



Catering

Kippers

Beställ på: 044-106200. Telefontider: Tis-Lör från 11:00

Catering

Vi har jobbat med catering i över 30 år och utfört allt ifrån de enklaste leveranserna av mat till helhetslösningar som events som varat i flera dagar med artister, tält, byggnad av stora produktionskök etc.

Vi jobbar med att skraddarsy arrangemang helt enligt kundens önskemål. Tveka inte att kontakta oss så att vi kan hjälpa dig förverkliga dina tankar.

Inga jobb är för små eller stora för Kippers Catering.

Färdiga Paket

Här har vi satt samman lite olika paket som ni kan beställa inför ert firande. De är uppdelade i tre kategorier - tilltugg, matiga bufféer och desserter.

Ni kan få det levererat som en traditionell buffe på större fat, till mindre fat som kan ställas ner direkt på bordet (family style)

Vi tar såklart hänsyn till allergier och olika dieter när ni beställer hos oss så att alla på festen blir mätta och belåtna.

Beställ senast en vecka innan för att vara garanterad tillgång.

Minimum 10 personer.

Kontakt

Telefon
044-106200

E-mail
info@kippers.se

Catering

Tilltugg

Plockbrickan

79,- person

Enkelt och salt, perfekt att plocka ifrån innan maten.

Syrad och rökt korv

24 månaders lagrad prästost

Marinerade oliver och blomkåpsris

Tunnskivad tegelrökt skinka

Fräscha grönsaker med ädelostdip

förtugget

149,- person

Smak av Sverige i form av små tilltugg.

Matjestårta på kavringbotten med gräslök och syrad grädde

Laxtartar med smak av fransk senap och kåpsris

Grön sparris med citronmajonnäs och krasse

Surdegsbaguette toppad med brie, rabarber och rosepeppar

Snackspåsen

119,- person

Snygg brun pappåse med individuella portioner i varje, enkelt att dela ut till gästerna vid ankomst.

Filodegstrulle fylld med fisk och skaldjur och smaksatt med vitlök och citron

Matjestårta garnerad med cocktailtomater

Grönsaksstavar med ramslöksdippa

Servett och trägaffel

Catering

Buffé

Höstbuffén

245,- person

Mindre antal rätter men otroligt god.

Örtstekt Fläskytterfilé med fänkål och lök

Laxfilé bakad i ugn med ett täcke av örter och panko

Sallad på honungsrostade rotfrukter, fetaost, nötter och ruccola. Serveras med en balsamicovinaigrette

Klargravad potatissallad med kapris och lök

Kippers citronaioli

Sofrito (tomatsås med smak av timjan)

Surdegsbröd med oströra & smör

Höstbuffén ”plus”

345,- person

Snäppet större, med bland annat en mör helstekt kalvrygg.

Marinerad och lågtemperaturstekt kalvrygg

Örtstekt Fläskytterfilé med fänkål och lök

Laxfilé bakad i ugn med ett täcke av ramslök och panko

Sallad på honungsrostade rotfrukter, fetaost, nötter och ruccola. Serveras med en balsamicovinaigrette

Brysselkålscaesar med bränd och rå brysselkål, caesardressing, krutonger samt lagrad parmesanost.

Dragon & fransk senapssås

Kippers citronaioli

Sofrito (tomatsås med smak av timjan)

Surdegsbröd med oströra & smör

Catering

Buffé

Stora Oktoberbuffén

495,- person

Buffén med det lilla extra.

Örtmarinerad och rosastekt hängmörad ryggbiff

löjromstårta med smak av gräslök och syrad grädde

Laxfilé bakad i ugn med ett täcke av örter och panko

Sallad på grillad blomkål, kapris, dill och tomater

Stor charkbricka med olika typer av lufttorkat kött i form av skinkor, salamis och korvar med goda tillbehör

Ugnsrostade rödbetor med getostdressing, kanderade valnötter och ruccola

Paj gjord på 24 månaders prästost, karamelliserad lök och timjan

Fyra av huset utvalda såser och dippor

Surdegsbröd och knäckerbröd med smör

Dessert

Portionsdesserter

65,- stycket

Lagom stora som en söt avslutning, serveras i ett snyggt engångsglas.

Vaniljpannacotta toppad med en äppel & kanelkompott

Lemoncurd serverad med rårörda blåbär och italiensk maräng

Mörk chokladkaka toppad med en creme på nougat och färskost

”Jag kan inte bestämma mig”

175,- person

Alla tre desserter i snäppet mindre format så man kan äta en av varje.