoser, mustig sky smaksatt med saltorkad tomat, persilja och rostad vitlök samt timjan- och vitlöksrostad mandelpotatis 155,-
4. Fläskfiléconfit (citron, timjan, olivolja, vitlök) med krämig potatiskaka (smaksatt med Kvibille gräddädel, rostad zucchini och tomat) samt karljohansvampvelouté 250,-

Gårdskalv från Peter's Farm i Holland

5. Långsambakad kalvbringa med äpple, cider- och tomatsky samt honungs- och rosmaringlacerade rotfrukter. Serveras med rostad mandelpotatis 155,-
6. Pot au feu på gödkalv och ungtupp, murklor och rotfrukter. Serveras med krassecrème och tournerad potatis 205,-
7. Gödkalvstek fylld med parmesan och tryffelolja, legymer, risotto och vitvinsky 240,-
8. Gödkalvytterfilé med potatisgratäng (smaksatt med skogssvamp och Roquefortost) samt portvinsås 255,-
9. Salviamarinerad helstekt gödkalventrecôte med sky roti, smaksatt med vitt vin och Pata Negra, serveras med rostade kronärtskockor, zucchini samt potatispolentakaka 265,-

Moms 12% tillkommer på samtliga priser.





© Annorlunda Catering

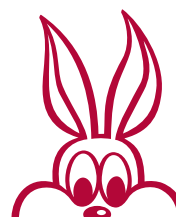
Kött och vilt

Nötkött

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 10. Rödvinbräserverad högrev med rökt sidfläsk och champinjoner samt potatispuré smaksatt med tryffel | 145,- |
| 11. Långsambakad oxbringa fylld med karljohansvamp och rosmarinrimmad lardo, svampsky samt citronrostade palsternackor | 175,- |
| 12. Ugnstrostad hängmörad rostbiff, tart med ragu på jordärtskockor, schalottenlök och persilja samt saltrostad Asterixpotatis och sky roti | 185,- |
| 13. Helstekt biff med kantareller och kraftig rödvinssky, lökrostad Asterixpotatis och glacerade svartrötter | 210,- |
| 14. Helstekt entrecôte med glacerade schalottenlökar och Bourdelaisesås samt en tart med jordärtskocksstuvade grönsaker och timjanrostad potatis | 265,- |
| 15. Oxfile "Klassisk" med baconlindade haricots verts, provençalsk tomat samt Bearnaisesås och potatisgratäng | 280,- |
| 16. Oxfile med oxsvansragu med smålök, shitakesvamp och hårdrokt kalvbacon i en kraftig rödvinssås samt pommes fondant | 305,- |

Sörmlandslamm

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 17. Citron- och vitlöksbräserverad lammlägg med tabouleh, färskost med krasse och grov baguette | 140,- |
| 18. Örtfylld lambringa med risonirisotto med parmesan och svarta oliver, rostad grön sparris, marinerade cocktailtomater samt tapenadesky | 155,- |
| 19. Lammstek Niçoise med timjan och vitlöksrimmade grönsaker (zucchini, lök, tomat, oliver, haricots verts) och potatisknytte med chèvreost samt tomatsky | 175,- |
| 20. Rosmarinrostad lammrostbiff med ratatouille på Annorlundas sätt och pommes fondant samt lammsky smaksatt med mustig chili | 175,- |
| 21. Helstekt kotlettrad med provençalsk grönsakstart (paprika, lök, oliver, tomat, potatis), samt lammsky smaksatt med rödvin och örter | 295,- |



Moms 12% tillkommer på samtliga priser.



© Annorlunda Catering

Kött och vilt

Fågel

22. Stekt pärlhönsbröst med ankleversås, murkel- och spetskålsragu samt pommes fondant 165,-
23. Pesto- och Parmaskinksöverbakad ungtuppsfilé från Tockafarmen i Genarp med bakad plommontomat, sky smaksatt med vitt vin samt risotto 170,-
24. Stekt majskycklingbröst från Bjärehalvön med citrontimjanvelouté smaksatt med anklever, jordärtskocksstuvade grönsaker och pommes fondant 185,-
25. Casselot på anka och kryddig lammkorv och vita bönor i järngryta 190,-
26. Tryffelöverbakat fasanbröst med tryffelsky, ragu på gulbetor, tart med schalottenlök och kronärtsbotten samt pommes fondant (hagel kan förekomma) 205,-
27. Ankbröst med potatis- och karljohansvampknyte samt fikonvinägersås 220,-
28. Helstekt vaktel med salvia och pancetta, bondbönor samt sky roti smaksatt med Marsala och rostad Asterixpotatis 235,-

Rådjur

29. "Klassisk" rådjursadel med enbärsgräddsås, pommes fondant, murkelgratinerade svartrötter och rönnbärselé 345,-
30. Rådjursgryta med kantareller och rotfrukter samt potatispuré 185,-
31. Rådjursstek med tranbärssky och ragu på rissolepotatis, skogschampinjoner och schalottenlök 210,-
32. Rådjurskebab på spett, lingonketchup, rostad mandelpotatis och svartpepparglacerade rotfrukter 155,-

Älg

33. Älgbourgignonne med hårdrokt sidfläsk, pärlök, champinjoner samt saltgurka och potatispuré 205,-
34. Älgstek med gräddsås, svamp- och rotfruksragu samt glacerad mandelpotatispuré 185,-



Moms 12% tillkommer på samtliga priser.



