

Odd Fellowhuset
FESTVÅNINGEN



Menyer

Bröllopsmenyer

Buffé

3-rätters för catering

Snittar & canapeér

Smörgåsar/Landgångar/Baguetter

Pajer

Klassiska rätter för catering

Festmenyer

Cateringbufféer

Coctailmingel

Vin & dryckeslista

Bröllopsmeny förslag 1

- *Brudskål, Cava brut Pares Balta, Penedes.*
 - *Ostron från Grebbestad.*
- *Västkustbouillabaisse med pilgrimsmussla, hälleflundra, persiljecrème & krutonger.*
 - *1 glas Nord Syd Viognier Laurent Miquel.*
 - *Gödkalvsentrecote, confiterad plommontomat, kantarell & Karl Johanslasagne samt vit & grön sparris, sky bordelaise.*
 - *2 glas 2004 Poggio alla Badiola, Castello di Fonterutoli, Toscana Crème caramel med färska bär.*
 - *1 glas Fonseca 10 year old tawny port.*
 - *Kaffe & avec.*
 - *Bröllopstårta & mousserande vin.*

Bröllopsmeny förslag 2

- *Brudskål, Cava brut Pares Balta, Penedes.*
- *Gåsleverparfait med tryffel, bakad pancetta, äpplesallad och portvinskokta fikon.*
 - *1 glas 2004 AOC Alsace.*
 - *Kräft & Lardobakad Hälleflundra med risotto på hönsbuljong, borloittiböner & linser, fänkålsbeurreblanc & säsongens primörer.*
 - *2 glas Bourgogne Blanc "Les Setilles", Olivier Leflaive.*
 - *Mörk chokladmoussediament med hallon.*
 - *1 glas Fonseca Bin 27, reserve Ruby Port.*
 - *Kaffe & avec.*
 - *Bröllopstårta & mousserande vin.*

Bröllopsmeny förslag 3

- *Brudskål, Cava brut Pares Balta, Penedes.*
- *Oxconsommé med ravioli på prosciuto, basilika & tomat.*
- *1 glas 2004 Bourgogne Blanc "Les Setilles", Olivier Leflaive.*
 - *Cognacsmarinerad kronhjort med äpplesky, potatisgratin med rosmarin & vitlök, säsongens primörer.*
- *2 glas 2003 Valpolicella Superiore "Monti Garbi" Ripasso, Venteo.*
- *Jennys favoriter från Hugo Erikssons Ostbutik i Saluhallen.*
 - *1 glas Monti Garbi Ripasso, Tenuta Sant Antonio, Veneto.*
 - *Kaffe & avec.*
 - *Bröllopstårta & mousserande vin.*

Bröllopsmeny förslag 4

- *Brudskål, Cava brut Pares Balta, Penedes.*
- *Petit choucroute fyllda med handskalade Smögenräkor.*
- *1 glas Gustav Lorentz Riesling Reserve, Alsace Frankrike alt. 2005 Laurent Miquel Rosé, Languedoc, Frankrike.*
 - *Svensk hängmörad biff, späckad med prästost, sky Bordelaise, potatisgratin och säsongens primörer.*
- *2 glas 2004 Côtes du Rhône "Les Vieilles Vignes Domaine Santa Duc.*
 - *Vit chokladmousse med champagne och vit persika.*
 - *1 glas 2005 Moscato d' Asti "La Lupa" Alfiero Boffa.*
 - *Kaffe & avec.*
 - *Bröllopstårta & mousserande vin.*

Persiska bröllop

Buffé:

*Chelo Shirinpolo med kycklingfilé
Baghalipolo med helt grillat lamm
Ghejme badenjan (köttgryta med aubergin)
Sabzipolo med lax
(Andra förslag till köttgrytor:
Khoreshte Ghormé Sabzi
Khoreshte Fezendjan och
Khoreshte Kerefsht
Grönsallad och libabröd
Buffé med kaffe, te
Vattenkaraffer hela kvällen
Fruktbuffé
Persiska kakor 3 sorter
Saffransglass
Bröllopstårta*

Buffé

Marockansk buffé

Pumpacrème med kycklingspett
Fruktkompott med stjärnanis, kanel & lime
Chipotlechilibakad Red Snapper
Orientalisk potatissallad med pistagenötter
Baconbakade dadlar
Auberginecrème
Saffranscouscous med blodapelsin, sultanrussin & räkor
Halallkött
Vinkökta blåmusslor med koriandermolé
Kikärtsratatouille med harissapasta
Hummus
Khobzbröd
Grönsallad

