

Catering meny

2011

Bokningsrutiner

Minsta beställning är 10 personer per rätt om ingenting annat är överenskommet. Under helger är minimiantalet 20 personer. Beställ gärna i god tid. Vi behöver er beställning senast 3 vardagar före leverans. Då underlättar ni för er och vår planering. Skulle ni vara ute i sista minuten så försöker vi givetvis hjälpa er, med reservation för att utbudet då kan vara begränsat. Senast 2 vardagar/48 timmar innan leverans fastställs angivet antal. Därefter måste vi tyvärr debitera angivet antal.

AVBOKNING

Du kan boka av din beställning fram till 4 arbetsdagar före leverans. Vid senare avbokning debiteras 50 % av bokningssumman samt kostnader för nedlagd tid och råvaror. Vid avbokning senare än 2 vardagar/48 timmar före leverans utgår debitering på 100 %.

BETALNING

- Betalning sker kontant vid leverans eller på faktura. På priset tillkommer eventuella leverans- och personalkostnader samt ersättning för skadat eller förekommet gods.
- Betalningsvillkor: 20 dagar netto. Dröjsmålsränta med 22 % efter förfalldatum.
- Obligatorisk faktureringskostnad 40:- (+ 25 % moms).
- Vi reserverar oss för eventuella pris- och sortimentsförändringar.
- Observera att moms tillkommer på samtliga angivna priser.
Vid avhämtning eller leverans tillkommer 12 % moms på mat och 25 % moms på transport.
Vid hyra av personal tillkommer 25 % moms på hela beloppet.
På alkoholhaltiga drycker tillkommer 25 % moms.
Tellomat Catering AB innehar F-skattebevis.

KONTAKT

Du kan göra förfrågningar eller beställningar via telefon eller e-post. Vi ser fram emot att hjälpa dig och svara på eventuella frågor.

Telefon 0730-684343 eller 0730-684 093

E-post: info@restaurangkaravan.se

Hemsida: www.restaurangkaravan.se

Restaurang Karavan (Tellomat Catering AB) Valhallavägen 199 105 25 Stockholm

ÖPPETTIDER

Måndag – fredag 07.00 – 16.00.

Kvällar och helger vid förfråga

Innehåll

Konferens/Mötesservice	s 4
Konferens/möteslunch.....	s 5
Meny lunch.....	s 6
Smörgåsar	s 7
Smörgåstårter.....	s 8
Sallader	s 9
Pajer.....	s 10
Mingelmat	s 11
Middagar	s 13
Bufféer.....	s 15

Konferens/Mötesservice

Vi kan ordna med fika, lunch, frukt eller vad ni önskar till er konferens/möte
Antingen kommer ni till oss eller vi till er. Pris per portion.
Moms tillkommer på samtliga priser

FRUKOST

Kaffe & macka alt fikabröd, på vagn eller uppdukad	32:-
Frukostbuffé minst 20 personer)	70:-
Äggröra, bacon, pålägg, juice, grönt, flera sorters bröd, yoghurt, kaffe	
Fralla med pålägg	24:-
Halv Fralla med pålägg	18:-
Rågmacka med pålägg	26:-

Välj mellan följande pålägg:

leverpastej, ägg & ansjovis, salami, prickig korv, ost/skinke, kaviar & ägg

FIKA

Kondisbit, bulle, wienerbröd	17:-
Tårta	från 24:-

FRUKT & NÖTTER

Fruktfat	18:-
Exotiskt fruktfat	30:-
Godiskål blandat, torkad frukt, nötter	17:-

DRYCK

Kaffe/te	17:-
Mineralvatten/läsk/juice	18:-
Isvatten	4:-

Konferens/möteslunch

Vill ni komma till dukat bord på lunchen så kan ni boka bord och välja om ni vill det som erbjuds den aktuella dagen eller välja en affärslunch från vår meny. Vi behöver bokningen minst 2 dagar innan. Vi kan också givetvis leverera luncherna till er. Samtliga luncher innehåller bröd, smör, dryck, kaffe och kaka. **Priser ex moms**

Dagens rätt (ni tar själva mat från brickbanan, kaffe dukas upp)	99:-
Dagens rätt (serveras på Buffé i lokal)	120:-
Dagen sallad	90:-
(se urval längre ner Vill ni beställa en annan sallad. Se vår salladsmeny)	
Lunchbuffé (litet smörgåsbord min 12 pers)	135:-
Affärslunch Varmrätt	Från 120:-
Affärslunch förrätt/varmrätt	Från 205:-

Meny lunch

Beställ minst 2 dagar innan.