Kött och vilt



Hjort

35. Kryddstekt hjortytterfilé (kanel,nejlika,citronzest,krydd-svartpeppar), svartvinbärssky och rostade morötter/jordärtskockor samt pomes fondant 270,-
36. Helstekt hjortinnanlår, körsbärschutny, viltsky samt svampragu med bacon, schalottenlök och persilja samt rostad mandelpotatis 235,-
37. Hjortkottletrad med Choucroûte garni (surkål kalvbacon och viltkorv) samt viltsky smaksatt med Gewürztraminer och potatispuré 270,-
38. Hjortstek med rostade kastanjer och hasselnötter, kantarellsås och potatisterrin smaksatt med Västerbottensost 190,-

Ren

39. Helstekt reninnanlår, viltsky smaksatt med soltorkade blåbär och nejlika, rosmarin/honungsrostade morötter samt potatisterrin smaksatt med karljohansvamp 250,-
40. Rensadel, rostade äpplen fyllda med rönnbärgelé samt krämig karljohansvampsås och mandelpotatisconfit 350,-

Vildand

41. Bräserat vildandbröst, gräddsås, rödkål samt hasselbackspotatis, gelé och saltgurka 195,-

Vildsvin

42. Helstekt citron- och timjanmarinerad vildsvinskarré, sky smaksatt med citronconfit, potatis- och jordärtskocksgratäng samt sauterad palsternacka 175,-
43. Ciderbräserad vildsvinsstek med ingefärs/äppelsky, ragu på gulbeta och schalottenlök, persilja samt rostad mandelpotatis 165,-

Moms 12% tillkommer på samtliga priser.



© Annorlunda Catering

Dessерter

1. Petit four	22,-
2. Tryffelkolor eller praliner (2 st/pers)	22,-
3. Apelsinspetsad chokladpannacotta(serveras i shotsglas)	40,-
4. Lime- och vaniljpannacotta med vit choklad och jordgubbstäcke (i shotsglas)	40,-
5. Tarte aux pommes (tunn fransk äppelkaka), serveras med lättvispad grädde	60,-
6. Hjortronpannacotta med mylta (serveras i glas)	70,-
7. Vit chokladmousse med jordgubbssmak och rabarberkompott	70,-
8. Tropisk moussesymfoni på kokosbotten	80,-
9. Ljus chokladmousse med citron och hjortron	80,-
10. Cognacspetsad Tiramisù (serveras i glas)	85,-
11. Chokladdroppe med hallon- och chokladmousse	90,-
12. Amandine apricot (aprikos- och mandelpaj), serveras med lavendelglass och chokladflarn	90,-
13. Glassbomb/glasstårta och mandelflarn	95,-
14. Ostallrik med fyra sorters ostar, bröd och kvittenmarmelad	105,-



Moms 12% tillkommer på samtliga priser.



© Annorlunda Catering

Annorlundas klassiska husman

1. Stekt rimmad sidfläsk med raggmunk och rårörda lingon	100,-
2. Stekt rimmad sidfläsk med bruna bönor och kokt potatis	100,-
3. Köttbullar med gräddsås och potatispuré samt rårörda lingon	145,-
4. Sjömansbiff med saltgurka	100,-
5. Kokt sej med äggsås och kokt potatis	95,-
6. Kåldolmar med mejramsky, rårörda lingon och kokt potatis	145,-
7. Lamm i dillsås med rotfrukter och kokt potatis	120,-
8. Fläsklägg med potatismos och senapsbuljong	100,-
9. Oxroulader med gräddsås, saltgurka och potatispuré	165,-
10. Ugnsfläskpannkaka med rårörda lingon	80,-
11. Kroppkakor med skirat smör och rårörda lingon	120,-
12. Hemlagad blodpudding med stekt sidfläsk och rårörda lingon	130,-
13. Kall inkokt lax med dillmajonnäs, pressgurka och kokt potatis	135,-
14. Rimmad lax och dillstuvad potatis	135,-
15. Stekt senapspanerad strömmingsflundra med dill- och pepparrotspotatismos	90,-
16. Laxpudding med dill, citron och skirat smör	100,-
17. Ärtsoppa med fläsk och senap, pannkakor med sylt och grädde	90,-
18. Pytt i panna eller gräddstuvad pytt med rå äggula och inlagda rödbetor	100,-
19. Oxjärpar med gräddsås, pressgurka och potatismos	105,-
20. Biff Lindström med kryddörtsmör, haricots verts och pommes carré	105,-
21. Renskavsgryta med skogssvamp, rårörda lingon och potatispuré	115,-
22. Boeuf Bourguignon och potatismos	140,-
23. Skånsk kalops med inlagda rödbetor och kokt potatis	110,-
24. Kokt kalv i dill och kokt potatis	105,-
25. Wallenbergare med skirat smör, gröna ärtor, rårörda lingon och potatismos	140,-
26. Lasagne al forno med riven parmesan	100,-
27. Pannbiff med lötsky, saltgurka och kokt potatis	105,-

