

*Tidningshuset*

# CATERING- MENY

---

Vinter 2023/2024

---

# INNEHÅLL

Frukost	4
Kalldryck	6
Varmdryck	6
Sallader	8
Wraps	9
Matiga mackor	9
Plockmat	11
Bakverk & Tårta	13
Chark & Snacks	15
Lokal & Personal	15
Dryck	15
Inför beställning	17
Riktlinjer	18



# FRUKOST



# FRUKOST

## Surdegsfralla

Välj mellan påläggen i listan nedan

37 kr

## Croissant

Välj mellan påläggen i listan nedan

45 kr

## Pålägg

- Västgötaklosterost, svartrökt skinka, grönsaker
- Leverpastej, smörgåsgurka, grönsaker
- Brie, salami milano, grönsaker
- Västgötaklosterost, grönsaker
- Västgötaklosterost, svartrökt skinka, grönsaker
- Leverpastej, smörgåsgurka, grönsaker
- Brie, salami milano, grönsaker
- Västgötaklosterost, grönsaker

## Smoothie

- Rosa – Skogsbär och turkisk yoghurt
- Gul – Mango, Soygurt och havredryck smaksatt med lime
- Grön – Avokado, spenat, gurka, ingefära, äpple, apelsin och citrus

40 kr

## Turkisk yoghurt med topping

- Yoghurt med kompot
- Yoghurt med honung

45 kr



**DRYCK**



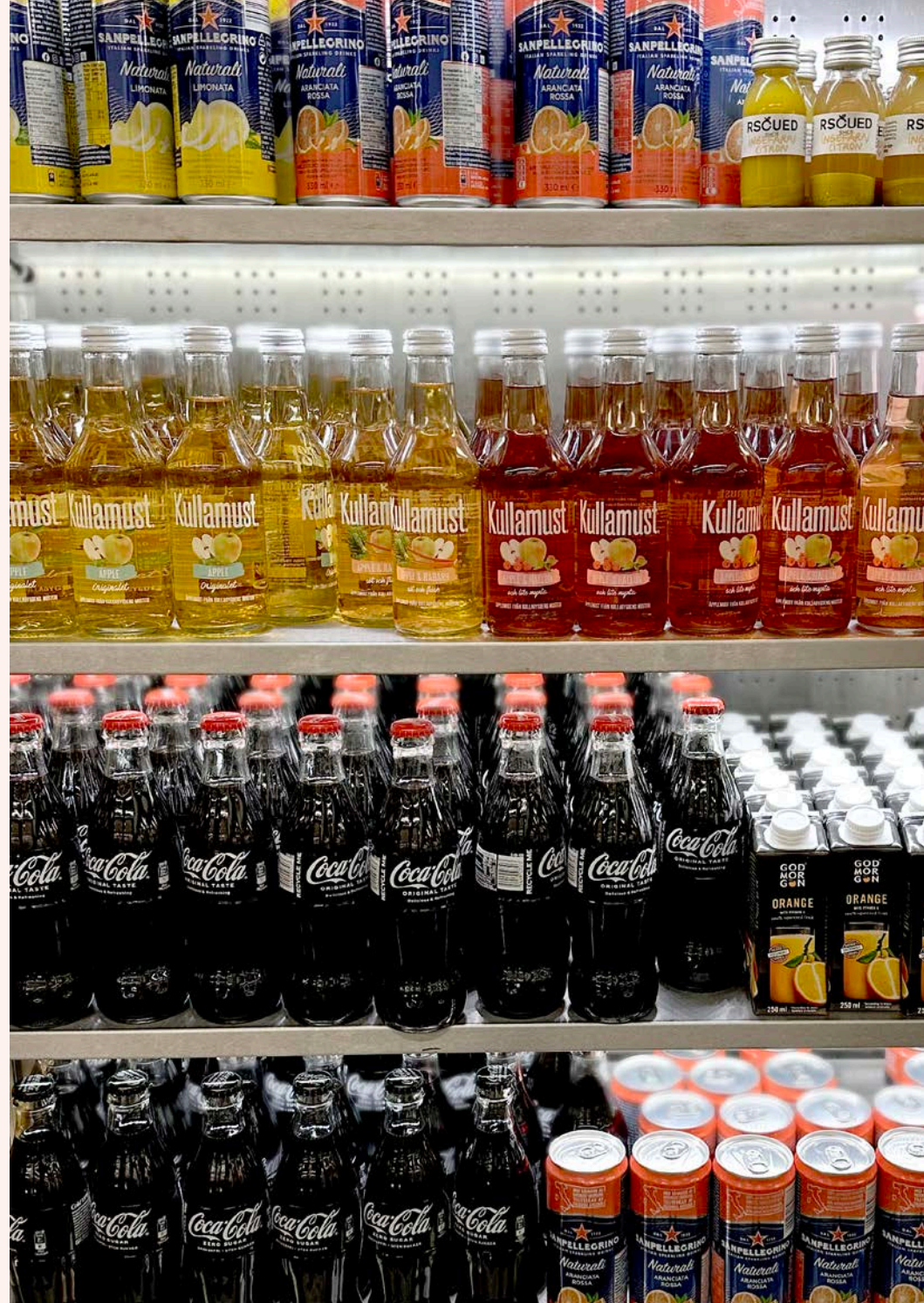
# KALLDRYCK

<b>Juice</b>	29 kr
Apelsin/Äpple	
<b>Cola zero/Cola</b>	29 kr
<b>Pellegrino</b>	29 kr
Smak efter säsong/Naturell	
<b>Kullamust</b>	32 kr
<b>Humm</b>	45 kr

# VARMDRYCK

<b>Kaffe/te</b>	29 kr
<b>Stor termos – 5 liter</b>	400 kr
<b>Liten termos – 2,5 liter</b>	200 kr

Inkl. kaffemuggar, socker, mjölk, rörpinne, tepåsar, tevatten



**LUNCH**





# SALLADER

## Klassisk Caesarsallad

XX kr

Med örtbodyakad kyckling, knaperstekt bacon, hyvlad grana padano, romansallad, kaprisbär och surdegskrutonger

## Provençalsk räksallad

XX kr

Med sydfranska grönsaker, tomatdressad risonipasta, serveras med mild aioli och surdegskrutonger

## Fransk Bondsallad

XX kr

Med lättrokt lantskinka, bondost, cremebakat ägg, potatissallad med vaxbönor, gurka och kapis, serveras med surdegskrutonger och lättsötad dijonvinaigrette

## Vegansk Skördesallad

XX kr

