

# Åkerströms Restaurang Lokal catering

Startades under sommaren -05 med en idé om att servera dagens lunch samtidigt erbjuda föreningar, privatpersoner och företag allt från kaffe och kaka till jubileumsfesten.

Under åren har det skett en fantastisk utveckling gällande catering. Våra kunder frågade i första hand om det gick att få maten levererad...

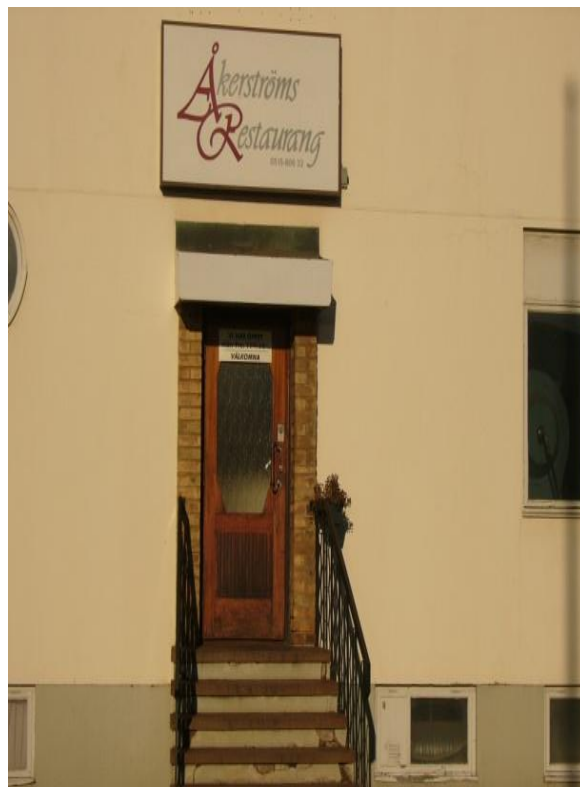
I dag däremot är efterfrågan gällande olika teman, råvaror, menyer etc. mycket stor vilket vi tycker är fantastisk roligt!

Detta innebär också att kraven på leveranser samt matlagningen ökar och vi har därför valt att kvalitetssäkra alla delar inom vår cateringverksamhet.

Vi levererar all mat rätt tempererad med hjälp av värmeskåp till den varma maten.

Vi garanterar att maten håller rätt kvalitet var och när vi levererar (annars åtar vi oss inte uppdragen). Hittills har vi levererat mat till tusentals nöjda kunder och vi hoppas att även ni skall bli en Av dessa.

låt oss fresta med dessa menyer och finns inget som faller er i smaken Känn er välkomna att höra av er för ytterligare förslag .





### **Klassiker**

#### **Räksmörgås**

**55: -**

på brödkaka med handskalade räkor, ägg och majonnäs. Sallad gurka tomat paprika rödlök purjolök apelsin citron

#### **Köttbullsmörgås**

**45: -**

Rödbetsallad på brödkaka hemlagade köttbullar sallad gurka tomat paprika rödlök purjolök apelsin

#### **Tidaholmssmörgås/HV**

**45: -**

Pannbiff på brödkaka med gurk-majonäs, torkad lök och stekt ägg

### **Landgångar**

#### **Lyx**

**85: -**

Ägg, Ansjovis Räkor Lax Ost, Skinka, Paté , Pepparsalami Rostbiff, Renstek, Pepparrotsost Forellrom,

#### **Standard**

**65: -**

Ägg, Räkor Ost, Skinka, pepparsalami Pastej, Brie,

### **Smörgåstårta**

**320 kr/10 bitar**

Ljust/alt. Mörkt bröd

Ost- Skinka Räkor pastej garneras med räkor ost och skinka

### **Dessertårta**

**120 kr/10 bitar**

Princess, grädde eller nöttårta

### **Frallor**

gör vi efter gästens önskan Ljusa, grova

**15 kr**



### **Snittar**

Ädelost cremé parmaskinka saltorkad tomat

Kyckinglevermousse/ parmaskinka

Räkmousse med gravlax

**7 kr/st.**



# Sallader

## Pastasallad (valfri sort)

70: -

### Räkor-Krabba

Sparris, Oliver, Sockerärter, Paprika, Rödlök, Dill

### Kyckling

Fetaost, Soltorkad tomat, Oliver, Basilika

### Lax

Fetaost, tomat, Oliver, Basilika

### Rostbiff.

Fetaost, tomat, Oliver, Basilika

## Sallad (valfri sort)

70: -

### Grekisk

Fetaost, Soltorkad tomat, Kalamata, Rödlök, Basilika

### Italiensk

Parmaskinka, salami, Mozzarella, tomat, Oliver, Pesto

### Spansk

Serrano, Chorizo, Svarta oliver, möjjo

### Caesar

Kyckling, Krutonger, Romansallad, Parmesan, Tomat

### Tonfisk

Tonfisk, Ägg, Bönor, oliver, Kapris, Ansjovis

### Räka

Handskalade räkor Ägg, färsk Sparris, Rhode Island,

### Rökt Lax

Avokado, Sparris, sockerärt pepparotsost

Alla sallader grundar sig på Isbergsallad, sockerärt lollorosso crisp ruccola tomat gurka paprika rödlök purjolök

