



## Catering Meny



Här i finner ni en hel del ihopsatta menyer att välja på samt allmänna villkor och information som finns på sista sidan. Möjlighet till flexibilitet ges också utifrån dina egna förslag eller utifrån en spikad budget, bara att höra efter.... Jag ser fram emot att få hjälpa dig med maten till din tillställning oavsett om det är en arbetslunch, bortamatch med laget, fest, begravning eller bröllop

*Varmt välkommen att slå en signal eller att mejla*

0707148332/ kontakt@pauscatering.se

### Italiensk liten

- Grönsallad med tillbehör
- Marinerad pasta med saltorkade tomater och oliver
- Spett med oliver, lufttorkad skinka, cocktailtomat, cornichons, kronärtskockshjärta, salami
- 2 sorters upplagd salami
- Bruschetta med tomatsalsa
- Tomater och mozzarella toppad med basilikavinegrette
- Kallmarinerad kycklingfilé alt kallmarinerad fläskfilé
- Färskostkräm med örter
- Ostbricka innehållande brieost, druvor, melon, kex

210 kr/ 230 kr

### Italiensk mellan

- Grönsallad med tillbehör
- Marinerad pasta med saltorkade tomater och oliver
- 2 sorters upplagd salami
- Kallmarinerad kycklingfilé alt kallmarinerad fläskfilé
- Bruschetta med tomatsalsa
- Minipajer innehållande saltorkad tomat, fetaost och oliver
- Spett med oliver, lufttorkad skinka, cocktailtomat, cornichons, kronärtskockshjärta, salami
- Tomater och mozzarella toppad med basilikavinegrette
- Färskostkräm med örter
- Ostbricka innehållande brie, kex, grissini, druvor och melon

240kr/ 260 kr

### Italiensk stor

- Grönsallad med tillbehör
- Marinerad pasta med saltorkade tomater och oliver
- Spett med oliver, lufttorkad skinka, cocktailtomat, cornichons, kronärtskockshjärta, salami
- Mortadella
- 2 sorters upplagd salami
- Bruschetta med tomatsalsa
- Marinerade oliver
- Tomater och mozzarella toppad med basilikavinegrett
- Kallmarinerad kycklingfilé
- Kallmarinerad fläskfilé
- Minipajer med saltorkade tomater, fetaost och oliver
- Färskostkräm med örter
- Ostbricka innehållande, brieost, druvor, melon, grissini och kex

275 kr

### **Italiensk buffe X stor**

- Snittar med tunnbröd och skagenröra
- Grön sallad med tillbehör
- Italiensk potatissallad, senaps baserad
- Kall marinerad fläskfilé
- Kall kycklingfilé
- 2 sorter Salami
- Mortadella
- Minipajer
- Spett med oliver, lufttorkad skinka, cocktailtomat, cornichos, kronärtskocka hjärta, salami
- Mozzarella och tomater med basilika vinegrette
- Bruschetta med tomat salsa
- Färskostkräm med örter
- Grissini pinnar
- Brie ost, druvor och melon, kex
- Vaniljpannacotta med bär

420 Kr

### **Sommarbuffe**

- Fransk potatissallad
- Grön sallad med tillbehör
- Färskostkräm
- Varmrökt lax
- Kallmarinerad fläskfilé med örter
- Kallmarinerad kyckling
- Matmuffins med basilika, oliver, saltorkade tomater och fetaost
- Minipizzasnurror med paprika och champinjoner
- Snittar med tunnbröd och skagen
- Marinerade oliver
- Druvor och brie
- Parmesanpinnar med smaksatt färskost av parmesan

275 kr

### **Kallskuret**

- Fransk potatissallad alt potatissallad med Creme fraiche och pastasallad
- Grönsallad med tillbehör
- Rostbiff
- Kall kycklingfilé
- Rökt skinka
- Färskostkräm med örter
- Rökt korv
- Marinerade oliver
- Mörkt hembakat ekologiskt bröd/ smör
- Ostbricka med frukt, brie och kex  
(det finns möjlighet att byta pasta och potatissallad mot potatisgratäng tillägg om 20 kr/pers)

