

Meny
för
Fest & Kalas

Avhämtning eller Leverans
2017

www.lokstalletalvesta.se
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

Priser

Vid leverans inom Alvesta tätort
130:-

Utanför Alvesta tätort
85:-/körd mil

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

Alla priser inkluderar 12% moms

Svensk Buffé

Gubbröra med husets knäckebröd

Varmrökt laxfilé med dillmajonnäs

Husets laxpaté toppad med räkor och dill

Västerbottenost paj

Husets rostbiff

Örtkryddad helstekt fläskfilé

Ugnsrotade rotfrukter med citron och persilja

Honungsglaserad kycklingfilé

Primör potatissallad(oljig)

Sallad, husets bröd och smör

195:-/person minst antal 15 pers

Svenska klassiker

Inlagd löksill

Stekt inlagd strömming

Gravad lax med hovmästarsås

Varmrökt laxfilé med dillmajonnäs

Gubbröra på kavring

Husets rostbiff med syltlök och potatissallad

Kassler med exotiska frukter

Västerbottenostpaj

Janssons frestelse

Omelett med kantarellstuvning

Husets köttbullar

Prinskorv

Isterband

Husets bröd, knäckebröd och smör

Sallad

235:-/person minst antal 15 pers.

Italiensk Buffé

Anti pasti- Salami Milano, bresoala och parma skinka

Fylld kycklingfilé med basilika, rucola och parmesan

Galia och cantaloupe melon

Capresesallad med mozzarella, tomat, oliver, basilika och olivolja

Vitlök och salvia kryddad fläskfilé med tomat och olivströssel

Krämig pastasallad med färskost, örter och vitlök

Taleggio med fikonmarmelad och druvor

Plocksallad med coctailtomater, kapris och solroskärnor

Focaccia och grissini

195:-/person minst antal 15 pers

Grekisk Buffé

Souvlaki på fläskkarré

Biffteki- biffar med fetaost och örter

Piroger med lammfärs och saltorkade tomater

Melon och bönsallad

Gyros med pitabröd

Klyftpotatis med citron och chili

Grekisksallad med tzatziki

180:-/person minst antal 15 pers

Italiensk Planka

Parmaskinka lagrad i minst 16 månader

Bresaola- lufttorkat nötkött

Salami Milano- klassisk mild salami

Coppa- lufttorkad fläskkarré

Kallskuren salviamarinerad kycklingfilé

Soltorkade tomater och kalamataoliver

Örtdressing

Blandsallad

Pastasallad med vinägrett och grönsaker

Focaccia

175:-/person minst antal 6 pers.

Exotisk buffé

Husets rostbiff med rostad lök

Kallskuren fläskfilé

Kallskuren kycklingfilé

Ostbricka med brieost och ädelost

Lokstallets potatissallad

Exotiska frukter

Smör, Bröd, kex och Sallad

135:-/person minst antal 6 pers.

Medelhavs Buffé

Fetaost snurror med havssalt och persilja

Vitlöksdoftande skaldjurssallad med räkor, musslor och kräftor

Paj 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 peppar mix

Sallad, husets bröd och smör

205:-/person minst antal 15 pers

Lilla Buffén

Örtkryddat kycklingbröst i skivor, serveras på rucolabädd

Husets rostbiff

Västerbottenostpaj med ört dipp

Grekisksallad, med fetaost och oliver

Vitlöksfrästa haricots verts med sesamfrön

Potatissallad eller pastasallad

Husets bröd och smör

155:-/person minst 8 pers

Mingel / Fingerfood

Gubbröra på spisbröd 20:-

Tunnbrödsstubbe med rökt lax 25:-

Snitt med kräftstjärtar och ägg 25:-

Stenbitsromtoppad skagen snitt 25:-

Sesampanerad ostkub på tandpetare 15:-

Parmesan och cayenne gratinerade tortillas 15:-

Övrigt

Smörgåstårta 85:-/portion minst antal 6 portioner

Landgång 90:-/st

2 sorters paj med sallad och dressing 85:-/portion

Husets rostbiff med potatissallad och syltlök 80:-/portion

Krämig pastasallad med kallskuren kycklingfilé 80:-/portion

Ciabatta med brieost och salami 75:-/portion

Räksmörgås på thekaka 105:-/st

Lokstallets krämiga potatissallad/kg i spann 75kr/kg

Färskpotatissallad med primörer och vinägrette/kg i spann 75kr/kg

Potatisgratäng/kg 55kr/kg

Förrätter

Canapé skagen toppad med stenbitsrom

69:-/person

Kräftbakelse på kavring, serveras på salladsbädd med ört olja och västerbottenflarn