Buffé Kafeniöns

Fisk- & skaldjurspanna med saffran & vitlök
Prosciutto med sparris & parmesan
Pesto alla genovese överbakad kycklingfilé
Sallad Niciose
Bröd från Sicilien med sardiner, örter & vitlök
Sydfransk olivpasta med rostat bröd
Grönsallad med örter & tomater
Italiensk bönpuré
Couscous

Husets Buffé

Rostad Bjärepotatis med färska örter & vitlök
Tigersåsmarinerad rosastekt oxfilé
Pesto classico överbakad laxfilé
Charkdelikatesser med fikon
Pappardellepasta med spenat
Kronärtskockor & musslor
Klassisk Caesarsallad med krutonger
Blandade marinerade oliver
Späda salladsskott med tomat & färska örter
Sås på soltorkade tomater
Örtcreme
Citronolja

Blandat hembakat bröd, Hårt bröd, Extra saltat smör, Hemrört örtsmör, Lagrade ostar

Karibisk buffé

*Isad kokossoppa
grapefrukt & chipotlechilibakad Red Snapper
Rostad kycklinggroulad fylld med serranoskinka & jerkkryddpasta
Exotisk fruktkompott
Korngrynsallad med bönor & linser, lime, persilja
Long John´s musselragu med vitlök & skaldjur
Späda salladsskott med pumpa, hasselnötter,
färska örter & tomater
Hembakat blandat bröd & smör*

Skärgårdsbuffé

Sillbordet:

*Ägghalvor med romröra
Hummersallad
Pepparrotssill med äpple & gräddfäfil
Sherrysill
Klassisk inlagd sill
Matjessilltårta
Rödlök & gräslök
Sillpotatis*

Skaldjursbordet:

*Krondillskokta havskräftor
Citron & vitlökskokta havskräftor
Dagsfärska räkor
Vittvinskokta marinerade blandade musslor
Skaldjursterrine med örtagårdssås
Grov laxtartar på rågbröd
Kallrökt lax med peppar & citroncreme
Skagensås, majonäs*

Ost & Bröd:

*Extra lagrad Kvibille cheddar
Västerbottenost, Gorgonzola, Färskost med örter
Fikonkompott, vitlöksrostad bröd
Grovt frukt- och nötbröd
Ljust och hårt bröd
Extra saltat smör
Olivoljesmör med örter
Paprika & gurka*

Mingelbuffé Junior

*Rostadbricche med breasola & pepparrot
Minipetitchouxer fyllda med räkor & löjrom
Toast med marinerade kronärtskockor
Frukt & nötbröd med tallegio
Gröna mammutth oliver*

Mingelbuffé Royal

*Färserad kyckling med pistagenötter & rostad brioche
Vin & citronmarinerade blandade musslor
Mini ansjovistoast med tomatconfit
Laxmousse på nöt & fruktbröd
Oliver & kronärtskockor
Dadlar i pancetta*

3-rättersmenyer för catering

Menyförelslag 1:

- *Räkcheesecake på handskalade räkor, toppad med löjrom från Väneru. Mache & spenatsallad.*
- *Kalvytterfilé med salvia och parmaskinka. Mandelpotatispuré, smörblancherade primörer.*
 - *Hasselnötsbrownie med vispad grädde och jordgubbar.*
Pris: 300:-

Menyförelslag 2:

- *Carpaccio på klassiskt vis med svensk hängmörad biff.*
- *Hummerfärserad Rödtinga med rostad kräftfond, smörblancherade primörer, pressad potatis.*
 - *"Smått & gott", praliner från Maleviks kakhus (2 st).*
Pris: 325:-

Menyförelslag 3:

- *Prosciutto med chèvre, valnötter och krutonger. Späda salladsskott samt honungsvinägrette.*
- *Olorosoherryglaserad fläskfilé, kall crème på cashewnötter och soltorkade tomater.*
Rostad Bjärepotatis med spenat. Provencalsk grönsakswook.
 - *Mjölkchokladtryffel med bärkompott.*
Pris: 249:-

