

CATERING

KOMBINERA DIN EGNA MENY.

1. VÄLJ ETT ELLER FLERA KÖTTALTERNATIV.
 2. VÄLJ RUB, MARINAD ELLER GLAZE.
 3. VÄLJ POTATIS/PASTA.
 4. VÄLJ SALLAD.
 5. VÄLJ EN ELLER FLERA SÅSER & DRESSINGAR.
- ★EXTRA.

KÖTT | FISK | VEG

1

- **Kycklingfilè** 75:-
- **Fläskytterfilè** 65:-
- **Fläskfilè** 85:-
- **Kamben** 75:-
- **Oxfile (minst 10 portioner)** 175:-
- **Ryggbiff (minst 10 portioner)** 130:-
- **Flankstek (minst 10 portioner)** 165:-
- **Torskrygg** 135:-
- **Grillad laxfile** 129:-
- **Varmrökt lax (minst 10 portioner)** 129:-
- **Oumph! (Veganskt)** 109:-

RUBS | MARINAD | GLAZE

2

Bbq brazil rub

En rub med grov struktur och smak av kokos, chili och apelsin.

Bbq harmony rub

Har en härligt harmonisk smak av apelsin och kanel.

Whiskymarinad

Whiskysmaken ger en spännande smakupplevelse.

Hickorymarinad

Marinaden har en framträdande röksmak som för tankarna till amerikansk barbecue. (innehåller gluten)

Fransk Rödvinmarinad

En marinad med fyllig smak av rödvin och timjan. (innehåller gluten)

Mango/barbecue glaze

En fruktig glaze med styrka från jalapeño & rökigheten från Barbecue.

POTATIS | PASTA

3

- **Råstekt potatis** Med vitlök, purjolök & persilja. 25:-
- **Rostad potatis** Med timjan & flingsalt. 25:-
- **Potatisgratäng (minst 10 portioner)** Med vitlök, örter & parmesan. 35:-
- **Krämig pastasallad** Med crème fraiche, chili, paprika & vitlök. 35:-
- **Krämig potatissallad** Med crème fraiche, rödlök, vitlök & örter. 35:-
- **Fransk potatissallad** Med kapris & sockerärter. 35:-

VID ALLERGIER,
KONTAKTA OSS!

ALLT KÖTT LÅGTEMPAS FÖR BÄSTA RESULTAT

SÄTESVÄGEN 14, 29192 KRISTIANSTAD
| 044-229022 |

CATERING

KOMBINERA DIN EGNA MENY.

1. VÄLJ ETT ELLER FLERA KÖTTALTERNATIV.

2. VÄLJ RUB, MARINAD ELLER GLAZE.

3. VÄLJ POTATIS/PASTA.

4. VÄLJ SALLAD.

5. VÄLJ EN ELLER FLERA SÅSER & DRESSINGAR.

★EXTRA.

SALLAD

4

- **Blandsallad** Med bl.a gurka, majs, tomat. 25:-
- **Kålsallad** Med örter, vinägrett & paprika. 15:-
- **Rostad blomkål** Med flingsalt & parmesan. 39:-
- **Rostade rödbetor** Med fetaost & rostade frön. 29:-
- **Caesarsallad** Med blad, dressing, krutonger & 29:-
parmesanflakes.

FÖRRÄTTER



- **Toast Skagen** Handskalade räkor, majonnäs, 69:-
rödlök, dill & pepparrot som serveras med
focaccia.
- **Rostbifftoast** Rostbiff, majonnäs, vitlök & 59:-
dijon som serveras med surdegsbröd.
- **Crèvre chaud** Getost, honung, rostad 59:-
rödbeta, valnöt & rosmarin som serveras
med surdegsbröd.

DESSERT



- **Chokladkaka** med salt karamell & vaniljvisp. 59:-
- **Citronpaj** med italiensk maräng. 59:-
- **Gino Bär & frukt** med smält vit choklad. 59:-
- **Chokladfondant** med vaniljvisp & bär. 59:-

SÅS | DRESSING | CREME

5

- **Bearnaisesås** En klassiker med dragon & persilja. 10:-
- **Foyotsås** En bearnaisesås med köttsky. 10:-
- **Rödvinsås** En mustig sås med smak av timjan och 15:-
karamell.
- **Pepparsås** Gjord på svensk grädde med 15:-
svartpeppar, rosépeppar & grönpeppar.
- **Vitlökscrème** En fräsch crème med smak av vitlök 10:-
& lime.
- **Tryffelcrème** En syrlig crème med nötig smak. 10:-
- **Ruccolacrème** En fräsch men kraftig crème med 10:-
smak av ruccola & citron.

TILLBEHÖR



- **Kanapeèr (2st)** Serveras på pumpernickel, välj 35:-
mellan parmesan & basilika, chorizo, pepparrot
& dijon. färskost & stenbitsrom.
- **Majskolv** med flingsalt & smör. 21:-
- **Baconlindad sparris** Grön sparris & bacon. 22:-
- **Coleslaw** Klassisk med kål & morot. 20:-
- **Tryffelsmör** Vispat smör med smak av tryffel. 15:-
- **Vitlökssmör** Vispat smör med smak av vitlök. 15:-
- **Ört- och vitlöksmarinerade tomater** 25:-
Cocktailtomater med vitlök & örter.
- **Ostbricka (minst 6 portioner)** 119:-
Tre utvalda ostar som serveras med säsongens
marmelad, kex, vindruvor & valnötter.

VID ALLERGIER,
KONTAKTA OSS!

ALLT KÖTT LÅGTEMPAS FÖR BÄSTA RESULTAT

SÄTESVÄGEN 14, 29192 KRISTIANSTAD
| 044-229022 | CATERING@GOLFKRO.SE