Smör 2 sorters bröd, dressing



# Pajer

4 personers/Paj. Inkl Smör, bröd, sallad, dressing  
*Pajskalet är bakat på smördeg*

**75: -/portion**

*Välj mellan eller lite av varje*

Kyckling-fetaost, saltorkad tomat  
Ost- Skinka

Köttfärs champinjon  
Lax Spenat,räka

# Soppor

**Vi begränsar oss inte vad det gäller att erbjuda soppor hör med oss så får ni vad ni önskar till detta serveras bröd smör och ost**

**65: -**

# Bufféer

I bufféer ingår smör bröd sallad. Priser är per person.

## 3 sorters kallskuret

89: -

Nötpastrami med strimlade rotfrukter i äpplemajonäs  
Källarrökt skinka med melon  
Baconlindad kycklingfilé med svampchutney  
Potatissallad

## Kasslerbuffé

85: -

Kryddig kassler  
Rostbiff syltlök  
Bönsallad med fetaost  
Melon  
Potatissallad

## Tacobuffé

80: -

Nötfärs fajitakryddad kyckling nötfärs med bönsalsa  
Isbergsallad, tomat, gurka, majs  
ost, lök, paprika, ananas, peperoni, guacamole,  
ostcreme, salsa, aioli, hårda skal, mjuka skal,

## Medelhavet

150: -

Lime och kryddbakad Lax  
Vitlöksyoghurt  
Örtkyckling  
Pastej med fetaost och basilika  
Grekisk bulgur  
Serranoskinka/Lönnebergaskinka  
Svartpepparkryddad ananas  
Potatissallad med citron och persilja

## Åkerströms special

180: -

Laxrulle med bacon och pepparrotsost  
Rostbiff med pickles och fransk senapssås potatispaté  
Skinkrullad kycklingfilé med mozzarella och basilika  
Svampfylld fläskfilé med sötpotatispaj  
Varm brie med citronpeppar  
Potatisgratäng

### **Amerikansk buffé**

**200: -**

Hickory marinerade spareribs  
Grönsallad med Rhode Islandssås, jordnötter och rostad majs  
Ryggbiff med coleslaw och ruccola  
Panpizzasnittar med mozzarella och peperoni salami  
Knaperstekt bacon, krutonger och vitlök  
Cajun- kyckling med ört och chilisås  
Surf n'turf-spett med oxfilé och scampi  
Söt potatispaj  
Guacamole och cheddar

### **Grillbuffé**

**195: -**

Tomatsallad & Grönsallad  
Tzatziki  
Quinoa och vitlöksrostad majs  
Melonsalsa  
BBQ-sås  
Grillad zucchini- tomat -majskolv  
Klyftpotatis med chipotle och bacon  
Limemarinerade Laxspett  
Biffstek grillas med hickoryglace  
Fläskfilé grillad på spett  
Kycklingfilé med tomatpesto

### **Åkerströms exotiska buffé**

**120: -**

Marinerad ryggbiff  
Fänkål och timjan bakad kycklingfilé  
Grillad fläskfilé  
10 sorters exotisk frukt



# Säsongsmenyer

**Gåsagille** 290: -  
**Minst 15 personer**

Svartsoppa med krås och sviskon, Consommé med oststänger

Knaperstekt Skånegås med sockerstekta kulpotatis, Rödkål, Brysselkål, Äppelmos, Äppelringar med sviskon samt gräddsås.

Skånsk Äppelkaka med hemlagad vaniljsås.

**Julbord** 290: -  
**Minst 25 personer**  
se separat offert

**Liten Julbuffé** 165: -  
**Minst 10 personer**  
Be om separat offert

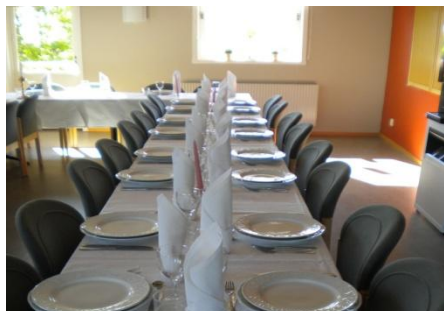


# Bröllop

Då vi ger offert på bröllopsmeny ser vi helst att brudparet medverkar till att forma menyn