Med rökt tofu, rostad broccoli, morot och majs, serveras med vegans färskost crème, svarta linser och tomatvinegrette

## Honung- och timjan bakad Chevre

XX kr

Med gula och röda betor, inlagd kronärtskocka, serveras med en pesto av solroskärnor och honung



# WRAPS

## Alla wraps

85 kr

### Välj innehåll:

- Varmrökt lax, potatis, kapriskräm och gräslök
- Rödbetor, fetaost, linser och dragonkräm (vegan)
- Prosciutto, linser, parmesan och kapriskräm
- Kräft- och räskagen med pepparrot
- Rostbiff, fetaost, grillade grönsaker och dragoncrème
- Kyckling, bacon, parmesan och kapriscreme

# MATIGA MACKOR

## Baguette

85 kr

### Välj innehåll:

- Skagen
- Rostbiff med potatissallad
- Salami och brieost
- Kyckling och curryröra
- Tonfisk



# DET LILLA EXTRA



# PLOCKMAT

## Delikatess-spett

Spett med oliver, salami, paprika, ost, cocktailtomat

69 kr

## Snittar

- Fetaoströra med soltorkadtomat
- Västkuströra, räkor, lax, rom
- Rostbiff, äpple och curryröra
- Pestokräm, soltorkade tomater

45/55 kr

## Lite större (Smörrebröd)

- Räkor, ägg, majonnäs, dill, gräslök
- Rostbiff, dijonkräm, riven pepparrot, inlagd gurka
- Tomat, mozzarella, pestokräm
- Varmröktlaxröra, ägg, spenat

55/65 kr

## Canapéer

Rågbröd/ljust bröd (en liten tugga)

- Skagen
- Rostbiff, tryffelmajoj, parmesan
- Proscuitto, basilikakräm, brieost, oliv
- Kronärtskockskräm, körvel

39/45 kr

## Stubbe

- Rökt lax, pepparrot, senapsfärskost
- Paprikakräm, fetaost, örter
- Lantskinka, västerbottenost crème, gräslök

39 kr



**NÅGOT  
SÖTT**





# BAKVERK & TÅRTA

## Bakverk

37 kr

- Kanelbulle
- Kardemummabulle
- Vaniljbulle
- Chokladbulle
- Mazariner
- Chokladboll
- Croissant
- Pain au chocolat
- Brownie med frötäcke
- Brownie med Tosca

## Tårta

49 kr/bit

Minimum 10 bit

## Säsongsbakelser

T.ex. semla, saffransbröd etc. Kontakta oss för mer information.

---

Allergier? Meddela oss vid beställning.