FÖRRÄTTER

Skagenkanapé med pepparrot och sikrom	85:-
Gravad Norsk fjordlax serveras med hovmästarsås och toast	85:-
Svensk silltallrik (3 sorter) med klassiska tillbehör	85:-
Lufttorkad skinka, getostcrème, rostade pinjenötter och marinerad skocka	85:-

VARMRÄTTER KÖTT

Saltimbocca (kalvschnitzel, rökt skinka, färsk salvia) med vitlöksrödvinssås & rösti	120:-
Wallenbergare med potatispuré, råörda lingon, gröna ärtor & brynt smör	120:-
Pestofylld kyckling serveras med friterade juliennegrönsaker & citrongräddsås.....	120:-

VARMRÄTTER FISK

Rimmad lax med Dillstuvad potatis & citronklyfta	120:-
Räk- och sparrisgratinerad gösfilé, broccoli och pressad potatis	140:-
Farinbakad laxfilé med grön örtsky, samt en krämig risotto på soltorkade tomater & pinjenötter	140:-

SALLAD

Ceasarsallad – grillad kyckling, romansallad, ceasardressing.....	90:-
Parma – parmaskinka, parmesanost, grillad kronärtskocka & Philadelphia....	90:-
Rökt laxsallad – spenat, bönor, kokt ägg, färskrökt lax & Dill dressing	90:-

⌘

Smörgåsar

Take away smörgåsar till utflykten, kickoffen, mötet

Våra smörgåsar innehåller alltid fräscha & krispiga grönsaker

Ni kan välja vilket bröd ni önskar Baguetter, Rågpanini, Ljus panini, Ciabatta,

Mjukt Tunnbröd, Rågekaka, Tekaka. **Glutenfritt bröd finns.**

Moms tillkommer.

KÖTT

Kyckling & Curryröra.....	45:-
Rostbiff, remouladsås & Pepparrot	45:-
Rostbiff & Potatissallad	45:-
Salami, brie & soltorkad tomat	45:-
Köttfärs taco, & guacamole	45:-
Pannbiff med dijoncrème	45:-
Parmaskinka & Mozzarella	45:-

FISK & SKALDJUR

Färskrökt lax & apelsin crème	50:-
Färskrökt lax & wasabi crème	50:-
Räkor, ägg & gul sparris	50:-
Skagenröra, pepparrot, krabba & caviar	50:-
Tonfisk, potatis & Majonnäs	50:-
Ägg & Ansjovis	50:-

VEGETARISKA

Mozzarella, tomat & Basilika.....	40:-
Fetaost & Olivcrème	40:-

Smörgåstårter

Den klassiska smörgåstårten är perfekt bjudmat vid mottagningar, födelsedagar eller andra tillfällen att bjuda till fest. Minimiantalet är 8 portioner. Pris per portion. Moms tillkommer på samtliga priser

LILLA SMÖRGÅSTÅRTAN 50:-

- Vitt och mörkt bröd
- Pastej, kesella, smörgåsgurka
- Rökt skinka, purjolök, äpple, lättmajonnäs
- Soltorkad tomat, crème bonjour
- Dekoration: Bayonneskinka, Mild ost i rulle, med oliv, grönsaker och frukt

LYXTÅRTAN 65:-

- Vitt & Mörkt bröd
- Rökt renstek, färskrivna pepparrot, lättmajonnäs
- Pastej, kesella, färska champinjoner, cognac
- Soltorkad tomat, crème bonjour, hackad rödlök, paprika, och färska örter
- Dekoration: Rostbiff, rökt renstek, Mild ost i rulle med oliv, persilja, grönsaker och frukt