Sallad, smör och bröd ingår.

Moms 12% tillkommer på samtliga priser.

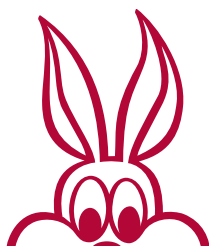




© Annorlunda Catering

Kalla tallrikar

1. **Spansk tallrik** med ört- och citronmarinerad kyckling, Serranoskinka, salami, bönsallad med potatis, marinerad kronärtskocka, rostad aubergineklyfta, Manchego, lantbröd och smör 150,-
2. **Grekisk tallrik** med tzatziki, örtekryddad lammytterfilé, aubergineröra, vinbladsdolme, färostallad med oliver och oregano, lantbröd och smör 150,-
3. **Mezetallrik** med marinerad bläckfisk, lammchorizo, bönröra, baconlindad dadel, ostfylld peppadewchili, tomatmarinerad bulgursallad med fetaost och grönsaker, vitlöksyoghurt, lantbröd och smör 165,-
4. **Italiensk tallrik** med prosciutto di Parma, salami, bresaula, mortadella, pastasallad, olivpesto, tomat och mozzarella, ruccola, kapris, Taleggio, lantbröd och smör 160,-
5. **Delikatesstallrik** med Skagenröra, lax- och skaldjursterrine, rökt laxrulle med crème fraîche och örter, potatissallad, biff Romanesco (vitlök och sötmandel), Morbier, kuvertbröd och smör 175,-
6. **GI-tallrik 1** med marinerad matvetesallad med grönsaker/bönor och valnötter, kycklingfilé med örtolja och parmesan, ugnsbakad tomat, marinerad kronärtskocka, getostcrème med saltorkade tomater, danskt rågbröd och smör 155,-
7. **GI-tallrik 2** med limemarinerat laxspett, marinerad bulgur, haricots verts, cocktailtomater och oliver, tomat- och örtdmarinerade champinjoner, Morbier, skurna grönsaker, fullkornsbröd och smör 175,-
8. **Svensk tallrik** med helstekt ryggbiff med örtolja, löjromstoppad gubbröra, gravlax med senapssås, varmrökt lax och citron, Västerbottensost och cheddar, kokt potatis (varm), knäckebröd och smör 175,-
9. **Supétallrik (minimumbeställning 20 portioner)** med vorkagravad lax och Västerbottenspesto, pepparrotscheesecake med löjrom, kalvfärsmedaljong och mandelpotatispuré, rökt reninnanlår med hjortroncrème och lingongelé, Kvibille ädel med balsamicosirap, kuvertbröd 245,-
10. **Vernissagetallrik (minimumbeställning 20 portioner)** med löjromstoppad hummersallad, carpaccio på oxfile med Västerbottenspesto och kapris, tonfiskspett med sesamfrön och doppsås, ristimbal med grönsaker, svarvade grönsaker, getost och kvittenmarmelad, 2 sorters kuvertbröd 265,-



Moms 12% tillkommer på samtliga priser.



