

Information & prissättning

Personal	kr/tim, från start Helen & Jörgens, till hemkomst diskat och klart, ring för aktuellt pris
Porslin	15:- / kuvert, vill ni lämna tillbaka odiskat, räknar vi tiden det tar att diska och debiterar 500:-/timme
Kaffe	15:- / person
Linne	25:- / kuvert

Dunilin, duk och servett, (papper) efter våra inköpspriser

Blommor, Linden, Kalmar. Tel. 0480 - 106 62
10% rabatt

Bästa frisörsalongerna i stan
Team Z 10% Salong Mouche 10%
0480 - 44 22 88 0480 - 880 66

Tältuthyrning, Växer Café, Jimmy 0480 - 144 10

Vaser finns, ingår i porslin

Ljusstakar finns, ingår i porslin

Bröllopstårta, Vi har bagare

Utkörning - transport, pris efter överenskommelse

Värmeskåp, även för uthyrning

Vid beställning i annan lokal kan Ni givetvis köpa er egen dryck

Antal glas per vinflaska	= 5 - 6
Antal glas per champagneflaska	= 5 - 6
Antal glas per dessertvin	= 10

Lokaler, ex. vis IFK Bergas och KAIK:s klubblokaler, Seglarklubben, Stensö, Lindsdals Folkets Hus, Hantv. huset, Bjursnäs och Högsrums bygdegård, Surfingklubben Stensö, Kalmar Teater, Borgholms Slottsruin och vår egen restaurang

Nattamat, vid t ex bröllop:	1. Pytt i panna med stekt ägg
45:- /person	2. Jättelimpa med ost och korv
	3. Hemlagade korvar med vallmobröd

Fotograf:

Ateljé Olson, Per Karlsson bjuder på bröllopsfoto 18x24, värde 300:-. Tel. 0480 - 41 12 40

Hotell:
Skansen Hotel & Spa, Färjestaden, Öland.
Tel. 0485 - 305 30

Frimurarhotellet 10% vid större spec.
Personligt ombonat, mitt i stan. Tel. 0480 - 152 30

Hotell Packhuset, speciella rum med havsutsikt, frukost på sängen, bubbelpool, badrum, godis mm. Tel. 0480 - 570 00

Slotshotellet, vacker slottsmiljö, spetslakan, bubbelpool, frukost på sängen, godis mm. Tel. 0480 - 882 60

Kalla tallrikar och luncher

1. Dagens varma husmanskost.	dagspris
2. Dagens soppa (varieras)	dagspris
3. Delikatess landgång	95:-
4. Gourmet-plock-tillugg	pris per styck 30:-
5. Dagens sallad (varieras)	dagspris
6. Gravlaxsallad	95:-
7. Laxpatésallad	95:-
8. Rostbiff och potatissallad med 2 sorters lök	95:-
9. Fetaostsallad med pfefferoni och goda oliver	95:-
10. Basturökt skinka med melon och mozzarella	95:-
11. Tunnbrödsrulle med fyllning	75:-
12. Delikatesstallrik, 5 - 6 olika delikatesser av vad köket erbjuder	130:-
13. Gravlax, paté, rostbiff, kycklingspett, räktortilla, potatissallad eller pastasallad	155:-
14. Köttpaté, två sorters skinka, salami, brie, sallad, potatissallad eller pastasallad	155:-
15. Rostbiff, kalkonbröst, kycklingspett, två sorters ost, laxpaté, potatissallad eller pastasallad	150:-
16. Enbart fiskdelikatesser	160:-
17. Enbart kött delikatesser	155:-

Välkommen till oss!



Kalmars mest prisvärda krog, enligt Aftonbladet
Larmtorget, Kalmar, tel. 0480-288 30



Kalmars mest prisvärda krog, enligt Aftonbladet
Larmtorget, Kalmar, tel. 0480-288 30

En guide för
Dig som vill
njuta av den
bästa maten!