# Minneshögtider

**Inkluderar Vitt linne, ljus, porslin, smakfull bordsdekoration**  
**Varmrätt, kaffe, tårta personal, samt dukning** 195 kr/kuvert



# Förrätter

- **S.O.S** Smör ost och sill 45: -
- **Skagen canapé** med rökt lax och forellrom 45: -
- **Kavairmousse** med sallad och toast Melba 45: -
- **Skaldjurscocktail** med rhode Island 40: -
- **Gravad lax** med hovmästarsås och sallad 40: -
- **Rökt laxrulle** pepparrotsost och gräslöksås 55: -
- **Löjromscanapé** gräddfil och rödlök 45: -
- **Inbakad gravlax** med murklor och purjolök 55: -
- **Kräftkantarellpastej** på salladbädd med forellrom 40: -
- **Räkcocktail** med rhode Island 45: -
- **Hummercocktail** med inbakad västerbottenost 50: -
- **Mousse på rökt lax** med peeparrot och päron toppad med löjrom 55: -
- **Parmarulle** med marinerad melon och citronpeppar 55: -
- **Rökt renstek** med pepparrotsost i tunnbrödkorg 50: -
- **Gravad hjortfilé** med västerbottencremé 55: -
- **Kyckingleverpastej** med vinbär och apelsin 50: -
- **Viltpaté** med vingelé och druvor 45: -
- **Gåsleverterrin** med vingelé och druvor 50: -
- **Örtpannacotta med rom** 45: -
- **Hummersoppa** med ostbakelse 45: -
- **Räkbisque** med löjrom och dill cremé fraiche 45: -
- **Viltconsommé** med anklevermousse och tryffel 50: -

# Varmrätter

## Fisk

- **Parmabakad, helstekt marulk** med sparris och rödlöksmarmelad 220: -
- **Fisk och skaldjursgryta** med saffran och timjan 125: -
- **Fjordlax** med portvinskokt skogssvamp 140: -
- **Rödtungsfilé** fylld med laxmousse, 175: -
- **Halstrad rödingfilé** med gräddkokt purjolök och kräftor 175: -
- **Lax** med mandelpotatispuré smaksatt med örter 140: -
- **Rödingfilé** överbakad med kantarell och schalottenlök, 165: -
- **Gösfilé** med løjromshollandaise 165: -

## Fågel

- **Baconlindad Kycklingfilé** med kantarellsky och pommes Anna 125: -
- **Kalvfärsfylld ungtuppfilé med vitvinsås och hummer** 135: -
- **Fransk ungtupp** med hummersås och murklor 135: -
- **Skogsduva** med äpplesås och vinbär 155: -
- **Ankbröst** med apelsinsås 185: -

## Kött

- **Pepparbakad Fläskfilé** med kantarellsås 125: -
- **Svamp och ost fylld Fläskfilé** 125: -
- **Fylld kalvkotlett** med västerbottenost och cognacsås 150: -
- **Halstrad entrecôte** med rödvinsås och kryddsmör 135: -
- **Grillad Ryggbiff** med sås på saltorkade tomater honungsglace 155: -
- **Baconlindad tournedos** med tryffelsås och gåslevermousse 185: -
- **Oxfilébit** med gräddstuvad Karl-Johansvamp 185: -
- **Oxfilé** provencale med råstekt potatis, vitlökssmör 185: -
- **Örtbakad Lammkarré**, timjansky 155: -
- **Helstekt hjortytterfilé** med hjortrongräddsås 215: -

Som garnityr till varmrätterna kan vi erbjuda baconlindad sparris, svartrotkompott, honungsglacerade morötter, eller rotfruktsröra

# Dessertes

- **Cheesecake med hallonsås** 30: -
- **Passionfruktpairfait** med hallonsås och toscakaka 40: -
- **Tiramisu** Italiensk klassiker i vår tappning 35: -
- **Vaniljmousse** med passionsfrukt och chokladjordgubbar 35: -
- **Frukt och bär** under vit choklad och sabayonnesås 35: -
- **Choklad -panacotta** med apelsintäcke 35: -
- **Björnbärsmousse** 40: -
- **Hasselnötsmousse** 45: -
- **Baileysglass** med 2 såser och bär 45: -
- **Citronmousse** med nougattoppar 30: -
- **Vit och mörk chokladmousse** med mandelspån 35: -
- **Whiskyglass** med päronkrokan 40: -

