

CATERINGMENY 2025

Catering

Axis Communications

Produkter som enligt avtal köps in direkt från grossist märks EA på priset. EA= Enligt avtal



Dryck

Varm dryck

Kaffe EA

Ekologiskt & Fairtrademärkt

Mjölk, havredryck, socker och servett medföljer.

Te EA

Ekologiskt & Fairtrademärkt

Mjölk, havredryck, socker och servett medföljer.

Kall dryck

Juice Upphållt i glas 25 kr

Apelsin eller äpple

Juice i Tetra 25 cl EA

Apelsin eller äpple

Mineralvatten, Läsk, Lättöl 33 cl 22 kr

Cider alkoholfri 100 cl PET 79 kr

Äpple eller päron

Kranvatten Stilla/Kolsyrat EA

I karaff eller i glasflaska för 4–5 personer.



Symbolförklaring för allergier

 Växtbaserad

 Ej tillsatt gluten (kan finnas spår av gluten)

 Laktosfri  Mjölkfri

Vi har även möjlighet att servera alkoholhaltiga drycker- kontakta oss för offert.



Smörgåsar & wraps

Fralla

Hel fralla

36 kr

- Ljus eller mörk fralla med ost, skinka och grönsaker
- Ljus eller mörk fralla med ost och grönsaker
- Ljus eller mörk fralla med skinka och grönsaker

Halv fralla

31 kr

- Ljus eller mörk fralla med ost och grönsaker
- Ljus eller mörk fralla med skinka och grönsaker

Matig smörgås

Baguette

87 kr

- Grönärthummus picklad morot (vegan) 

***mest hållbar**

- Husets kycklingröra
- Husets räkröra
- Husets tonfiskröra
- Salami och brieost
- Tomat och mozzarella
- Ost och kalkon
- Rödbetscrème rostad getost, frön och honung
- Sweetchilli-bakad tofu krispig kål (vegan) 

Baguette

- ost och skinka 77 kr
- Kallrökt lax pepparrotskräm, saltad gurka och dill 112 kr

Kontakta oss för specialkost och allergier.

Symbolförklaring för allergier

-  Växtbaserad
-  Ej tillsatt gluten (kan finnas spår av gluten)
-  Laktosfri
-  Mjölkfri

Wraps

85 kr

Kontakta oss vid allergier och specialkost.

Alla wraps innehåller säsongens grönsaker och quinoa

- **Grön ärthummus** med picklad morot (vegan)
*mest hållbar
- **Husets kycklingröra**
- **Husets räkröra**
- **Husets tonfiskröra**
- **Tomat och mozzarella**
- **Rödbetscrème**
med rostad getost, frön och honung
- **Sweetchilli-bakad tofu** med krispig kål (vegan)



Mellanmål & snacks

Smoothies och mellanmål

Smoothie i glas/ kanna 1 liter	31 kr/ 109 kr
Hälsoshot i flaska 2,75 dl ca 7-8 shots	95 kr
Overnight Oats med frukt eller bär	35 kr
Chiapudding med frukt eller bär	35 kr

Frukt och grönt

Frukt	EA
Alltid med ekologiska och Fairtrademärkta bananer.	
Ekologisk frukt	EA
Alltid med ekologiska och Fairtrademärkta bananer.	

Snacks

Svenska lantchips	25 kr/ per person
Salta pinnar	25 kr/ per person

Övrigt

Godis i papper	5 kr
Typ fazer blå/ mint, Geisha etc, 1 st/ person.	

Kontakta oss för specialkost och allergier.

Symbolförklaring för allergier

-  Växtbaserad
-  Ej tillsatt gluten (kan finnas spår av gluten)
-  Laktosfri
-  Mjölkfri



Lunch

Bowls 136 kr

- Asiatisk nudelsallad med lax

Glasnudlar, sojaböner, chili, sylrig mango och koriander, sesamolja*, marinerad lax

- Asiatisk nudelsallad med kyckling

Glasnudlar, sojaböner, chili, sylrig mango och koriander, sesamolja*, marinerad kyckling

- Asiatisk nudelsallad med tofu

Glasnudlar, sojaböner, chili, sylrig mango och koriander, sesamolja, marinerad tofu

Dagens utvalda lunch 105 kr /person

Inklusive sallad, bröd och smör. Skickas i värmebox på tallrik/låda eller i bufféform, beroende på önskemål samt till hur många.