240 kr kr

### **Medelhavs meny**

- Pastasallad med oliver, saltorkade tomater, lök och ruccola
- Grekisk sallad innehållande gurka, tomat, oliver, lök och fetaost
- Libanesiskt bröd
- Tsatsiki
- Minipajer med saltorkade tomater, feta ost och oliver
- Kallmarinerad kycklingfilé
- Sojok korv
- Marinerade oliver
- Marinerade kronärtskockshjärtan
- Tabbouleh
- Frukt efter årstid

245 kr

### **Skärgårds buffé**

- Fransk potatissallad
- Delikatesspotatis
- Varmrökt lax
- Kallrökt lax
- Hovmästarkräm
- Skärgårdssill
- Inlagd sill
- Räkröra
- Västerbottenpaj
- Ägghalvor med stenbitsrom
- Tunnskivad kassler
- Matjessilltårta
- Mörkt hembakat ekologiskt bröd, smör och ost
- Brie, druvor och kex

295 kr

### **Sensommarbuffé**

- Ljummen potatissallad med sockerärter, kapris, lök, saltorkade tomater, ruculla med en mild senapsbas
- Napolitanasallad med melon, fetaost och hallonbalsamico
- Surdegsbröd med färskost smaksatt med saltorkad tomat
- Bulgursallad med grönsaker
- Blomkålssallad med fänkålsyoghurt
- Tomater och mozzarella med basilikavinegrett
- Västerbottenpaj
- Varmrökt lax
- Kallmarinerad fläskfilé med örter
- Kallmarinerad kycklingfilé
- Färskostkräm med örter
- Druvor, melon, brie och kex

295 kr

### **Paus vegetariska buffé nr 1**

- Marinerad bulgursallad med grönsaker
- Grönsallad med tillbehör
- Fransk potatissallad
- Bönsallad
- Vattenmelon toppad med fetaost och mynta eller basilika
- 2 olika sorters grönsaksbiffar
- Örtmarinerad quornfilé
- Minipajer med saltorkad tomat, feta och oliver
- Färskostkräm med örter
- Bruschetta med tomatsalsa
- Marinerade oliver
- Druvor, melon och brie

260 kr

### **Paus vegetariska buffé nr 2**

- Pastasallad med saltorkade tomater och oliver
- Grönsallad med tillbehör
- Bönsallad
- Baguette, smör och ost
- Honungsrostade betor med fetaost och ruculla
- Kallmarinerade Quornfilé
- Minipajer med saltorkade tomater, oliver och fetaost
- Färskostkräm med örter
- Druvor och Brieost

195 kr

### **Potatisgratäng med kallmarinerad kycklingfilé**

- Rödvinssås alt grönpepparsås
- Grönsallad med tillbehör
- Baguette och smör
- Ostbricka med brie, druvor och kex

225 kr

### **Potatisgratäng med kallmarinerad Fläskfilé**

- Grönsallad med tillbehör
- Rödvinssås alt grönpepparsås
- Baguette och smör
- Ostbricka med brie, druvor och kex

245 kr

### **Potatisgratäng med kallmarinerad oxfilé alt kalvfilé**

- Grönsallad med tillbehör
- Rödvinssås alt grönpepparsås
- Baguette och smör
- Ostbricka med brie, druvor och kex

320 kr

### **Tacco buffé**

- Hårda skal
- Mjuka tortillabröd
- Nötfärs
- Sallad
- Riven ost
- Paprika, gurka, tomat, majs och lök
- Medium salsa, guacamole och creme fraiche

155 kr

### **Enchiladas**

- Enchiladas med Fajitaskyckling alt nötfärs
- Sallad som innehåller tomat, gurka, lök, paprika och majs
- Salsa och vitlöks Crème fraiche

135 kr (1 st/ person)

### **Rökig Högrevhamburgare med bröd**

( ni grillar själva)

- Egenjord hickoryburgare gjorda på Högrevh ( 150 g )
- Hamburgbröd
- Tomater
- Vitlöksdressing
- Salladsmix
- Syrad rödlök
- Inlagd gurka
- Cheddarost
- Stark senap och ketchup