© Annorlunda Catering

Bufféer



1. **Ettans buffé** Broccolipaj med feta, purjo och oliver (varm). Skinkpastrami. Tomat- och gurksallad med ädelost. 105,-
2. **Tvåans buffé** Bräserade kycklinglår med soya, vitlök och vinäger (varmt). Mojorojomarinerad bulgur med rostade grönsaker. Blandad sallad och dressing. Baguette. 120,-
3. **Treans buffé** Tre sorters kallt blandat kött och inlagda grönsaker. Potatisallad med pesto och purjolök alternativt potatisgratäng (varm). Blandad sallad och dressing. Solrosbröd och smör. 135,-
4. **Grön buffé** Marinerad bulgur med grönsaker, linser, haricots verts, cocktailtomater och oliver. Rostade aubergineklyftor med vitlöksdressing. Pastasallad med kronärtskockshjärtan och parmesanflakes. Hoummus. Black bean salad med russin och nötter. Pestograterade sydfranska grönsaker (varm). Lantbröd och smör. 155,-
5. **Lilla Italienska buffén** Italiensk sallad med bönor, avokado, parmesan och bacon. Nobisdressing. Oliv- och citronmarinerad kycklingfilé i bitar. Quiche med rucola, kronärtskockshjärtan och Taleggio (varm). Melon och ananas. Lantbröd. 165,-
6. **Grekisk buffé** Vinbladsdolmar. Moussaka (varm). Grekisk böndip. Fårostsallad med tomat, gurka, lök och oregano. Ugnrostade tomater med vitlöksolja. Tzatziki. Grekiskt lantbröd. 175,-
7. **Stures buffé** Mango- och limeglacerade drumsticks (varma) med sweet chilisaucé. Basilikabiff med pesto och rostade pinjenötter. Pastasallad med saltorkade tomater, rödlök och vitlöksdressing. Marinerad sallad med bulgur och grönsaker. Chèvremousse. Baguette. 185,-
8. **Åttans buffé** Räksallad i Rhode Island. Ugnbakad lax med tamarisoya (kall). Marinerad bulgursallad med örter och citron. Biff Romanesco (vitlök och sötmandel). Ruccolasallad med grovriven parmesan och kapris. Valdeon med kvittenmarmelad och skurna grönsaker. Baguettepinnar med frön och vispat smör. 240,-
9. **Provençalsk buffé** Skaldjursterrine med säs verte. Oliv- och örtmarinerad kycklingfilé i bitar. Israelisk couscous med provençalska grönsaker. Vitlöksmarinerade champinjoner. Tomat- och olivsallad med basilika och rödlök. Två franska ostar med frukt och grönt. Lantbröd och smör. 240,-
10. **Annorlunda skärgårdsbuffé**
Nubbesallad (sill, ägg, potatis, med mera). Stekt inlagd strömming. Varmrökt lax med skarpsås. Rostbiff och pickles. Kokt färsk potatis med dill (varm). Blandad sallad med cocktailtomater. Lagrad hårdost och kryddost. Finn crisp, spisbröd, tunnbröd och smör. 245,-
11. **Spansk buffé** Paellasallad med saffransris, räkor och kyckling. Lufttorkad skinka med saltorkade tomater och rucola. Ensalata russo (tonfisk, ägg, grönsaker med mera). Marinerade kronärtskockshjärtan och champinjoner. Manchego med skurna grönsaker. Lantbröd och smör. 260,-

Moms 12% tillkommer på samtliga priser.



Bufféer

12. **Klassisk buffé** Skagenröra på hela räkor. Inkokt lax med romsås. Helstekt biff med kall örtbearnaise. Potatissallad vinaigrette med kaprisbär och rödlök. Blandade salladssorter. Brie de Meaux och cheddar med frukt och grönt. Rågbaguette och vispat smör. 260,-
13. **Medelhavsbuffé** Blandade charkuterier (lufttorkad skinka, salami och bresaula). Insalata frutti di mare. Tabouleh. Marinerad fetaost med timjan och grillad paprika. Blandad sallad med linser, oliver, tomat, lök, färska örter och rostade solroskärnor. Hoummus. Melon i bitar. Chèvre med valnötter i honung. Baguettepinnar. 270,-
14. **Italiensk buffé** Prosciutto di Parma, salami och mortadella. Melon i bitar. Bresaula med ruccola, parmesanost och kapris. Blandade oliver. Kycklingfilé tonnato. Svamprisotto (varm). Tomat- och mozzarellasallad med chili och basilikadressing. Gorgonzola och Taleggio. Focaccia, lantbröd och grissini. 270,-
15. **Tapasbuffé** Serranoskinka. Marinerade musslor i paprikasås. Marinerad bläckfisk. Ensalata russo. Ugnsrostade tomat med vitlöksolja. Minichorizo (varma). Blandade oliver. Tomat- och vitlöksmarinerade champinjoner. Olivröra. Marinerade kronärtskockshjärtan. Manchego och Valdeon. Crostini och två sorters kuvertbröd. 270,-
16. **GI-buffé** Inkokt lax med dillmajonnäs. Helstekt biff med pesto och rostade solroskärnor. Asieninspirerad linsallad med lime och koriander. Quinoasallad med kyckling, broccoli, cashewnötter och mango. Marinerad kikärtpasta med bönor och valnötter. Tomatsallad med lök och vinaigrette. Hoummus. Brie med frukt och grönt. Fullkornsbröd och kumminknäcke. 270,-
17. **Vår specialbuffé** Bankettsallad med räkor och Nobisdressing. Prosciuttorulle med krabbsallad. Basilikabiff med pesto och rostade pinjenötter. Potatissallad med strimlad purjolök alternativt potatisgratäng med svartrötter (varm). Blandade salladssorter. Gruyère, Valdeon och Brie de Meaux. Fikonmarmelad och skurna grönsaker. Två sorters kuvertbröd. 280,-
18. **Skandinavisk buffé** Gravad lax på salladsbädd med senapscreme och riven Västerbottensost. Löjromstoppad Skagenröra. Rökt ren med hjortroncreme. Potatissallad vinaigrette med kaprisbär och rödlök. Viltwallenbergare (varma). Lagrad whiskeycheddar och Kvibille gräddädel. Spisnkäcke, danskt rågröd och vispat smör. 280,-
19. **Asiatisk buffé** Lime- och vitlöksmarinerade thaimusslor med färsk chili. Yakitorispett med jordnötssås (varmt). Biff med grön curry (varmt). Nudelwok med chilimarinerad bläckfisk (varmt). Friterade vegetariska vårrullar (varmt) med sweet chilisaucé 280,-
- Tillägg:** Sushi med lax, tonfisk och räka, serveras med soya, inlagd ingefära och wasabi 60,-