ITALIENSK SMÖRGÅSTÅRTA 60:-

- Mörkt & vitt bröd
- Pimento-oliver, lättmajonnäs och basilika
- Salami, kesella, nymalen svartpeppar
- Soltorkade tomater med röra på mortadella, crème bonjour & kesella
- Mascarpone, cambozola
- Dekoration: Grönsaker, frukt, parmaskinka, salami, minimozzarella & rucola

KALLSKÄNKANS SMÖRGÅSTÅRTA 55:-

- Kavring & vitt bröd
- Räkor, majonnäs, dill
- Rökt lax, purjolök, äpple & kesella
- Philadelfiaost, limfjordcaviar, lök och örtekrydda
- Dekoration: Räkor, ostbollar, citron, grönsaker, frukt, örter, rökt lax och caviar

KALLSKÄNKANS FISK- OCH SKALDJURSLYX 65:-

- Vitt bröd & kavring
- Varmrökt lax, kesella, dill
- Räkor, kräftkött, majonnäs, örter
- Krabbkött, philadelfiaost, lök, örtekrydda
- Dekoration: Färskrökt lax, Grönsaker, räkor, ägg, sikrom och frukt

Sallader

Sallad för avhämtning. Salladerna innehåller en bas av krispiga grönsaker.

Beställs 3 dagar i förväg. Inkl. smör, bröd & dryck

Pris per portion. Moms tillkommer på samtliga priser.

KÖTT & KYCKLINGSALLADER 90:-

- Skinka & ost – rökt skinka, riven ost, majsborn, paprika, apelsin & Rhode Island dressing
- Parma – parmaskinka, parmesanost, grillad kronärtskocka & Philadelphia crème
- Salami & brie – strimlad salami, brieost, oliv, lök, paprika (dressing)
- Bacon & Ädelost – baconsmulor, spenat, ädelost & brödsnittar
- Ceasarsallad – grillad kyckling, romansallad, ceasardressing, oliv, tomat, gurka, paprika, krutonger & lökringar
- Kycklingsallad – grillad kyckling, majs, paprika, klyftat ägg, rostad lök, & currydressing

FISK & SKALDJURSSALLADER 90:-

- Räksallad – räkor, sparris, ärtor, kokt ägg, dill, citron & Rhode Island dressing
- Avokado & Räksallad – räkor, champinjoner, grapefrukt, avokado med & pepparrotsdressing
- Skaldjursallad – krabba, räkor, musslor i sitt skal, paprika, majs, kokt ägg, sparris, citron & Rhode Island dressing
- Kräftsallad – kräftstjärtar, cous-cous, majs, rödlöksringar & syrlig citruslick
- Laxsallad – Lenrimmad lax, minipurjo, rädisor, paprika & citrontzatziki
- Rökt laxsallad – spenat, bönor, kokt ägg, färskrökt lax & Dilldressing
- Bönsallad Nicoise – tonfisk, kokt ägg, lök, potatis, brytbönor, kidneybönor, olja & vinäger

VEGOSALLADER 90:-

- Sötpotatis & Bönsallad – paprika, lök, smörbönor, linser, blackeye bönor, sötpotatis & örtcrème fraiche
- Grekisk sallad – fetaost, kalamataoliver, paprika, lök, persilja olja & vinäger
- Halloumisallad – paprika, ugnsgillade grönsaker med pepparrot, halstrad haloumi & solrosfrön

Pajer

Pajer för avhämtning Inkl sallad, dressing, smör & bröd.