175 kr (beräknat 225 g / person)

### **Grillmix buffé där ni själva sköter grillen (250 g kött/ pers)**

- Potatisgratäng alt fransk potatissallad
- Sallad med tillbehör
- Marinerad Flankstek
- Marinerad fläskkarré
- Kycklingfilé
- Kryddkorv
- Majscolvar
- Grönpepparsås
- Kryddade tomathalvor
- Tsatsiki
- Vitlökssmör
- Surdegsbaguette och smör

320 kr

### **Hemlagade pajer inkl Sallad med tillbehör, dressing, hembakat bröd och smör**

- Skinka, brie, tomat
- Skinka, broccoli och tomat
- Salami, lök, oliver och saltorkad tomat
- Kyckling och fetaost
- Kyckling, broccoli och tomat
- Tacopaj med nötfärs, lök, oliver, jalapeno och paprika
- Lax och spenat
- Västerbottenpaj
- Paprika, fetaost, champinjoner, lök, oliver och saltorkade tomater
- Champinjoner och ädelost
- Broccoli med ädelost
- Kronärtskocka och tomat

110 kr/ portion alt 145 kr vid buffé (enbart paj 75 kr/ bit säljer endast hela pajer om 6 bitar)

### **Pastasallader take a way eller i skål inkl bröd, smör och dressing**

- Kyckling, Räkor, Ost och skinka, Tonfisk, Salami eller Grekisk

98 kr / 115 kr

### **Säsongsallrik upplagda på porslin**

(sommar, jul, påsk, italienskt, kallskuret)

180 kr

### **Upplagd Mingelbricka – Be om offert beroende på vad som skall ingå**

### **Hemlagad Soppa inkl bröd, smör ( sopporna är gluten och laktosfria)**

- Högsbosoppa
- Gulaschsoppa + 10 kr
- Broccolisoppa
- Champinjonsoppa
- Kantarellsoppa
- Tomatsoppa
- Potatis och purjolöksoppa

95 kr Inkl sopptallrik med disk 110 kr

### **Förrätt**

- Räkcoctail 79 kr
- Västerbottenkräm med löjrom och mini råg 110 kr
- Toast Skagen på hembakt ekologiska bröd 84 kr
- Hembakat ekologiskt bröd med gubbröra 84 kr
- Bruschetta med tomatsalsa 75 kr

### **Middag/ Ala carte**

- Älggryta med pressad eller kokt potatis 185 kr
- Wallenbergare med potatispure skirat smör ärtor och rårörda lingon 175 kr
- Nötfärsbiffar med rostad potatis och örkräm 169 kr
- Nötfärsbiffar med potatisgratäng och grönpepparsås 179 kr
- Porterstek med potatisgratäng 185 kr
- Kycklingfilé med pesto och lufttorkad skinka, ris och ajvarsås 169 kr
- Högrevsgröta med delikatesspotatis alt ris och svartvinbärsgeleé 185 kr
- Viltköttbullar med delikatesspotatis gräddsås och rårörda lingon 175 kr
- Gulaschgröta på högrev med delikatesspotatis alt ris 185 kr
- Chili con carne med ris och baguette 155 kr
- Köttfärs lasagne med sallad och dressing 135 kr
- Fläskfilégryta med chorizo och ris 175 kr
- Flygande Jacob och ris 165 kr
- Schnitzel med rostad potatis och champinjonsås 175 kr
- Helstekt fläskytterfilé gratinerad med champinjon sås och rostad potatis 175 kr



## Middag/ Ala carte forts

- Krämig kycklinggryta med curry och ris 169 kr
- Helstekt Fläskfilé med hasselbackspotatis och grönpepparsås 189 kr
- Kallmarinerad kycklingfilé med potatisgratäng och rödvinssås 189 kr
- Kallmarinerad fläskfilé med potatisgratäng och grönpepparsås 219 kr
- Kallmarinerad hjortfilé alt oxfilé med potatisgratäng och rödvinssås 289 kr
- Torskrygg med delikatesspotatis vitvinssås 185 kr
- Ugnsbakad lax med delikatesspotatis och Manges goda räksås 205 kr
- Varmrökt lax med delikatesspotatis och med en kall rom/ dillsås 195 kr