---

**AFTER  
WORK**



## CHARK & SNACKS

<b>Charkbricka liten</b>	<b>159 kr</b>
Ett urval av charkuterier, ostar, oliver och grissini	
<b>Liten ostbricka</b>	<b>159 kr</b>
3 utvalda ostar med marmelad och kex	
<b>Tarte flambée bit</b>	<b>39 kr</b>
<b>Oliver</b>	<b>35 kr</b>
<b>Rotfruktschips med tryffeldipp</b>	<b>55 kr</b>

## LOKAL & PERSONAL

<b>Hyra lokal</b>	<b>5 500 kr</b>
<b>Personal – Dag</b>	<b>450 kr/tim</b>
7:00–17:00	
<b>Personal – Kväll</b>	<b>550 kr/tim</b>
17:00–24:00	

## DRYCK

<b>Vin &amp; cava</b>	<b>77 kr/glas</b>
<b>Öl</b>	<b>57 kr/flaska</b>
Melleruds	
<b>Cider</b>	<b>57 kr/flaska</b>
<b>Alkoholfri öl</b>	<b>39 kr /flaska</b>
<b>Läsk/vatten</b>	<b>29 kr/flaska</b>

---

Kontakta oss vid andra önskemål.

---

# INFO & VILLKOR







# INFÖR BESTÄLLNING

Vänligen ta del av nedanstående information samt villkoren på nästa sida innan du gör din beställning eller bordsreservation så att inget viktigt missas.

## Cateringbeställning

Vid beställning av catering behöver följande information infogas i förfrågan:

- Vad önskar ni beställa?
- Hur många personer omfattar beställningen?
- Önskas leverans eller upphämtning?
- Vilken dag och tid?
- Beställare?
- Telefonnummer?
- Fullständig fakturaadress samt referensperson?
- Engångsmaterial m.m?

Viktigt! Vi arbetar ständigt för att ha så liten miljöpåverkan vi kan i vår drift, detta innebär att vi aldrig skickar med extra engångsmaterial som assietter, bestick osv. utan att detta först beställts. Vi lägger även på en kostnad á 10 kr/person för engångsmaterial vid de tillfällen vi levererar detta.

## Kontakt

tidningshuset@nordrest.se

073 520 91 78

Gjörwellsgatan 30, 112 60 Stockholm, Sverige

---

Maila din beställning till [tidningshuset@nordrest.se](mailto:tidningshuset@nordrest.se)

---

# RIKTLINJER

## Bokningsvillkor

För att alltid kunna leverera bästa kvalitet och service behöver vi ha lite riktlinjer för tider då beställningar senast skall vara oss tillhanda. Tiderna samt övriga riktlinjer finner ni nedan.

- Alla beställningar görs skriftligen via mail till; [tidningshuset@nordrest.se](mailto:tidningshuset@nordrest.se).
- Beställningar för enklare catering, upp till 20 pers, såsom frallor, bullar, kaffe och dryck önskar vi få senast klockan 13.00 dagen före leverans. För fler än 20 personer behöver vi beställningen 3 arbetsdagar innan.
- Tårtbeställningar behöver vara oss tillhanda klockan 13.00 tre dagar före leverans.
- Övriga beställningar såsom sallader och wraps, behöver vara oss till handa 13.00 två dagar före för att vi skall kunna garantera leverans. Kom ihåg att meddela oss om ni önskar specialkost eller har andra önskemål.
- Tänk på att alla beställningar måste bekräftats för att din beställning skall vara giltig.
- Uteblir din bekräftelse, återkom på mail eller telefon och dubbelkolla. Ibland strular tekniken. Ibland glömmar man att beställa i tid, ingen fara, vi kan alltid lösa något.
- Vid lån av tårifat, tårtspade, termos samt kapsylöppnare i samband med catering debiterar vi enligt följande om dessa ej återfås omedelbart efter att cateringens är till enda: tårifat 600 kr/fatet, termos 500 kr, tårtspade 100 kr, kapsylöppnare 75 kr.

## Avbokningsvillkor

- Avbokning för enklare catering som fikabeställningar sker senast 24 timmar innan leveranstid.
- Avbokning av catering för fler än 20 personer sker senast 3 dagar innan leveransdag.
- Avbokning vid större beställningar/bokningar som middagar och fester samt andra event sker senast en arbetsvecka innan bokningsdatumet om inte annat angetts i offerten.
- Mindre ändringar i din beställning kan göras senast 2 dagar innan om inte annat avtalats vid beställning/i offert.
- Vid sen eller utebliven avbokning förbehåller sig Tidningshuset att debitera fullt pris.

**Tidningshuset**