Snittar och canapéer

Cocktail 40 mm 18:- Traditionell 22 mm 25:-

- *Handskalade räkor med löjrom från Vänern.*
- *Lyxröra med ägg, räkor och rökt lax på danskt rågbröd.*
 - *Kräftkuber toppade med laxrom och gräslök.*
 - *Matjesilltårta mini.*
 - *Gubbröra på danskt rågbröd.*
 - *Färskt Rökt lax med färskrivnen pepparrot och gräslök.*
- *Laxtartar med ägg på pumpernickel med löjrom från Vänern.*
 - *Västerbottenost med löjrom från vänern, rödlök och dill.*
- *Handskalade räkor med hemvispad majonnäs, dill och citron.*
 - *Sotad savolax på rågbröd med äpple och valnötskesella.*
 - *Krabbröra med laxrom.*
 - *Tryffelmarinerade räkor med parmesanost.*
 - *Hummercrème med handskalade räkor*
- *Rostbiff med pickles.*
- *Anklevermousse med PX -sherry kokta fikon på pumpernickel.*
 - *Rostad foccacia med carpaccio på hängmörad.*
 - *Svensk ryggbiff och tryffelsmör.*
 - *Parmaskinka fylld med pesto classico.*
 - *Melon och parmaskinka.*
 - *Dadlar i bacon på rostat bröd.*
 - *Lammfile med syltlök, tomat och kronärtskocka.*

Smörgåsar/Landgångar/Baguetter

Räksmörgås Royal:

- Handskalade räkor, ägg, majonnäs, citron och dill Prís: 90:-

Festvänningens lyxlandgång:

- Rökt skinka, parmaskinka, rostbiff, salami, handskalade räkor, majonnäs, ägg, färskrökt lax, tallegioost, samt garnityr Prís: 115:-

Traditionell landgång:

- Prís 80:-

Dagobertmacka:

- skinka/ost, räkröra/lax, leverpastej/picklesröra Prís: 35:-

Smörgåstårtor:

- (alt. skinka, skaldjur) Prís: 50:- biten.

Tunnbrödsrulle, välj mellan följande fyllningar:

- Färskrökt lax, pepparrotsfärskost.

- Rökt skinka, färskost.

- Brie, salami, soltorkade tomater, ruccola.

- Rostbiff, remouladsås - Prís: 27:-

- Räkröra gourmet - Prís: 29:-

Baguetter, välj mellan följande fyllningar

- Ost/skinka.

- Pastrami, mozzarella, spenat.

- Brie, salami, soltorkad tomat, ruccola.

- Grillade grönsaker - Prís: 25:-

- Gourmet-skagenröra - Prís: 35:-

Paj (min. 6 pers)

Välj av följande:

- *Parmesanostpaj med lufttorkad skinka.*
- *Västerbottenpaj med laxrom, rödlök & creme fraiche.*
 - *Kyckling och grönsakspaj.*
 - *Quiche Lorraine.*
 - *Räkpaj.*
 - *Köttfärspaj.*
 - *Broccolipaj med brieost.*

Pris: 35:- per pers. inkl. smör, bröd, sallad, dressing.
Veckans paj inkl. smör, bröd, sallad, dressing 32:-/pers

Klassiska rätter för catering

Välj av följande:

- *Kalvschnitzel med prosciutto, parmesan och persilja (tombata di Vitello)
Samt kalvfond med gräddde & gnocci med grönsaker Pris: 155:-*
 - *Vitello Tonnato med potatis och grönsallad Pris: 115:-*
- *Saltimbocca med gräddcrème, polenta med tryffel, spenatsallad Pris: 169:-*
 - *Tournedos Napoleon med gåslever samt tryffel & cognacssås.
Baconlindade Haricots Verte. Potatisgratin Pris: 249:-*
- *Fiskfrikassé med saffran, hälleflundra, kolja samt räkor. Kokt potatis Pris: 199:-*
 - *Biff Bourignonne Pris: 199:-*
 - *Klassisk Caesarsallad Pris: 79:-*
- *Olorosoglacerad fläskfilé med creme på cashewnötter och Soltorkade tomater.
Rostad Bjärepotatos med spenat. Provencalsk grönsakswok Pris: 150:-*

Festmenyer och studentmenyer

Brilliant

- Hummerbisque med krutonger.
- 1 glas 2005 Good Hope Chardonnay.
- Rostad majskyckling med bakad Bjärepotatis, hasselnötsbearnaise, rödvinsreduktion och säsongens primörer.
- 2 glas 2005 Valpolicella, Tenuta Sant Antonio, Veneto.
- Festvåningens favoriter från Hugo Erikssons ostbutik i Saluhallen.
- 1 glas 2004 Pachereenc du Vic Bilh, Château d' Aydie.