Sallad 110 kr

Inklusive dressing, bröd och smör

- **Rödbets- och getostsallad** med pasta, honung och rostade frön

- **Caesarsallad med kyckling**, bacon och romansallad

- **Grekisk pastasallad** med salladsost, oliver, tomat och gurka

Smörgåstårta

110 kr / bit

- Ost & skinka 8 och 12bit
- Lax och räkor 8 och 12 bit
- Rostbiff 8 och 12 bit
- Vegetarisk 8 och 12 bit



Fika

Kontakta oss vid allergier/ specialkost, vi kan ordna det mesta!



Fikabröd

- Kanelbulle	30 kr
- Kardemummabulle	30 kr
- Vaniljbulle	30 kr
- Småkaka	11 kr
- Muffins blandade smaker	31 kr
- Kärleksmums	31 kr
- Morotskaka	31 kr
- Wienerbröd	30 kr
- Chokladboll- Delicato	28 kr
- Kaffelängd/krans	72 kr
- Rawfoodboll	28 kr

Plock- & mingelmat

Kontakta oss vid allergier och specialkost. Minimum antal 20 personer

Snittar:

40 kr st

- **Fröknäcke** med grön ärthummus och picklad lök

***mest hållbart**

-**Smördegssnurra** med lagrad ost

-**Tunnbrödsrulle** med salladsost och saltorkade tomater

-**Friterat libabröd** med hummus, falafel och picklad lök

-**Friterat rispapper** med sesamdipp

-**Brie på rågbröd** med marmelad och salta frön

-**Bruschetta** med rödbetscremé, rosmarin och rostad getost

-**Melonsallad** med seranochips

-**Crostini** med chokladganache, chili och flingsalt

-**Liten croissant** fylld med mascarpone, hallon och balsamico



48 kr st

- **Sotad lax** med syltad ingefära och sojamajonnäs

- **"Asian tuch"** räkor med mango, koriander, chili och lime

Kombo

Mingelkombination av 3 olika snittar 75 kr

Buffé

Kontakta oss vid allergier och specialkost. Minst antal beställning är 20 personer.

Vegetarisk Mezebuffé

195 kr

Friterad falafel med myntayoghurt
Örtig lins- och tomatsallad
Hummus
Tabbouleh med bulgur
Blandsallad med dressing
Libabröd
Lime- och jalapeñomarinerad Mozzarella
Chili- och korianderstekta champinjoner

Asiatiska smaker

245 kr

Glasnudelsallad med sojabönor, koriander, chili, vårlök och julienne.
Sesampicklad gurka.
Kimchi.
Spetskålssallad med soja- och sesamdressing.
Het gochujangkyckling.
Friterat rispapper.
Minivårullar.

Smaker från Medelhavet

197 kr

Rosmarinkryddad kycklingfilé
Rostad aubergine och zucchini med fetaost & oliver
Klassisk tzatziki
Bulgursallad med soltorkade tomater, spenat och örter
Blandsallad och dressing
Hembakat bröd och vispat smör
Mozzarella och semitorkade tomater med färsk basilika
Lufttorkad skinka och cantaloupemelon

Skandinaviska smaker

285 kr

Örtstekt kalkonbröst med dragonemulsion
Potatisallad med rädisa, broccoli, senapsvinaigrette och dill
Rostad morot med citron- och pepparrotsyoghurt
Västerbottensostpaj med vårlöksfärskost
Blandsallad och dressing
Hembakat bröd och vispat smör

Större Bufféer

4.SVENSKA SMAKER

436 kr

- Örtstekt kalkonbröst med dragonemulsion.
- Potatissallad med rädisa, broccoli, senapsvinägre och dill.
- Rostad morot med citron- och pepparrotskyoghurt.
- Västerbottensostpaj med vårlöksfärs.
- Varmrökt lax.
- Dillmajonnäs.
- Pressgurka.
- Blandsallad med dressing.
- Hembakat bröd och vispat smör.

5.VEGETARISK MEZEBUFFÈ

436 kr

- Friterad falafel med myntayoghurt.
- Örtig lins- och tomatsallad.
- Hummus.
- Tabbouleh med bulgur.
- Lime- och jalapeñomarinerad Mozzarella.
- Chili- och korianderstekta champinjoner.
- Blandsallad med dressing.
- Libabröd.