© Annorlunda Catering

Buffétablå

Våra kunders önskemål efter variation eller efter att kunna kombinera en alldeles egen buffé ligger till grund för vår buffétablå – som för övrigt är ett begrepp i cateringbranschen. På detta sätt blir ingen buffé den andra lik. Variationerna är oändliga. Sätt ihop **minst sex** olika rätter – portionernas storlek är beräknade så. Alla rätter kommer smakfullt upplagda på serveringsfat eller i skålar. Vi har delat in tablåen i olika delar. Välj rätterna från olika sektioner så får ni en balanserad buffé! Ring gärna om ni vill ha råd och tips!

1. Skaldjursterrine med sås verte	48,-	25. Rostad aubergineklyfta med vitlöksdressing	28,-
2. Inkokt lax med romsås	53,-	26. Mojorojomarinerad bulgur med rostade grönsaker	35,-
3. Rökt laxrulle med örter och crème fraîche	58,-	27. Marinerad rödbetsallad med kapis och rostade pinjenötter	38,-
4. Gravad lax med senapssås	48,-	28. Pastasallad med kronärtskockshjärtan och parmesanflakes	35,-
5. Varmrökt lax med skarpsås	48,-	29. Israelisk cousous med provençalska grönsaker	35,-
6. Färskrökt lax och citron	58,-	30. Tabouleh (bulgur, persilja, tomat)	35,-
7. Lax- och avokadoröra	48,-	31. Blandad sallad och Nobisdressing	28,-
8. Ensalata russo	38,-	32. Marinerad fetaost med timjan och grillad paprika	35,-
9. Ceviche på lax och hälleflundra	58,-		
10. Skagenröra på hela räkor	58,-		
11. Insalata frutti di mare	58,-		
12. Nubbesallad (sill, potatis, ägg, med mera)	38,-		
***		***	
13. Basilikabiff med pesto och rostade pinjenötter	58,-	33. Hoummus	28,-
14. Lufttorkad skinka med soltorkade tomater och rucola	53,-	34. Tapenade	28,-
15. Oliv- och citronmarinerad kycklingfilé i bitar	48,-	***	
16. Biff Romanesco (vitlök och sötmandel)	48,-	35. Tomat- och olivsallad med basilika och rödlök	35,-
17. Helstekt biff med kall örtbearnaise	53,-	36. Tomat- och vitlöksmarinerade champinjoner	35,-
18. Bresaula med rucola, parmesan och kapis	53,-	37. Ugnstrostade tomater med vitlöksolja	28,-
19. Rostbiff och pickles	48,-	38. Marinerade kronärtskockshjärtan	28,-
20. Kycklingfilé tonnato	48,-	39. Marinerad kikärtspasta med bönor och valnötter	35,-
***		40. Black bean salad med russin och nötter	38,-
21. Pestopaj med chèvre, spenat, tomat och lök	38,-	41. Gratinerade sydfranska grönsaker	38,-
22. Chilibouche	38,-	42. Tomat- och gurksallad med ädelost	35,-
23. Broccoliquiche med fetaost, oliver och oregano	38,-	43. Marinerad sallad med bulgur och grönsaker	35,-
24. Quiche med Taleggio och rucola	38,-		

Moms 12% tillkommer på samtliga priser.