Diamant

- Festvåningens tre val av charkdélikatesser, marinerade oliver & kronärtskockor, krutonger, liten örtsallad.
- 1 glas 2005 Soave, Tenuta Sant Antonio, Veneto.
- Persiljerimmad Gösfilet med gräslöksbeurre-blanc, mandelpotatispurré, säsongens primörer.
- 2 glas 2005 Bourgogne Jurassique, Domaine Jean-Marc Brocard.
- Kallskänkans favoriter av hemrörda tryfflar & praliner.
- 1 glas Fonseca Bin 27, Reserve Ruby.

Safir

- Kycklingterriner med pistagenötter, pumpacrème & tomatconfit, krutonger.
- 1 glas Good Hope Chardonnay, The Winery Sydafrika.
- Oliv & lardobakad Hällefundra med smörad kräftfond och skaldjursrisotto med svartrötter & sparris.
- 2 glas 2005 Bourgogne Jurassique, Domaine Jean-Marc Brocard.
- Hasselnötsmousse med färska bär.
- 1 glas Torres Moscatel Oro.

Rubin

- *Räkröra suprême på mörkt rågbröd.*
 - *Öl & snaps.*
- *Oxfilé späckad med prästost, sky bordelaise potatisgratin och säsongens primörer.*
 - *2 glas 2004 Mas du Colombel, Languedoc.*
- *Trois Chocolat, vit, ljus och mörk chokladbavarois i lager, med bärkompott.*
 - *1 glas Fonseca Bin 27, reserve Ruby.*

Opal

- *Oxconsommé med ravioli på skogssvamp.*
- *1 glas Valpolicella, Tenuta Sant Antonio, Veneto.*
 - *Carpaccio på hälleflundra, kräftbalsamiko, pumpasallad med hasselnötter.*
- *1 glas Good Gope Chardonnay, The Winery Sydafrika.*
- *Vilt efter säsong, skogssvamprisotto, sky Bordelaise, rostade rotfrukter.*
 - *2 glas 2004 Sonoma County Zinfandel, Seghesio Family, USA.*
 - *Vit Chokladmousse med champagne, fylld med vit persika.*
 - *1 glas 2005 Moscato d' Asti "La Lupa" Alfiero Boffa, Piemonte.*

Vickning

- *Pytt i panna med stekta ägg och rödbetor.*
- *Janssons eller Svenssons Frestelse, knäckebröd, smör, ost.*
 - *Varm korv med bröd.*

Studentmenyer No. 1

- *Skagentårta med ishavsrömsås. Späda salladsskott, hummerkaramell.*
 - *Rostad fläskytterfilé paprikacrème & potatisgratin.*
Grönsallad med tomater & färska örter. Italiensk dressing.
 - *Kaffe och chokladtarte.*

Studentmenyer No. 2

- *Serranoskinka med sparrissallad. Pinjenötsvinaigrette, tomatconfit & krutonger.*
- *Lågtempad rimmad laxfilé. Kall örtsås & sesambakad klyftpotatis.*
Grönsallad med tomater & färska örter.
- *Kaffe & kökets val av kaka.*

Studentmenyer No. 3

- *Italiensk delikatesstallrik.*
- *Kräftfärserad rödtunga, dillvelouté. Pommes duchesse*
smaksatt med pepparrot. Säsongens primörer.
- *Brownie med vispgrädde.*

Studentmenyer No. 4

- *Kycklingterriner med pistagenötter. Späda salladsskott & gräslökscrème.*
- *Gäddfärsbullar med räkor, kaviarsås. Rostad blandsvamp, potatispuré.*
- *Kaffe & chokladkladdkaka med grädde.*

Studentmenyer No. 5

- *Hummerbisque med krutonger. Cognacscremefraiche.*
- *Rosmarin & citronrostad kycklingfilé. Chèvrécrème. Råstekt purjolökspotatis.*
- *Kaffe och hembakad kaka.*

Studentmenyer No. 6

- *Laxpaté med liten örtsallad & krutonger.*
- *Apelsin & sherrymarinerad fläskfilé. Rostad potatis med vitlök, madeirasky. Grönsallad med tomater & färska örter. Balsamicovinägrette.*
 - *Mjölkchokladtryffel med säsongens bär.*

Cateringbufféer

Cateringerbjudande (minimum 20 pers)

2008 erbjuder vi nedanstående buffé vid catering för endast 145 kr:

- *Rostad Småpotatis med färska örter & vitlök.*
- *3 sorters Charkdelikatesser, te x lufttorkad skinka, mortadella, salami.*
 - *Krämig sås på soltorkade tomater.*
 - *Pappardellepasta med pesto classico.*
 - *Kycklingspett.*
 - *Potatisgratin.*
 - *Blandad sallad med dressing.*
 - *Hembakat bröd med smör och ost.*