Fest och bröllopsmenyer

Varmrätten bestämmer priset på hela menyn, endast två rätter avdrag 40:-

Förrätter

MATSJESILLTERRINE MED SALLAD PÅ PÄRON, ÄPPLE OCH LÖK DÄRTILL GRÄS-LÖKSCREMEFRAICHE

SKALDJURSMOJJITO MED KAITAFFA

ANKLVERVERRAVIOLI MED TRYFFEL OCH PARMESAN SKUM TILLÄGG 35 KR

KRÄMIG SKALDJURSSOPPA MED GRÖNSAKER

KRÄMIG ÖLÄNSK GURKSOPPA MED KRÄFTOR (KALL ELLER VARM)

GUBBRÖRS PUCK PÅ KAVRING

SKAGEN TORTILLA MED SÄSONGENS SALLAD

CHEVREMOUSSE PÅ RÖDBETOR SMAKSATT OLIVOJA

CARPACCIO PÅ LUFTTORKAD SKINKA MED SALLAD

CAESARSALLAD MED KYCKLING

LAXTRIOLOGI

Varmrätter

Vilt och dagens fisk, pris och tillbehör efter säsong

(VARMRÄTTEN BESTÄMMER PRISET PÅ MENYN MIN 10 PERS)

TERIYAKI GLACERAD LAX MED WOOKGRÖNSAKER, CHILIVINSÅS DÄRTILL RIS ELLER KOKT POTATIS 310 KR

ÖRTBAKAD KOJJA I GRÖNT ÖRTSKUM DÄRTILL DILL OCH SAFFRANSPOTATIS OCH SÄSONGENS GRÖNSAKER 315 KR

LAMMFILÉ MED CHEVREPOTATIS, ÖRTSKY DÄRTILL GRAVAD TOMAT, SPENAT-CAESAR OCH ÖRTPURÉ 320 KR

LÅGTEMP. KARRÉ PÅ GAMMALDAGSVIS MED PERSILJEMOS OCH KARME-LISERAD CITRONSKY, SÄSONGENS GRÖNSAKER 305 KR

ANKBRÖST MED HALLONVINÄGERSKY, PAKSOI, TOMATCONFIT OCH POTATISTÅRTA 320 KR

DAGENS VILDA PÅ TVÅ VIS (SÄSONGSBETONAT) DAGSPRIS

OX OCH KALVFILE PÅ TVÅ VIS 325 KR

ÖLÄNSK KYCKLINGFILÉ MED ÖRTER, PRIMÖRER & FÄRSKPOTATIS 295 KR

24H RYGGBIFF MED PEPPARSKUM MED POTATIS EFTER SÄSONG 315 KR

Grönsaker, alltid efter säsong

Då vi nästan alltid träffar våra gäster en gång i samband med tex.en bröllopsbeställning så är våra menyförslag mer som ett samtalsunderlag.

Vill ni se hur vi jobbar och hur vi presenterar maten så besök gärna vår restaurang.

Desseter

VANIJ OCH LAKRITSPANNACOTA MED ANANAS ELLER ÄPPLEKOMPOTT VIT ELLER MÖRK CHOKLADMOUSSE I CHOKLAD MED FRUKT ELLER BÄR FÖR SÄSONGEN

DAGENS KOMPOTT MED VANILJKRÄM, BAKAD SMÖRDEG SAMT

VANIJGLASS

VALFRI GLASS FRÅN KROGEN MED PASSANDE VARM SHOT SAMT FÄRSK FRUKT

CHOKLADTÅRTA MED GRÄDDE OCH MARINERAD FRUKT

KARAMELISERAD CITRONPAJ MED VANILJGLASS

JORDGUBBSCOCKTAIL MED VANILJKRÄM

CREMEBRYLE, OLIKA SMAKER MED SORBET

Våra Bufféer på specialplankor eller fat

Min 10 personer (gäller samtliga bufféer)!

- Rostbiff, potatissallad, pickles, sallad, rostad lök och dressing 170:-
- Kalkon, ananassallad, räk och krabbröra, sallad och dressing 170:-
- Inkokt lax med örtagårdssås och potatis samt sallad 170:-
- Gourmetlaxbuffé, inkokt laxros, gravad lax, rökt lax, laxpaté med tillbehör 190:-
- Fläskfilébuffé med tillbehör gratäng eller potatis-sallad 180:-
- Tunnt skivad örtmarinerad oxfilé med tillbehör enligt ovan. 185:-
- Rostbiff, kalkon, mozzarella, gravlax, räskagen samt potatis och ananassallad, frukt, grönsallad 185:-
- Kalkon, lantpaté, rostbiff, räkor, två sorters ost, frukt, potatissallad eller gratäng, grönsallad 180:-
- Laxpaté, gravlax, rostbiff, räkor, två sorters ost, exotisk frukt, rökt skinka, lantpaté, gratäng, eller potatissallad samt grönsallad 190:-

