

*Meny*  
*för*  
*Fest & Kalas*

*Avhämtning eller Leverans*  
*2013*

[www.lokstalletalvesta.se](http://www.lokstalletalvesta.se)  
[info@lokstalletalvesta.se](mailto:info@lokstalletalvesta.se)  
Telefon: 0472-146 50

# Meny

## för avhämtnings eller leverans

Hos oss på Lokstallet kan du välja mellan många menyer och förslag, om ni önskar något som inte finns i menyn så kommer vi tillsammans fram till en meny som ni önskar.

Det är bara fantasin som sätter gränser!

Ni kan välja att hämta maten själva här hos oss eller så kommer vi till er med maten, oavsett vad ni väljer så är maten färdig och upplagd på fat.

Vi kan också erbjuda er möjligheten att hyra  
Porslin, Glas, Bestick och Dukar  
En gångs material om så önskas

Val av dryck är viktigt när man skall äta god mat vi hjälper Er gärna med valet av dryck.

### Priser

Vid leverans inom Alvesta tätort  
125:-

Utanför Alvesta tätort  
80:-/körd mil

Vi kan också hjälpa till med:  
Bord och stolar, tält, dukar och servetter

Alla priser inkluderar 12% moms som gäller vid utkörning eller avhämtning

Telefon 0472-146 50

# Svensk Buffé

Gubbröra snitt

Varmrökt laxfilé med citron och ruccolatäcke

Stekt inlagd strömming med honungssötad senapssås

Blandsallad med räkor, kräftstjärtar, blåmusslor och krabba

Västerbottenost paj

Husets rostbiff serveras med rödlöksmarmelad

Örtkryddad helstekt fläskfile

Krämig potatissallad eller Primör potatissallad(oljig)

Sallad, husets bröd och smör

**185:-/person Minst 15 personer**

## Lilla Buffé

Örtkryddat kycklingbröst i skivor, serveras på bädd av rostade rotfrukter

Salviakryddad fläskfilé

Västerbottenostpaj med örtdipp

Tomat och rödlöksallad med fetaost och rucola

Potatissallad eller pastasallad

Husets bröd och smör

**145:-/person Minst 15 personer**

# Svenska klassiker

Inlagd löksill

Stekt inlagd strömming

Gravad lax med hovmästarsås

Varmrökt laxfilé

Gubbröra på kavring

Husets rostbiff med syltlök och potatissallad

Kassler med exotiska frukter

Västerbottenostpaj

Janssons frestelse

Omelett med kantarellstuvning

Husets köttbullar

Prinskorv

Isterband

Husetsbröd, knäckebröd och smör

Sallad

***225:-/person Minst 15 personer***

# Italiensk Buffé

Anti pasti- Salami Milano, mortadella, bresoala och lufttorkad skinka

Ceasarsallad- Kyckling, bacon, parmesan, brödkrutonger och romansallad

Marinerade kronärtskockor

Tomat och bladspenat paj

Salvia kryddad fläskfilé på bädd av rostad paprika och chili

Insalata di pasta al pesto- Pastasallad med pesto och grönsaker

Brieost med fikonmarmelad

Rucolasallad med coctailtomater, rostade valnötter och kapris

Husets bröd och smör

***195:-/person Minst 15 personer***

# Medelhavs Buffé

Fetaost snurror med havssalt och persilja

Vitlöksdoftande skaldjurssallad med räkor, musslor och kräftor

Pajsnittar med parmaskinka, salami och parmesan

Couscoussallad med cocktailtomater och rucola

Ugnsrostade rotfrukter med solroskärnor och cashewnötter

Husets örtekryddade rostbiff

Kotlettrad späckad med färsk spenat och oliver

Krämig pastasallad med dijonsenap och pepparmix

Sallad, husets bröd och smör

***195:-/person Minst 15 personer***

# Exotisk Buffé

Husets rostbiff med rostad lök

Kallskuren fläskfile

Kycklingfilé eller kyckling klubba

Ostbricka med brieost, ädelost och billingeost

Potatissallad

Exotiska frukter

Smör, Bröd, kex och Sallad

***125:-/person Minst 8 personer***

## Mingel / Fingerfood

Gubbröra på spisbröd 20:-

Tunnbrödsstubbe med rökt lax 20:-

Snitt med ägg och kräftstjärtar 25:-

Stenbitsromtoppad skagen snitt 25:-

Västerbottencheesecake med svartvinbärstäck 25:-

Billingeost och vindruva på tandpetare 20:-

Parmesan och cayenne gratinerade tortillas 15:-

Rimmad skinka späckad med färskost 20:-

# Förätter

Canape skagen toppad med stenbitsrom  
69:-/person

Kräftbakelse på kavring, serveras på salladsbädd med örtolja och västerbottenflarn  
69:-/person

