

*Grill Meny*  
*för*  
*Fest & Kalas*

*Lokstallet catering*  
*2017*

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

# Meny

## Grillning hemma eller på jobbet

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!

I alla menyer ingår 300g kött råvikt om inget annat anges.

Om ni vill att en grillkock ska hjälpa er att grilla så tillkommer det 350:- /timme inkl. grill, grillkol och tändvätska.

Vi erbjuder er även möjlighet att hyra porslin, bestick och glas.

Om ni önskar så finns det även möjlighet att hyra tält, möbler, dukar och serveringspersonal.

Hör av er för en offert.

Alla priser inkluderar 12% moms.

Telefon 0472-146 50

[www.lokstalletalvesta.se](http://www.lokstalletalvesta.se)

[Info@lokstalletalvesta.se](mailto:Info@lokstalletalvesta.se)

# Grill 1

Marinerad karréskiva 150g

Örtmarinerad kycklingfilé 150g

Potatissallad

Cole slaw sallad

BBQ sås

Smör, Bröd och Grönsallad

**135:-/person Minst 20 personer**

# Grill 2

Tandoorimarinerad kycklingfilé

Chilimarinerad fläskkarré

Lammfärsbiffar

Timjanrostade klyftpotatis

Potatissallad

Vattenmelon

Cole slaw sallad

BBQ sås

Vitlöksdressing

Smör, Bröd och Grönsallad

**160:-/person Minst 20 personer**

# Grill 3

Ört marinerad laxfilé

Helgrillad fläskfilé i örtmarinad

Nötfärsburgare med smak av Hickory

Grillad majscolv

Grillad bakpotatis

Bulgursallad med rucoladressing

Ugnsrostade rotfrukter med lime och grovsalt

Grönsallad med fetaost och oliver

Tzatziki

Tomat och mangosalsa

Bröd och smör

*190:-/person Minst 20 personer*

# Grill 4

Grillad högrevsgräta med BBQsås, ädelost och grillad minitomat

Honungsglaserade kamben

Marinerad fläskkarré

Grillade primörer

Sallad med fetaost och oliver

Timjanrostade klyftpotatis

Aioli

Bröd och smör

*195:-/person Minst 20 personer*

# Grill 5

## Kött från gårdar i Kronoberg

Hetmarinerad fläskkarré från Amundsgård

Ryggbiff från Bröderna Lundqvist i Transjö

Lammkorv från Åkes hemlagade i Tingsryd

Timjanrostade klyftpotatis

Grillade primörer

Potatissallad med jordgubbar, rädisor, sockerärtor rucola m.m.

Blandsallad

BBQ sås

Fetaostdressing

Bröd och smör

*295:-/person Minst 20 personer*

## Helgillat vildsvin eller spädgris

Lättrökt Vildsvin/spädgris

Örtmarinerad kycklingfilé

Salladsbuffé enligt överenskommelse

Timjanrostade klyftpotatis

Smör och Bröd

*Pris enligt överenskommelse, minst 25 personer*

## Grill 6

Ört marinerad laxfilé

Salvia och vitlöks marinerade lammkotletter

Hängmörad entrecoté

Grillade primörer

Vitlöksfrästa haricots verts

Grekisk sallad med fetaost och kalamata oliver

Pastasallad med Italienska smaker

Vitlök smör

Bearnaisesås

Potatis gratäng

Blandsallad

Husets bröd och smör

**235:-/person Minst 20 personer**

## Grill 7

200g Fläskkarré eller kycklingfilé

Husets potatissallad

Blandsallad

Bröd och smör

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

I samtliga priser ingår 12% moms.

# Tillägg

Potatisgratäng 55kr/kg

Lokstallets krämiga potatissallad 75kr/kg

Färskpotatissallad med primörer och vinägrette 75kr/kg

Potatissallad krämig eller med vinägrette 55kr/kg

BBQsås 55kr/liter

Bearnaisesås 95kr/liter

Tzatziki 55kr/liter

# Dessert

Fläderpannacotta toppad med rabarber och jordgubbssalsa  
58:-/person

Husets chokladkaka med vispad grädde  
45:-/person

Ostkaka med jordgubbssylt och vispad grädde  
58:-/person

Passionsfruktsmousse med färska bär och havrecrip  
58:-/person

Chokladfondant med halloncoulis och vispad grädde  
58:-/person

Chokladmousse med knäckflarn och hyvlad vitchoklad  
58:-/person

Marängbakelse fylld med lemoncurd, serveras med röda vinbär  
55:-/person