# Varmrätter för er som vi ha något i stil med husmanskost.

## Fiskrätter 95: -

**Räkfylld flundra** med vitvinsås och strimlade grönsaker.  
**Lax och flundra** i räksås grönsaker.

## Kötträtter 85: -

**Kycklingfilé** gräddsås och gelé  
**Panerad Fläskkotlett** med blandsvampsås  
**Plommonspäckad skinkstek** med brunsås/rödkål  
**Timjan och senapbakad skinkstek** med brunsås  
**Slottsstek** med gräddsås gelé och gurka

Valfritt tillbehör Kokt potatis, stekt potatis ris eller potatis gratäng  
Sallad, smör, bröd ingår

## Lunchpaket

För företag och föreningar erbjuder vi att ställa upp en buffé med "dagens" där vi inkluderar varmrätt, smör, 2 sorters bröd, 2 sorters sallad dryck kaffe samt en enkel kaka  
75: -

## Hyra porslin till festen

Minst 10 personer (endast avhämtning)  
Enkelt bestick 1/1 tallrik vinglas/ölglas 15 kr/kuvert

Dubbla bestick, stor förrätt, varmrätt  
2 vinglas/alt ölglas, vatten glas (champagneglas) 35kr /kuvert

# Beställningsvillkor

För beställningar i ring Kjell Åkerström 0515-806 32

Det går även bra att e-post på följande:

[www.akerstromsrestaurang.com](http://www.akerstromsrestaurang.com)

[www.lokalcatering.com](http://www.lokalcatering.com)

Vi behöver Er beställning senast fem dagar före leverans, men vi försöker

Givetvis hjälpa om Ni är ute i sista minuten.

Ändringar av antal kan göras till senast dagen före leverans kl 12.00.

## Leveranser

Vi levererar med egen transport alla dagar i veckan mot en avgift på 175 kr t o r inom 3 mil.

Ordinarie leveranstider är kl 07.00-18.00 (måndag - fredag).

Övrig mil ersättning över 20 km 55 kr/mil

Det går givetvis bra att hämta Er beställning hos oss det gör på Mossvägen 26 finns tillgång till hiss

## Personal

Personal debiteras per timme inklusive sociala avgifter och skatter.

Debitering sker från avresa till återkomst.

Serveringspersonal/ kock 350: -/timme.

Vardagar och helger 00.00-06.00 tillkommer 50: -/timme.

Minsta debitering av personal är tre timmar.

## Lokaler

Vi har idag möjlighet att duka upp för ca 115 personer och det finns möjlighet att hyra lokal

För 3500 kr/1700 -0100 (endast grovstädning) återställning av bord och stolar

## Priser/Betalning

Vill ni betala kontant uppge detta så vi kan ta med kvittensunderlag/faktura underlag

Vi tar emot kort (på restaurangen)

Moms ingår på samtliga priser, 12 % vid catering alternativt 25 % vid servering.

## Några råd till dig som tänker beställa catering

När man beställer catering till sitt arrangemang vill man naturligtvis att allt ska fungera enkelt och smidigt, Att maten ska vara av förväntad kvalitet och att din leverantör uppfyller de speciella önsknin­gar och krav som du ställer på arrangemanget.

Catering, liksom all annan hantering av mat, omgärdas av lagar och förordningar som främst är till för din och dina gästers säkerhet.

Du bör därför förvissa dig om att den leverantör du väljer också lever upp till de krav som myndigheterna ställer på cateringföretag.

### **Tveka aldrig att ställa frågor kring detta till din tilltänkta leverantör:**

- Tillagas maten i ett för cateringverksamhet av hälsovårdsmyndigheten godkänt kök?
- Har cateringföretaget och dess personal utbildning i, och tillämpar man, gällande regler rörande livsmedelshygien?
- Genomför man kontroller av att maten transporteras och lagras vid rätt temperatur, samt håller rätt temperatur vid leverans?
- Har cateringföretaget kunskaper om tillredning och hantering av specialkost, exempelvis vid allergier eller i enlighet med olika religiösa matkulturers krav?
  - Har cateringföretaget och dess personal utbildning i, och tillämpar man, gällande lagregler rörande alkoholserving?
- Har cateringföretaget ansökt om och fått tillstånd till servering av alkohol i den aktuella arrangemangslokalen?
- Betalar cateringföretaget skatter och avgifter?
- Debiterar cateringföretaget korrekt moms; 12 % om maten lämnas ”vid dörren”, 25 % om servering ingår?
- Följer cateringföretaget gällande kollektivavtal och är personalen försäkrad?
- Har cateringföretaget ansvars- och transportförsäkringar?

Vi arbetar för god etik och affärsmoral.

Ledorden är ärlighet och omtanke mot gäster, kunder och anställda.

Vi vill i enlighet med god etik motarbeta svartjobb och andra oegentligheter.

Mv,h

Kjell Åkerström

[Kjelleh@telia.com](mailto:Kjelleh@telia.com)

0515/80632