Laxtatar med persiljekräm och grönsparris  
64:-/person

Laxcanape med pepparotsgrädde och handpillade räkor  
69:-/person

Miniprästostpaj medsockerärter och räkor  
64:/person

Rödbetscarpaccio med rostade pinjenötter, chevré och balsamicoglazé  
69:-/person

Färskostfyllda parmaskinksrularder på salladsbädd med rostade nötter och örtolja  
64:-/person

Canape med röra på rökt skinka och syrliga äpple  
58:-/person

# Varmrätter fisk

Skaldjursfärserad rödtungstimbal med cognacsås, toppad med kräftstjärtar  
165:-/person

Varmrökt laxfilé med kall rom- och dillsås, serveras med ångade färska  
primörer  
145:-/person

Pocherad laxfilé med hollandaisesås, gröna ärtor och färsk sparris  
115:-/person

Ugnsbakad torskfilé på bädd av färskspenat, serveras med vitvinsås  
110:-/person

Gösfilé på "Småländskt vis"- Gräddbräserverad med champinjoner, dill,  
tomat, anjovis och vitvin  
155:-/person

Till samtliga fiskalternativ ingår sallad, husets bröd och smör

Som tillbehör kan man välja på kokt potatis, ris, duchess, dillslungad potatis  
eller potatistorn smaksatt med västerbottenostpaj.

Fråga gärna så hjälper vi er att passa ihop tillbehör som passar.



# Varmrätter

## Kött

Fläskschnitzel med rödvinsås och gröna ärtor

90:-/person

Fläsknoisette nobis- bearnaisesås och sparris, serveras med wokade grönsaker

95:-/person

Helstekt kotletrad med portvinstuvad champinjoner, serveras med ångade grönsaker och gelé

95:-/person

Örtkryddade fläskfilémedaljonger toppade med rostade solroskärnor och pumpafrön, serveras med ratatouillegrönsaker med fetaost

135:-/person

Helstekt fläskfilé med kantarellsås och baconfrästa haricot verts, serveras med gelé

135:-/person

Parmesan och spenatfyllda kalvrulader med smörfräst portabella och rostade rotfrukter

195:-/person

Rosmarin doftande lammrygg med syltade kantareller och vitlöksrostade grönsaker

205:-/person

Helstekt oxfilé med rödvinsås och gräddkokt savoykål samt ugnrostade grönsaker

235:-/person

Till samtliga varmrätter ingår sallad, husets bröd och smör.

Som tillbehör kan man välja på kokt potatis, stekt kulpotatis, potatisgratäng, purjolökspotatis, potatis kaka och råstekt potatis. Fråga gärna efter hjälp så hjälper vi er att passa ihop tillbehören.

# Varmrätter

## Fågel

Kycklingfilé inlindad i lufttorkadskinka, serveras med wokade grönsaker och gorgonzolasås  
115:-/person

Örtkryddad kycklingfilé med dragongräddsås och ugnstrostade grönsaker  
115:-/person

Fylld kycklingfilé med soltorkadtomat och fetaost, serveras med tzatziki, balsamicosås och vitlöksfrästa grönsaker  
115:-/person

Helstekt kalkon. Serveras trancherad med brysselkål, morötter, baconfrästa champinjoner, gele och gräddsås  
145:-/person

Till samtliga varmrätter ingår sallad, husets bröd och smör.  
Som tillbehör kan man välja mellan kokt potatis, stekta kulpotatis, Potatisgratäng, purjolökspotatis, potatiskaka, råstektpotatis, ris eller pasta.  
Fråga gärna efter hjälp så hjälper vi er att passa ihop tillbehören.

# Dessert

Citron och lime pannacotta serveras med färska blåbär och havrecrips  
58:-/person

Husets chokladkaka med vispad grädde  
45:-/person

Ostkaka med jordgubbssylt och vispad grädde  
58:-/person

Triologi i hallon- Pannacotta med hallontäcke, halloncheesecake och  
marängbakelse med hallongömma  
65:-/person

Mascarpone- o limekräm med chokladtryffel och blåbär  
58:-/person

## Beställning

Vi bokar mat den \_\_\_\_ / \_\_\_\_ 20 \_\_\_\_

Lokal \_\_\_\_\_

Tid och plats för leverans \_\_\_\_\_

Vi hämtar maten själva \_\_\_\_\_

Förrätt \_\_\_\_\_

Huvudrätt \_\_\_\_\_

Efterrätt \_\_\_\_\_

Buffé \_\_\_\_\_

Mingel \_\_\_\_\_

Vi önskar att Lokstallet beställer och transporterar  
tårta. Sorts tårta: \_\_\_\_\_ Kostnad \_\_\_\_\_

Vi önskar hjälp med serveringspersonal \_\_\_\_\_

Kostnad \_\_\_\_\_

Övrigt \_\_\_\_\_

Kostnad: \_\_\_\_\_

---

Lokstallet

---

Kund