© Annorlunda Catering

Mer buffétablå

Våra kunders önskemål efter variation eller efter att kunna kombinera en alldeles egen buffé ligger till grund för vår buffétablå – som för övrigt är ett begrepp i cateringbranschen. På detta sätt blir ingen buffé den andra lik. Variationerna är oändliga. Sätt ihop **minst sex** olika rätter – portionernas storlek är beräknade så. Alla rätter kommer smakfullt upplagda på serveringsfat eller i skålar. Vi har delat in tablåen i olika delar. Välj rätterna från olika sektioner så får ni en balanserad buffé! Ring gärna om ni vill ha råd och tips!

44. Kokt färsk potatis (varm)	28,-
45. Potatisgratäng (varm)	42,-
46. Svamprisotto (varm)	42,-
47. Fransk potatissallad med rotfrukter	35,-
48. Potatissallad med pesto och purjolök	35,-
49. Potatissallad med majo och crème fraîche	35,-

50. Valdeon med kvittenmarmelad och skurna grönsaker	48,-
51. Manchego med skurna grönsaker	38,-
52. Brie de Meaux med frukt och grönt	42,-
53. Lagrad cheddar och kumminknäcke	28,-
54. Chèvre och valnötter i honung på salladsbädd	48,-
55. Gruyère, Valdeon och Brie de Meaux med fikonmarmelad och skurna grönsaker	65,-
56. Gorgonzola och Taleggio med frukt och grönt	55,-

57. Kuvertbröd och vispat smör	22,-
58. Lantbröd och smör	20,-
59. Solrosbräck och smör	20,-
60. Focaccia, lantbröd och grissini	28,-
61. Crostini och olivröra med ruccola	28,-
62. Spisknäcke, danskt rågbröd och vispat smör	28,-
63. Rågbaguette och vispat smör	28,-
64. Baguette och smör	22,-
65. Baguettepinnar med frön och vispat smör	28,-

Moms 12% tillkommer på samtliga priser.





© Annorlunda Catering

Sallader



- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1. Grekisk sallad med tzatziki | 75,- |
| 2. Tonfisksallad med ris, ärtor, gröna bönor och ägg | 75,- |
| 3. Pestomarinerad pastasallad med skinka, rödlök och mozzarella | 75,- |
| 4. Thailändsk biffsallad med nudlar | 75,- |
| 5. Chorizo- och fetaostsallad med oliver, tomater och kronärtskockshjärtan | 80,- |
| 6. Ost- och skinksallad | 80,- |
| 7. Tandoorilaxsallad med broccoli, gurka, blekkselleri och morot | 80,- |
| 8. Italiensk bondsallad med bacon, avokado, parmesan och brödkrutonger | 80,- |
| 9. Sallad med stekt kalkonbröst, couscous, rödlök, ananas och melon | 80,- |
| 10. Kycklingsallad med färsk ananas och bacon | 80,- |
| 11. Rökt laxsallad med ägg, sparris, och paprika | 85,- |
| 12. Varmrökt laxsallad med pasta och basilika | 85,- |
| 13. Toscanasallad med mortadella, salami, mozzarella, spenat, pasta och pinjenötter | 85,- |
| 14. Chèvresallad med bresaula, valnötter och marinerad bulgur | 85,- |
| 15. Sallad frutti di mare med pasta, räkor, kräftstjärtar och bläckfisk | 90,- |
| 16. Paellasallad med saffransris, räkor och kyckling | 90,- |
| 17. Chefssallad med kalkon, skinka, ost och ägg | 90,- |
| 18. Räksallad med sparris och ägg | 95,- |
| 19. Caesarsallad med kyckling, champinjoner, avokado, parmesan och brödkrutonger | 100,- |
| 20. Västkustsallad med räkor, kräftstjärtar, krabba och musslor | 115,- |

Alla sallader levereras blandade och garnerade. Dressing, bröd och smör ingår till alla sallader.

Moms 12% tillkommer på samtliga priser.



© Annorlunda Catering

Quicher

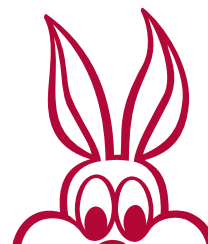
En quiche räcker till 4 portioner.

Pris per portion 80,-

1. Broccoliquiche med fetaost, oliver och oregano
2. Chilikryddad köttfärsröra
3. Pestopaj med spenat, ruccola, chèvre, tomat och lök
4. Quiche med kronärtskockshjärtan, ruccola, oliver och Taleggio
5. Asieninspirerad quiche med kyckling sweet and sour
6. Skärgårdsquiche med lax, spenat, senaps crème och dill
7. Quiche Lorraine
8. Quiche med kalkon, ananas, stekta champinjoner och tomat
9. Norrländsk quiche med rökt renkött, svamp, lingon och Västerbottensost

Blandad sallad och dressing ingår till samtliga quicher.