Moms tillkommer på samtliga priser. Pris per paj, hel och halv

Paj hel, 4 port 179:-

Paj halv, 2 port) 99:-

KÖTT- & KYCKLINGPAJER

- Quiche Lorraine med ost & skinka
- Kycklingpaj med paprika & chili
- Köttfärspaj Mexico med jalapeño, ost, chili & tomat
- Broccolipaj med fetaost & skinka

FISK- & SKALDJURSPAJER

- Räkor, rosmarin & zucchini
- Laxpaj med dill, 3 sorters ost
- Skaldjurspaj, västerbottenost & tomat

VEGETARISKA PAJER

- Spenatpaj, saltorkad tomat, rostade pinjenötter, 3 sorters ost
- Lökpaj med tre sorters ost, crème fraiche
- Spenatpaj med pesto, getost, lökklyftor & tomat

Mingelmat

Mingelmat som passar utmärkt till informell lunch, invigning, företagsträff, uppvakning, studentfest mm. Mat som kan ätas med en hand. Servett och dricka har gästen i den andra. Beställ olika mängd beroende på tillfälle. Serveras det bara snittar/canapéer/plockmat så räkna med ca 5 - 6 stycken per gäst och välj 3 till 6 sorter. Serveras mingelmaten innan middag räcker 2 till 3 per gäst av 3 sorter. Min 20 per sort. Moms tillkommer på samtliga priser.

CANAPÉER

Lax & pepparotsgrädde.....	21:-
Cambozola, druva, paprika, valnöt	21:-
Ägg & Räkor	21:-
Mortadella, soltomat	21:-
Färskrökt lax, citroncrémé & färsk potatis.....	21:-
Laxsnurra, kavring, wasabi, sesamfrö.....	25:-
Skaldjursägg, lime, koriander & chilifrukt	25:-
Rökt renstek & sikrom.....	25:-
Bresaola, philadelphiaost & basilika.....	25:-

SNITTAR

Pastej och gurka.....	15:-
Rökt skinka, purjolök.....	21:-
Olivröra	21:-
Skagen mörkt & ljust bröd	21:-
Ädelost & paprika	21:-
Klassisk gubbröra 2 sort.bröd	21:-
Krabbröra med laxrom	21:-
Löjrom & rödlök.....	23:-

PLOCKMAT

Grönsakstavar & Buketter. 2 sort. dipp	20:-
Filodegsknyten med fetaost & oliv	21:-
Toskanska Pizzasnurror	21:-
Teriyakimarinerade kycklingsatayspett, 2st. / p	21:-
Marinerade kronhjärtan, bacon	21:-
Västerbottenpaj.....	21:-
Minimozzarellaspett, cocktailtomat, basilika	21:-
Smördegssinbakade oliver 2st. / p	21:-
Choritzorullad färskostcremé	21:-
Vegetariska Pizzabitar	21:-
Anklevermoussé i Bouché.....	25:-
Filodegscigarrer med getost	25:-

SÖTT MINDRE

Chokladdoppade jordgubbar 2 st. / p.....	14:-
Petit Four	21:-
Chokladdoppad färsk ananas.....	14:-

SÖTT STÖRRE

Följande söta saker serveras i glas och är lite större

Ljus chokladbavroise med Baileys och rårörda hallon	38:-
Hallonmousse med vit chokladkross och hallon	38:-
Passionsfruktsmousse med syltade kumquats.....	38:-
Vaniljpannacotta med färska jordgubbar och mynta	38:-
Apelsinspetsad mjölkchokladpannacotta "Romerska bågar" med hallon.....	38:-

Middagar

Välj mellan förrätter, varmrätter och efterrätter. Rådfråga oss gärna om du vill ha ett förslag på en välkomponerad meny. Saknar du något på menyn så kan vi säkert ordna din favoriträtt.

Pris per portion. Moms tillkommer på samtliga priser

FÖRRÄTTER

Gubbröra på pumpnickel med hackad rödlök samt gräslök	65:-
Skagenkanapé med pepparrot och sikrom	85:-
Gravad Norsk fjordlax serveras med hovmästarsås och toast	85:-
Svensk silltallrik (3 sorter) med klassiska tillbehör	85:-
Varmrökt laxmousé med hummer och avokado	90:-
Krämig hummersoppa toppad med räkgrädde och cognac	90:-
Lufttorkad Parmaskinka fylld med fetaost serveras med fikon & inkokt jordärtskocka samt tomat- och basilikadressing	95:-
Rosepeppargravad laxfilé med honungsgratinerad chèvre	110:-
Rosencanapé med räkor, lax och löjrom	120:-
Gravad och örtekryddad älgfilé serveras med forellrom & avocadosås	125:-