Det ingår någon form av grönsaker till alla rätter

## Vegetariska rätter

- Kikärtsgryta med ris 155 kr
- Kallmarinerad quornfilé med potatisgratäng och rödvinssås 199 kr
- Hemmagjorda kikärtsbiffar med bulgur och yoghurtsås 179 kr
- Broccolibiffar med rostad potatis och örträm 179 kr
- Quorngröta med grönsaker och ris 175 kr
- Vegetarisk lasagne med sallad 135 kr
- Vegetarisk chili con carne med ris och baguette 155 kr
- Currygryta med vegetariskt alternativ och ris 169 kr
- Qournpanna med rostade grönsaker och sötsur sås 169 kr
- Oumphgryta med ris 169 kr

## Efter rätt

- Vaniljpannacotta toppad med hallon eller andra bär efter säsong 67 kr/ 78kr
- Smulpaj med vaniljsås 60 kr
- Kladdkaka med vispgrädde 55 kr
- Fruksallad med vaniljsås 69 kr
- Hembakade olika rutor 24 kr
- Fruktfat med blandad frukt hela och uppskurva 25 kr/ pers
- Chokladmousse med bär 67 kr / 78 kr
- Spett med färska frukter 35 kr
- Cheesecake med krunch 67 kr
- Chark och ostbricka med div charkuterier, ostar, kex och frukt 145 kr pers. minsta antal 8 st

## Dessert Buffé

- Minibiskvier
- Vaniljpannacotta med hallon
- Silviemuffins
- Praliner
- Chokladmousse med bär

150 kr

## Egengjorda röror/ deli mm – Be om offert

### Företagsluncher mellan 11-14 (Luncherna varierar så förslag skickas ut)

- Varm lunch inkl porslin, lunchdryck, sallad, bröd och smör 125 kr +5 kr för mineral/lättöl exkl moms
- Varm lunch utan porslin, inkl lunchdryck, sallad, bröd och smör 115 kr +5 kr för mineral/lättöl exkl moms
- Varm lunch inkl sallad, bröd och smör 107 kr exkl moms
- Varm matlåda inkl sallad, bröd, smör 90 kr exkl moms
- Kaffe och snittkaka utan porslin 18 kr exkl moms med porslin 25 kr exkl moms

### Mötesförtäring

- Kaffe/ te – smoothies – juice – smörgåsar – frukost – frukt – fikabröd – tårter - godis mm  
**Be om offert för önskemålet**

### Snittar/ tilltugg

- Matmuffins 25 kr
- Minipizza 25 kr
- Minipajer 25 kr
- Spett med cornichons, lufttorkad skinka, cocktailtomat, oliver och salami och kronärtskockshjärta 35 kr
- Små spett med cocktailtomat, oliver, mozzarella och basilika 24 kr
- Spett med salami och oliver 16 kr
- Mörkt hembakat bröd med lufttorkad skinka och brieost 26 kr
- Mörkt hembakat bröd med färskost med örter och salami 24 kr
- Tunnbröd med olika fyllningar ( skinka, lax, Skagen, kyckling/bacon, tonfisk) 25 kr
- Mörkt hembakat bröd med färskost toppad med oliv 23 kr
- Löjroms snittar 38 kr
- Västerbottenflarn 13 kr
- Parmesanpinnar med färskost smaksatt med parmesan 24 kr
- Krustader med camembertost och marmelad el annan fyllning 26 kr (värmer själva)
- Marinerade oliver 16 kr
- Rostad baguette med räkröra 38 kr
- Tapas med rostat bröd och div olika fyllning från 25 kr
- Delikatesspotatis med cream fraiche, lök och löjrom 45 kr

Möjlighet till fler sorter finns

### **Mingelbuffé i spanskt tema**

- Rostad baguette med räkröra
- Mozzarella, oliv och tomat spätt
- Marinerade oliver och coctailkapris
- Gapacho
- Patata med Aioli
- Manchego hårdost
- Vattenmelon med fetaost och mynta
- Chorizo

