

The background is an abstract composition of warm, textured colors including shades of red, orange, pink, and brown. A dark silhouette of a landscape with trees is visible on the right side. The text is centered in a white grid.

THE	
KITCHEN	
	CLUB

Cateringmeny - Solna



Cateringmeny

Frukostpaket

Frukostpaket Liten

75:-

Fralla, kaffe & juice

Frukostpaket Stor

105:-

Fralla, kaffe, juice & yoghurt med
valfri topping

Frallor

Nybakt fralla med krispsallad & säsongens grönsaker

Fralla ost

28:-

Fralla ost, skinka

28:-

Fralla ost, kalkon

28:-

Fralla leverpastej

28:-

Yoghurt & overnight oats

Yoghurt eller overnight oats med ditt val av topping

Bärkompott

35:-

Granola Klubbens härgjorda

35:-

Honung & nötmix

35:-

Croissant & Frukt

Croissant

37:-

Med färskost & härgjord fruktompott

Fruktsallad

40:-

Med färskost & härgjord fruktompott

Frukttfat

45:-

Uppskuret, pris per person



Cateringmeny

Smoothies

Vi gör våra smoothies med frukt & grönt efter säsong

Yoghurtbas

37:-

Juicebas

37:-

Dryck

Äppeljuice

30:-

Mineralvatten *naturell, smaksatt* 30:-

Apelsinjuice *färskpressad*

30:-

Läsk 30:-

Kaffe/Te

Bryggkaffe *ekologiskt*

30:-

Te *ekologiskt*

30:-





Cateringmeny

Wraps

Alla wraps innehåller gröna blad & grönsaker efter säsong

Vegan kebab	85:-	Het tonfiskröra	85:-
Kyckling teriyaki	85:-	Lax- & fetaoströra	85:-
Kyckling curry	85:-		

Baguetter

Kyckling & curryröra	75:-
Het tonfiskröra	75:-
Salami & Brie	75:-

Pokébowls

Matiga poke med bas av ris, sojabönor, ingefära, grönsaker & mango + ditt val av protein

Nanami togarashi <i>Bakad lax</i>	145:-	Vannameiräka <i>Lime- chili- & ingefära</i>	145:-
Nanami togarashi <i>Tofu (vegan)</i>	145:-	Kyckling teriyaki	145:-

Sallader

Alla sallader innehåller gröna blad & grönsaker efter säsong

Bröd, smör & dressing ingår

Grekisk sallad (vegan) <i>Melon, fetaost, Kalamataoliver rödlök & machésallad</i>	135:-	Caesarsallad <i>Parmesanost, bacon, kyckling & krutonger</i>	135:-
Chèvresallad <i>Honungsglaserad Chèvre, kokta rödbetor, cocktailtomater</i>	135:-	Tonfiskrörasallad <i>Quinoa, kokt ägg, citron, paprika, vinaigrette</i>	135:-
Vannameiräksallad <i>Marinerade nudlar, mango, grönsaker, kålsallad, gurka, chili</i>	135:-	Kycklingsallad <i>Pestopasta, fetaost, majs & vitlöksdressing</i>	135:-



Cateringmeny

Fika

Bulle <i>kanel</i>	30:-	Brownie	30:-
Bulle <i>kardemumma</i>	30:-	Kärleksmums	30:-
Bulle <i>tosca</i>	30:-	Cupcake	30:-
Vetelängd	95:-	Bakelse	40:-
Wienerbröd	30:-	Rawboll	25:-
Morotskaka	30:-	Kondisbit	28:-

Klassiska tårtbitar

Princess, white dream , schwarzwald 65:-

Specialtårtor & moussetårtor

Per bit 70:-





Cateringmeny

Bufféer 325:-

Våren

Kyckling tonnato med cocktailkåris
Potatissallad med haricots verts och rädisor
Prosciutto & melon på rucolabädd
Rostad blomkål & broccoli med sherryvinaegrette och rostade solrosfrön
Danskt rågbröd med kronärtskocksdipp

Försommar

Potatissallad med senap, citrus och bladspenat
Rödbetor med smulad fetaost & pumpakärnor
Varmrökt lax med örtmajonnäs
Timjan- & citronbakad kyckling med rucola & manchego
Surdegsbröd & färskost

Sommaren

Pastasallad med rucola & grana padano
Ört- & vitlöksrostad kyckling
Oliv- & mozzarellapaj
Två sorters salami med kåris-bär
Melon- & fetaostsallad med peppar
Tomatkräm med surdegsbröd

Vegan

Citrussallad med granatäpple & rostade pumpafrön
Bön- & grönsaksbiff med grönärtshummus
Rostade gotländska betor med veganfetaost & solrosfrön
Sallad på blandade gryn med krispiga grönsaker & chilimajonnäs
Picklad lök
Surdegsbröd

Kockens val

Potatissallad med dillolja
Honungsmelon-sallad med gurka & mynta
Varmrökt lax med råriven fänkålssallad
Rosépepparstek kycklingfilé med krasse
Ost- & lök paj
Citron- & örträm med surdegsbröd



Cateringmeny

Bokningsvillkor

Vet ni vad ni vill ha? Fyll i bokningsformuläret på hemsidan!
Hittar ni inte exakt vad ni är ute efter just denna gång?
Kontakta oss för menyförslag och offert!

Beställning sker senast 2 dagar i förväg innan kl. 12:00.
Buffé beställs senast 3 dagar i förväg innan kl. 12:00.
Sena ändringar i beställningar hanteras efter förmåga och är inget vi kan garantera.

Vid avbeställningar senare än 48 timmar, debiteras 50 % av faktureringsbeloppet.
Vid avbeställning samma dag debiteras beställaren 100% utav faktureringsbeloppet
inklusive alkoholhaltiga drycker.

Alla angivna priser är exklusive moms.

Mejl: solna@thekitchenclub.se

Telefon: 070-529 65 79

Med vänliga hälsningar Camilla & Charlie med personal på TKC Solna