Moms 12% tillkommer på samtliga priser.





Smörgåsar & smørrebrød

Smörgåsar/wraps/baguetter

1. Ost och skinka 38,-
2. Keso, kaviar och purjolök 42,-
3. Kikärtsröra, tomat, fetaost och sallad 48,-
4. Tomat, fetaost, lök, oliver och paprika 48,-
5. Kalkonbröst, Waldorfsallad och ruccola 53,-
6. Brie och salami 53,-
7. Currykryddad kycklingröra 53,-
8. Rostbiff, picklesröra och rostad lök 53,-
9. Skinkpastrami och äppelsallad med pepparrotsting 53,-
10. Pesto, prosciutto, mozzarella och tomat 58,-
11. Kyckling, bacon, färskost och grönsaker 58,-
12. Chèvrecreme, rostad paprika och lufttorkad skinka 58,-
13. Avokado, räkor, paprika och crème fraîche 58,-
14. Skaldjursröra 58,-
15. Delikatesslandgång med kött, lax, skaldjur och ost 85,-

Kombinera som du själv önskar och välj mellan grov eller ljus fralla, hälsobröd, rågbröd, solrosbröd, fullkornsbröd, ciabatta, grov eller ljus baguette och wraps.

Smørrebrød

Litet/stort smørrebrød där tre små motsvarar ett stort.

1. Räkor med ägg, majonnäs och dill 48,-/132,-
2. Bakad leverpastej med bacon och champinjoner 38,-/100,-
3. Rostbiff med riven pepparrot, remoulade och friterad lök 38,-/100,-
4. Gravad lax med senapssås 42,-/115,-
5. Rökt lax och äggsallad 42,-/115,-
6. Franks hackebøf med pressgurka 38,-/100,-
7. Rimmad oxbringa med dronningens legymsallad 38,-/100,-
8. Svarta Sara och grönmögelost med paprika och selleri 38,-/100,-

Smörgåstårter

1. Kött och charkuterier 70,-
2. Lax, skaldjur och löjrom 85,-
3. Blandad med kött och fisk 75,-

Våra smörgåstårter levereras med finskuren sallad à part.



Moms 12% tillkommer på samtliga priser.

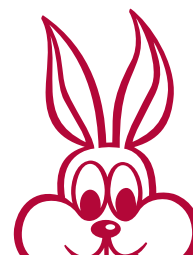


© Annorlunda Catering

Jättepannor

1. Gräddstuvad renskav med skogssvamp, serveras med rårörda lingon och potatismos 115,-
2. Boeuf Bourguignon med bacon, champinjoner och schalottenlök, serveras med potatismos 140,-
3. Ungersk gulasch med fläskkött, paprika, kummin, citron och vitlök, serveras med vildris 100,-
4. Biff Stroganoff, serveras med saltgurka och ris 100,-
5. Italiensk kalvgryta med karljohansvamp, grädde, vitt vin och tomat, serveras med örtris och riven parmesanost 158,-
6. Spansk paella med saffransris, grönsaker, kyckling, rimmat fläsk, räkor och musslor, serveras med citronklyftor 158,-
7. American Jambalaya med räkor, stark korv och skinka, serveras med crème fraîche 138,-
8. Chili con carne med biff, kidney beans, black beans, paprika och tomat, serveras med mild örtcrème fraîche 105,-
9. Yakniku (tunt skivad entrecôte i soya-vitlök-och ingefärssås), serveras med jasminris 133,-
10. Tunt skivad fläskkarré i röd curry-kokos- och vitlökssås, serveras med basmatiris 125,-
11. Indisk kycklingcurry med mandel och russin, serveras med gult kryddris 100,-
12. Wokade räkor med bambuskott, vattenkastanjer och grönsaker, serveras med jordnötssås och jasminris 138,-
13. Fisk- och skaldjursgryta med pärlfisk, blåmusslor och räkor i tomat- och saffransbuljong med potatis, serveras med aïoli 175,-

Sallad, smör och bröd ingår i samtliga rätter



Moms 12% tillkommer på samtliga priser.