69:-/person

Handskalade räkor i sallad med avokado, sockerärter, coctailtomat, morötter och bladspenat, serveras i portionskål med nobisdressing och brödkrutonger

75:-/person

Klassisk rosencanapé med färskrökt lax, handskalade räkor, pepparrotsgräde på ljust bröd

69:-/person

Lokstallets krämiga hummersoppa, serveras med cognacsgräde och rostat bröd

75:-/person

Gubbröra på matjessill, serveras med sallad och husets knäckebröd

58:-/person

Småländsk tapastallrik- Kräftschnitt, lätrökt vildsvin, älgrostbiff med lingon chutney och isterband och rödbetor i kub

78:-/person

Canapé med röra på rökt skinka och syrliga äpple

58:-/person

Carpaccio på rödbeta med chévre, serveras med honung, ruccola och pinjenötter

65:-/person

Varmrätter fisk

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 västerbottenost.

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

Vitvinspocherad rödtungsfilé gratinerad med hummersås, serveras med säsongens primörer och kräftstjärtar

185:-/person

Varmrökt laxfilé med kall rom- och dillsås, serveras med ångade färska primörer

155:-/person

Pocherad laxfilé med hollandaisesås, morotsslantar och färsk sparris

135:-/person

Ugnsbakad torskfilé på bädd av färskspenat och grönsaker, serveras med vitvinsås

130:-/person

Gösfilé på "Småländskt vis"- Gräddbräserverad med champinjoner, dill, tomat, anjovis och vitvin

175:-/person

Stekt panerad koljafilé med skagensås och ångade grönsaker

120:-/person

Varmrätter

Kött

Till samtliga varmrätter ingår potatistillbehör, sallad, husets bröd och smör.

Som potatistillbehör 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.

Porterstek av fransyska, serveras med gräddsås, ångade primörer och gelé
100:-/person

Fläsknoisette med grön sparris, wokade grönsaker och bearnaisesås
100:-/person

Panerad fläskschnitzel fylld med mozzarella, soltorkade tomater och rökt skinka, serveras med vitlöksfrästa haricots verts
110:-/person

Helstekt kotletrad med örtgräddsås, serveras med ångade grönsaker och gelé
100:-/person

Örtbiffar toppade med tomat och olivströssel, serveras med wokade grönsaker, kall örtdipp och rödvinssky
90:-/person

Helstekt fläskfilé med kantarell sås och baconfrästa haricot verts, serveras med gelé
140:-/person

Fläskfilé provencale- vitlöksmarinerad helstekt fläskfilé med vitlökssmör och ugnrostade grönsaker
140:-/person

Baconlindad fläskfilé, serveras med varm sallad på säsongens primörer
och fetaost samt balsamicogräddsås
140:-/person

Helstekt oxfilé med smörfräst skogssvamp, rödvinssås och samt
ugnsrostade grönsaker
205:-/person

Helstekt ryggbiff toppad med chimichurri, serveras med ugnrostade
grönsaker, örtsmör och rödvinssås
185:-/person

Vitlöksmarinerad lammrygg, serveras med getostgratinerade grönsaker
och salvia gräddsås
220:-/person

Hjortinnerfilé toppad med strössel av rökt sidfläsk och kantareller,
serveras på bädd av ugnrostade rotfrukter och rödvinssås
225kr/person

Varmrätter

Fågel

Örtmarinerad kycklingfilé med wokade grönsaker och dragongräddsås
115:-/person

Fyllt kycklingfilé med soltorkadtomat och fetaost, serveras med tzatziki,
balsamico sås och vitlöksfrästa grönsaker
115:-/person

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

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

Blåbär och hallonparfait, serveras med färska bär
58:-/person

Äppelpaj med vaniljsås
45:-/person

Vaniljglass med färska jordgubbar och vispad grädde
Säsongspris

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