VARMRÄTTER FISK

Pocherade spätterullader med räkor i vitvinsås serverad med duchessepotatis	150:-
Kall inkokt lax med dillmajonäs, alt, örtagårds- majonnäs och dillkokt potatis	150:-
Halstrad laxschnitzel serveras med Alsacemör, spenat och örtfond	160:-
Halstrad rödingfilé med brässerad fänkål, hummersås samt mandelpotatispuré	180:-
Vitvinpocherad gösfilé serveras med honungsgrillad haloumi och pernodsmørsås	180:-
Baconlindade kattfiskmedaljonger med tomatpestosås och parmesanrisotto	205:-
Lätt rimmad odlad torskfilé med blåmusslor, Serveras med syrlig dill & persiljesås, samt inlagda små tomater	185:-

VARMRÄTTER KÖTT / FÅGEL:

Citron- och salviafylld kycklingfilé med färskostsås på peppar och cognac samt fondantpotatis	150:-
Helstekt entrecôte med baconrullad haricotsverts, grillad tomat, rödvinsås med fransk potatisgratäng	150:-
Fläskfilé medaljonger med gorgonzolasås, brynta kantareller och broccoli, med hasselbackspotatis	175:-
Vilt Wallenbergare med brynt smör, rårörda lingon, sockerärtor och mandelpotatispuré	185:-
Biff Rydberg med sauterad tärnad lök, äggula	189:-
Inbakad oxfilé Duxellé (champ, rökt skinka, lök och tomatröra) skogsvampsås. Serveras med pommes rissolé	198:-
Kalvrygg med färsk sparris och gräddkokta kantareller samt potatisbakelse	205:-
Kryddpepparglaserad helstekt hjortytterfilé med kantarellsås, kompott på smörkokta morötter och sockerärtor samt timjanduchesse	215:-
Renkalvkotletter med cognacstuvad kalvbräss med tranbär serveras med kokt potatis eller kroketter	235:-
Glaserat ankbröst med ragu på jordärtskockor, ostronskivling och äpple, Serveras med tryfferad mandelpotatispuré.....	205:-

EFTERRÄTT

Crème brulé och hallonkompott	55:-
Rödvin & lingonkokta päron med rostad mandel och vaniljglass	55:-
Tiramisu (Italiensk kaffedessert med likör, kex & äggcrème)	65:-
Romdoftande fransk chokladtårta med apelsinklyftor och grädde	70:-
Tunn äppelkaka serveras med vaniljgrädde	
Frozen cheesecake med blåbärsås och maräng	75:-
Limemarinerade jordgubbar med vispad drambuigrädde och glass	80:-
Exotisk fruktsallad med punschgrädde och nötflarn	85:-
Mjölchokladmousse med kompott på färska hallon, kokos och riven vit choklad	85:-
Vaniljpannacotta med färska jordgubbar och mynta.....	90:-

Bufféer

Våra bufféer levereras på uppläggningsfat med servringsbestick.

Vi har valt att presentera de mest populära bufféerna. Har du några speciella önskemål så sätter vi tillsammans ihop din drömbuffé. Min. antal på buffé är 10 personer.

Moms tillkommer på alla priser.

ENTREBUFFÉ 135:-

- Fransk ostpaj
- Lufttorkad Tysk skinka
- Potatissallad, ert val av smak.
- Grovskuren Fransk tomatsallad med basilika och vinegrette
- Lantbröd med smör

ASIATISK BUFFÉ 155:-

- Små vegetariska vårrullar med här-gjord sweet chili, kryddad med lime och koriander
- Asiatiske kycklingspett med färska örter, chili och cashewnötter
- Nudelsallad med grönsaker och sticklök
- Pankofriterade stora räkor med limefärskost och mangosalsa