Vinga Fyr

- *Kräftsill, Senapssill, Löksill & Sillpotatis.*
 - *Ägghalvor med löjrom & räkor.*
 - *Gravad lax med hovmästarsås.*
 - *Färskrökt lax med pepparrotsvisp.*
 - *Skaldjurspaté med sauce verte.*
 - *Janssons frestelse.*
 - *Lagrade ostar.*
- *Brödkorg med mjukt & hårt hembakat bröd, smör.*

Pris: 150:- minimum 20 pers

Röda Sten

- *Potatisterrin med västerbottenost, rödlök, creme fraiche toppad med löjrom.*
 - *Rökta laxrullar fyllda med pepparrot och gräslökscreme.*
 - *Sesambakad kycklingfilé fylld med chèvre, timjan och lufttorkad skinka.*
 - *Balsamicomarinerade späda primörer.*
 - *Kall skivad marinerad lammstek med syltlök och citron och rosmarincreme fraiche.*
 - *Rotfruktsgratäng.*
 - *Brödkorg med mjukt & hårt hembakat bröd, smör.*
- Pris: 160:- minimum 20 pers*

Poseidon

- *Kycklingterriner med baconcrisp, haricots verts och saffranscreme*
Pesto classicobakad laxfilé med limemajonäs.
 - *Tomatsallad med pinjenötter, ruccola, balsamvinäger och krutonger.*
 - *Mozzarella och persikor.*
 - *Parmesanostpaj.*
 - *Hembakat nötbröd.*
 - *Örtsmör.*
- Pris: 145:- minimum 20 pers*

Göta Lejon

- *Grillad rostbiff.*
 - *Lökmarmelad.*
 - *Krämig potatissallad med grönsaker.*
 - *Hembakat mjukt bröd, smör.*
 - *Lagrad ost.*
- Pris: 85:- minimum 20 pers*

Hällö Fyr

- *Tryffelmarinerade räkor med parmesanost.*
- *Savolax på rågbröd med valnöt och äppelkesella.*
 - *Kräftcheesecake.*
 - *Blandade charkuterier (3 sorter).*
- *Hembakat mjukt bröd & hårt bröd, smör.*
 - *Västerbottensost.*

Pris: 135:- minimum 20 pers

Alla priser är exklusive 12% moms vid avhämtning och leverans.
Minimum 20 personer. Alla cateringbufféer inkluderar hembakad kaka!

Coctailmingel

Coctailmingel

*Kebabspett
Tunnbrödsrullar med räkröra
Pannkakor fyllda med spenat & philadelphiaost
Brie-olivcanapé
Grönsaksfat med dipsåser*

Vin & dryckeslista

*Kaffe
Läsk, lättöl, mineralvatten
Folköl
Starköl
Alkoholfritt vin
Vin: Se våra vinlistor längre ned på sidan
Välkomstdrink, mousserande vin/glas
Punch
Likör, Cognac*

Drinkar

Röda viner

Namaqua Dry Red, Sydafrika
Wolf Blass Yellow Label Cabernet Sauvignon, Australien
Inca Merlot/Bonarada, Argentina
La Crisade Grenache/Syrah, Frankrike
Inycon Syrah, Italien
Santa Carolina Merlot, Chile
Chianti Melini, Italien
Don Jacobo Reserva, Spanien, Rioja
Morgon Beaujolais Cru, Frankrike, Beaujolais
MASI Campofiorin Ripasso, Italien
Beringer Founders Estate Zinfandel, USA
KWV Cabernet Sauvignon, Sydafrika

Vita viner

Namaqua White, Sydafrika
Inycon Chardonnay, Italien
La Croisade Colombar/Sauvignon Blanc, Frankrike
Inca Torrontes/Chardonnay, Argentina
Santa Carolina Sauvignon Blanc, Chile
Comtes d'Isenbourg Pinot Blanc, Frankrike, Alsace
Periquita White, Portugal
KWV Chardonnay, Sydafrika
Beringer Fumée Blanc, USA
Chablis Bouchard, Frankrike, Chablis

Mousserande viner & Champagne

Schloss Rheinach, Tyskland
Prosecco Special Cuvée, Italien
Ayala Non Vintage Brut Majeur, Frankrike, Champagne
Bollinger, Frankrike, Champagne Dessertviner
Lenz Moser Trockenbeerenauslese, Österrike
Moscatel de Setúbal Non Vintage, Portugal
KWV Muscadel Red, Sydafrika
Muscatel Oro