Jörgens buffé

OBS! Till alla bufféer ingåe en vaniljpannacota, tårta eller chokladmousse (över 200:-)

KYCKLING
PASTASALLAD MED VINEGRETTE ELLER KRÄMIG ITALIENSK SALAMI
MORTADELLA MED KRONÄRTSKOCKCREME
MOZZARELLASALLAD
DJJONSENAPMARINERADE LINSER
TOMATSALSA
BLANDSALLAD
BRÖD OCH SMÖR

215:-

Helens buffé

PESTOBAKAD KYCKLINGFILÉ I TUNNA SKIVOR
DINKELSALLAD MED ÄPPLE
HUMMUS
FETAOST MED GRÖNA OLIVER
BRUSCHETTA MED TOMAT OCH BASILIKA
RÖKT LAX OCH PEPPAROTSPAJ
LIMEBRIE
ÖRTSÅS
BRÖD OCH SMÖR

215:-

Anders Buffé

LUFTTORKAD SKINKA
CHORIZO
SALLAD MED QUINOA OCH BÖNOR
AUBERGINERÖRA
UGNSBAKADE POTATISHALVOR
SVARTA OLIVER
TORTILLASNITT MED MORTADELLA OCH FÄRSKOST
YOUGHURT OCH LIMESÅS
BRÖD OCH SMÖR

210:-

Daniels Buffé

HET KÖTTFÄRSRÖRA
KYCKLINGKLUBBOR
AVOCADORÖRA
TORTILLABRÖD
OSTPAJ
TOMÅTSALLAD
TZATSIKI
OLIVER
BRÖD OCH SMÖR

210:-

Mattias buffé

KÖTTFÄRSBIFFAR MED FETAOST
KYCKLINGDRUMSTICK
COUSCOUS MED GRÖNSAKER
PASTASALLAD SMAKSATT MED PESTO
COLESLAW
MARINERAD SHITAKISVAMP
BLANDAD SALLAD
VISPAD CREMEFRAICHE MED CHILI
BRÖD OCH SMÖR

210:-

Adams buffé

RÄSKAGEN
GRAVAD LAX
RÖKTA LAXRULLAR
KYCKLINGLEVERMOUSSE PÅ CROSTINI
FISKPATÉ MED ROMSÅS
MARINERAD ROSTBIFF ELLER LUFTTORKAD SKINKA
POTATISSALLAD SMAKSATT MED SENAP
ÖRTSÅS
BRÖD OCH SMÖR

220:-

Harrys buffé

SKALDJURSCOCKTAIL
LAXMOUSSE
KOREANSKA REV BEN
SALAMI
MELON OCH FÄNKÅLSSALLAD
GRÖNSAKSSTAVAR MED DIPP
HET POTATISSALLAD
BRÖD OCH SMÖR

210:-

Krogens buffé

MARINERAD FLÄSKFILE ELLER KYCKLINGFILE MED TANDORI
DINKELSALLAD MED ÄPPLE
CHILIGRAVAD LAX
BAKAD POTATIS MED CHEVRERÖRA
OLIVER
BACON OCH BÖNSALLAD
MANGO OCH YOGHURTSÅS
BRÖD OCH SMÖR

210:-

Soppbuffé

KRÄMIG SOPPA
TRE SORTERS OST
GRÖNSAKER
FRUKT
BRÖD OCH SMÖR

160:-

Buffémeny

LAX OCH RÄKRÖRA PÅ GROVT BRÖD
MUSTIG GRYTA (LÅNGKOK) MED LÖK, BACON
OCH CHAMPINJONER, RIS
2 SORTERS OST MED TILLBEHÖR

230:-

Kockarnas buffé

EFTER SÄSONG OCH EFTER TILLGÅNG.
KAN GÖRAS MED KORTARE VARSEL ÄN ÖVRIGA BUFFÉER
OCH VID MÅN AV TID TILL ETT FÄRRE ANTAL.

200:-

Studentbuffé (min 20 pers)

Lax, fläskfilé eller kycklingfilé serveras med potatissallad eller pastasallad, blandad sallad, smör och bröd 140 kr.