GREKISK BUFFÉ 165:-

- Tzatziki
- Moussaka
- Färostsallad med svarta oliver
- Souvlaki (grillspett)
- Lantbröd & smör

ROSLAGSBUFFÉ 170:-

- Vitlökströmming
- Inlagd stekt strömmingsflundra
- Lättgravad färskrökt (Najad) laxfilé med lime och örtsås
- Rökt Tvärnö skinka
- Potatissallad kryddad med dill, Dijonsenap och rödlök
- Lagrad ost
- Hårt bröd, limpa och Skärgårdssmör

STOCKHOLMSBUFFÉ 175:-

- Hel varmrökt lax med örtsås
- Västerbottenpaj med räkor, kräftor, minitomat och dillblad
- Citronmarinerat kalvinnanlår med kapris & potatissallad med vinegrette och Dijon
- Cocktailtomatsallad med färsk minimozzarella och rödlök samt färsk basilika
- Brie och gambozolaost med fikonmarmelad och kex
- Hembakat bröd och smör

⌋

KLASSISK BUFFÉ 185:-

- Grillad rostbiff med rostad lök
- Klassisk potatissallad, rädisor och gräslök
- Skaldjurspaté med örtagårdssås
- Gubbröra med dill, gräslök och ägg i skål
- Västerbottensostpaj med vårlök, kallrökt lax och dill (varm)
- Vitlöksdressing · fräsch vårsallad med solrosfrön, spenat och grillade vårprimörer
- Brieost och gambozolaost med fikonmarmelad och kex
- Hembakat ljust bröd, filbröd och smör

EUROPA BUFFÉ 185:-

- Skagenröra i liten syltburk med löjrom
- Chilikryddade kycklingspett med aijvardipp och tabbouli med avokado (Turkiet)
- Paj med soltorkade tomater, spenat, oliver och fetaost (varm) med tzatziki (Grekland)
- Fräsch sommarsallad med pinjenötter, rucola, kronärtskockor och parmesanost (Italien)
- Tre sorters franska ostar med fikonmarmelad och kex (Frankrike)
- Stenugnsbakat ljust bröd, filbröd och smör

FAVORIT BUFFÉ 185:-

- Skagenklämma
- Paj med fetaost, soltorkad tomat, oliver samt spenat & gurkyoghurt
- Getostartelett med honungsrostad valnöt
- Kryddade kycklingklubbor "chilidrumsticks" BBQ (varm)
- Krämig potatisgratäng (varm)
- Rostad paprikadipp
- Kronärtskockssallad med vårsparris och parmesanost, minitomater och rucola
- Hembakat bröd
- Hummus
- Tre sorters ost med fikon- och lagerbladsmarmelad samt kex

TEX MEX BUFFÉ 185:-

- Nachos och vetetortillas
- Köttfärsröra (varmt)
- Chilimarinerade kycklingfilébitar (varmt)
- Panerade jalapeños och salsa
- Guacamole
- Skivad lök
- Småskurna färska grönsaker
- Strimlad isbergssallad
- Gräddfil
- Riven ost

VEGETARISK BUFFÉ 195:-

- Friterade Jalapeños fyllda med krämig cheddarfyllning
- Quiche med spenat, saltorkad tomat, rostade pinjenötter
- Ugnsgillade rotfrukter med lime och färskrivna pepparrot
- Oliv och ruccola gehack
- Nudlar Szechuan
- Salsa med färsk koriander
- Färsk potatis med gräddfil och dill
- Mixed sallad med melon och Västerbottenost
- Tortilla tårta med blandad skogssvamp och mozzarellaost
- Cambozola med druvor.
- Hembakat bröd

MIDEAST MEZE 195 KR

- Tabouleh - Sylrig sallad med persilja, mynta och bulgurvet
- Baba Gannouj - Röra på grillad aubergine och tahini
- Hummus be Tahini - Röra med kikärter och tahini
- Shish Kebab Tawuk - Citronmarinerad kycklingspett med olika såser
- Börek - Filoknyten med fetaost & pinjenötter
- Pitabröd och oliver