Grillrätter- vår och sommar

1. Rökta kycklingdrumsticks BBQ (500 g)	140,-
2. Röktt BBQ spareribs (500 g)	140,-
3. Lammrostbiff (200 g)	155,-
4. Röktt fläskkarré BBQ (200 g)	160,-
5. Lammytterfilé (200 g)	170,-
6. Biff (200 g)	185,-
7. Entrecôte (300 g)	250,-
8. Oxfilé (200 g)	260,-
9. Gödkalventrecôte (300 g)	280,-
10. Gödkalvkotlett (300 g)	280,-
11. Lax (200 g)	125,-
12. Laxspett med grönsaker (200 g) 2 st per portion	165,-
13. Hällefundra (200 g)	285,-
14. Vegetariska grillspett 2 st per portion	140,-
15. Grillad hamburgare (120 g) med tillbehör - bröd, lök, tomat, saltgurka, dressing, senap och ketchup	75,-

Sallader

Välj två av följande tillbehör:

1. Cole slaw med russin och nötter
2. Grovskuren tomatsallad med lök och vinaigrette
3. Annorlundas avokadoröra
4. Marinerad bön- och färostsallad
5. Australiensisk bönsallad med koriander, fetaost och pinjenötter
6. Grillade marinerade grönsaker
7. Tomat- och mozzarellasallad
8. Blandad sallad och dressing
9. Marinerad blomkålssallad



BBQ-kryddor och glace medföljer.
Välj en grillad varmrätt samt fem
tillbehör som ni tycker passar. Detta
har vi gjort för att ge er så många
alternativ som möjligt.

Såser, aromsmör och salsor:

Välj två av följande tillbehör:

1. Fetaost- och tomatsmör
2. Basilika- och vitlökssmör
3. Tomat- och mangosalsa
4. Sweet chili-garlicsås
5. Hot mango- och jalapeñossalsa
6. Smokesås
7. Limeaioli
8. Rödvinssmör
9. BBQ-currysås
10. Tzatziki

Potatis och ris

Välj ett av följande tillbehör:

1. Bakad potatis
2. Potatisgratäng
3. Potatissallad
4. Kokt färsk potatis
5. Ljummen potatis- och legymsallad
6. Ört- och grönsaksris
7. Saffran- och tomatris
8. Vildris
9. Basmatiris
10. Jasminris

Moms 12% tillkommer på samtliga priser.



© Annorlunda Catering

Annorlunda grillspett



Välj tre spett och fem till sex tillbehör. Eller någon av kockens komponerade menyer. Smaklig måltid!

Annorlundas specialspett

- à 70 g

1. Lammfärsspett	35,-
2. Kajunkryddat laxspett	35,-
3. Fläskköttspett the Korean way	35,-
4. Marulkspett med örter och vitlök	80,-
5. Lammytterfilé med timjan och rosmarin	48,-
6. Texas biffspett med chipotlesmokeglace	35,-
7. Kycklingspett harissa	35,-
8. Vegetariska quornspett med grönsaker	35,-

Sallader

1. Tomat- och mozzarellasallad	38,-
2. Provençalska grönsaker	38,-
3. Risoni- och fetaostsallad	35,-
4. Tabouleh	28,-
5. Quinoasallad	28,-
6. Sallad på sojabönor och haricots verts	28,-
7. Cole slaw	25,-
8. Bönsallad	25,-
9. Ceasarsallad med parmesan och krutonger	35,-
10. Kimchi, koreansk surkål	25,-
11. Sommarsallad	30,-

Moms 12% tillkommer på samtliga priser.

Potatis, ris och bröd

1. Thainudlar	30,-
2. Glasnudlar med lime	25,-
3. Naanbröd	25,-
4. Baguette	20,-
5. Olivbröd	25,-
6. Sommarpotatissallad	35,-
7. Grillad sötpotatis och rotfrukter	40,-
8. Kokt färskpotatis med dill	30,-
9. Basmatris	25,-
10. Vildris	25,-

Såser och röror

1. Hot tomatsalsa	25,-
2. Guacamole	35,-
3. Klassisk BBQ-sås	25,-
4. Hoummus med olivolja	30,-
5. Harissacrème	25,-
6. Raita med mynta	25,-
7. Korean BBQ-sås	25,-
8. Teriyakisås	25,-
9. Thaicurrysås	25,-
10. Tzatziki	30,-
11. Citron- och chilicrème	25,-
12. Limeaioli	25,-
13. Aivar relishcrème	25,-

Kockens spettmenyer

Medelhavet

Fläskköttspett, marulkspett, lammfärsspett, tomat- och mozzarellasallad, risoni- och fetaostsallad, sommarsallad, limeaioli, tzatziki och olivbröd.

285,-

Amerika och Mexico

Biffspett, lammytterfilé, quornspett med grönsaker, hot tomatsalsa, guacamole, bönsallad, cole slaw, ceasarsallad med parmesan och krutonger samt majskolv.

245,-

Indien och Orienten

Kycklingspett harissa, lammfärsspett, quornspett, hoummus, harissacrème, raita med mynta, tabouleh, quinoasallad och naanbröd.

245,-

Asien

Kycklingspett, fläskköttspett the Korean way, marulkspett, teriyakisås, limeaioli, thaicurrysås, glasnudlar med lime och koriander, kimchi, sallad på sojabönor och haricots verts.

265,-