Det går att utöka Mezen med följande rätter

Falafel - Friterade kikärtskroketter	20 kr
Rosendoftande fruktsallad med granatäpple	20 kr
Kibbeh - Pinjefyllda och friterade lammkroketter	35 kr
Baklava - Nöt och honungskaka	13 kr
Kulfi - Yoghurtglass	15 kr
Exotiskt fruktfat	20 kr

SKANDINAVISK BUFFÉ 230:-

- Färskrökt laxrullad med räkor, örter och crème fraiche
- Gravad Norsk fjordlax med hovmästarsås
- Dill och löktårta med sikrom
- Rökt renstekblomma fylld med pepparotsgrädde
- Apelsinmarinerad helstekt oxfilé
- Klassisk potatissallad med kapris
- Västerbottenost, cheddar, kex och druvor
- Knäckebröd, kavring och smör

ITALIENSK BUFFÉ 270:-

- Melonklyfta med proscutto di Parma
- Salami **eller** Mortadella
- Färskostfyllda bresolarullader
- Gröna och svarta oliver
- Vitello tonata **eller** Ost och vinbakad kycklingfilé
- Krämig pastasallad med räkor och pesto
- Grillade marinerade grönsaker
- Spett med Mozzarella, basilika, klyftad rödlök & cocktailtomater
- Trancherad piccata, Tomatig dressing
- Gorgonzola med druvor, selleri och paprika
- Grissinipinnar, olivolja och vinäger
- Hembakad foccatia

SKALDJURSBUFFÉ 320:-

- Färska räkor, Rökta färska räkor, Aioli
- Dillkokta havskräftor
- Gratinerad Hummer ½ /p.
- Skagenröra.
- Skaldjur och Västerhavs-aladåb
- Vitlök och paprikagratinerade musslor
- Krabbsallad
- Lantbröd
- Cambozola och kex
- Västerbottenost
- Fruktfat
- Samt såser och dressingar

MIXED ORIENTALISK BUFFÉ 255:-

- Tom Ka Gai
- Scampi på bädd av mango och tunna grönsaksstrimlor
- Goong paet Kapow-Wokade räkor med het basilika
- Vegovårrulle
- Mixed melon med gurka och mynta
- Japanska laxrullar med wasabi och tunnbröd
- Kyckling satayspett
- Bo Luc Lac-Ljummen Biffsallad med vattenkrasse
- Rostad sötpotatis med chilipeppar och charlottenlök
- Exotiskt frukter
- Såser och tillbehör

TAPASBUFFÉ 310:-

- Pan de Ajo - Vitlöksbröd
- Ensaladilla rusa - krämig tonfiskröra med potatis, ärtor mm.
- Champiñones al ajillo – Vitlöschampinjoner
- Räkceviche – räkor med avacadosallad och lime
- Boquerones en vinagre – färsk marinerad ansjovis
- Mejillones rellenos – fyllda gratinerade musslor
- Gazpacho – kall grönsakssoppa
- Albóndigas con tomate - spanska köttbullar i tomatsås
- Tortilla Espanol – spansk bondomelett
- Ensalada de tomate – tomatsallad
- Ensalada mixta – blandsallad

TAPASBUFFÉ LYX 375: -

- Pan de Ajo - Vitlöksbröd
- Ensaladilla rusa - krämig tonfiskröra med potatis, ärtor mm.
- Champiñones al ajillo – Vitlöschampinjoner
- Räkceviche – räkor med avacadosallad och lime
- Boquerones en vinagre – färsk marinerad ansjovis
- Mejillones rellenos – fyllda gratinerade musslor
- Gazpacho – kall grönsakssoppa
- Albóndigas con tomate - spanska köttbullar i tomatsås
- Tortilla Espanol – spansk bondomelett
- Ensalada de tomate – tomatsallad
- Ensalada mixta – blandsallad
- Jamón Serrano – spansk lufttorkad skinka
- Calamares fritas – friterad bläckfisk
- Gambas al ajillo – heta tigerräkor i vitlök
- Queso de Manchego – spansk ost