195 kr inkl mingelbricka och champagneglas

### **Mingelbuffe fisk/skaldjur**

- Rostad baguette med räkröra
- Hembakat ekologiskt bröd med gubbröra
- Västerbottepaj med smetana och stenbitsrom och rödlök
- Kallrökt lax på ljust bröd med senapssmör och gurka
- Brie, kex och druvor

195 kr inkl mingelbricka och champagneglas

### **Matlådor till lag/ föreningar/ läger/ (Husmanskost)**

Portionerade matlådor 85 kr (grönsaker, bröd och smör ingår)

Mat i kantiner 95 kr (grönsaker, bröd och smör ingår)

Lunchdryck 6 kr

Söndagar + 10%

### **Smörgåsar**

- Paus hembakade ekologiska bröd med ost och grönsaker 24 kr
- Paus hembakade ekologiska bröd med ost och skinka samt grönsaker 27 kr
- Enkel fralla med ost med grönsaker 16 kr
- Enkel fralla med ost och skinka med grönsaker 18 kr
- Hel fralla med ost och grönsaker 25 kr
- Hel fralla med ost och skinka samt grönsaker 27 kr
- Räksmörgåsar på rågkaka 79 kr
- Baguette med ost/ skinka 45 kr
- Baguette med olika röror 65 kr
- Kalla kyckling wraps/ vegetariska med mozzarella ( perfekt mötesförtäring ) 85 kr
- Landgång med 4 olika sorter på rågkaka 85 kr
- Landgång med 5 olika sorter på rågkaka 95 kr

### **Smörgåstårter**

- Skaldjur/ Kött / 80 kr/ 75 kr

## Tjänster

**Vi har detaljerna och porslinet som gör det riktigt fint även i den tråkigaste lokalen**

**Utkörning fram till adressen** – Be om offert utifrån avstånd och förhållanden vid avlämningsstället.

**Serveringspersonal** – 370 kr/ h

**Uppdukning vid tex minnesstund** (Dukar av bättre engångs kavlité, servetter, blommor och ljus)

60 kr/ pers

**Porslin som finns att hyra** – be om offert utifrån önskade delar

- Mattallrikar
- Assietter
- Bestick huvudrätt/ förrätt
- Kaffesked
- Kaffekoppar med fat
- Tårtgaffel
- Vinglas stora / fungerar både till öl, vitt och rött
- Vinglas medium rödvin/ vitt vin
- Enkla vinglas
- Vattenglas
- Champagneglas
- Snapsglas
- Cognacglas
- Avegglas på fot
- Tårtfat på fot / Ställning
- Stora termosar i alla storlekar

**Utrusning som förhöjer trevnaden på festen**

- Stolsöverdrag vita elastiska / fungerar bäst till stolar utan karm
- Rosetter i tyll rosa, vitsilver och lila till överdragen om så önskas
- Kandelabrar
- Olika glas lyktor i pastellfärger/ vaser
- Glas lyktor/ kan användas som vaser
- Blomvaser lite högre
- Mindre mässingsljusstakar inkl ljus (endast till begravningar/ minnesstunder)
- Finare engångsduk på rulle
- Vepor
- Servetter
- Linnedukar
- Småstubbar till bordsplacering

**Utkörning** – Sker fram till parkeringen och kostnaden beror på vart vi skall leverera. Behöver ni bärhjälp in i huset så kommer det att bli en förhöjd avgift – Be om offert

## Villkor/ lite att tänka på inför

### Förberedelser inför beställning av Catering

Finns det personer i sällskapet som har allergier?

Har ni behov av porslin, serveringsbestick, utkörning eller personal?

Informera om ni är ett gäng som äter mer än genomsnittet

### Vad kan ni förvänta er från oss

Att maten är fint och anpassat utifrån beställningens karaktär

Att ni får personlig rådgivning och service utifrån ert behov

Att vi är punktliga med leveranstider (reservation för hinder som vi ej råder över)

Att beställningen motsvarar era förväntningar

Att vi kan tacka nej till uppdraget om vi finner att önskemålet ligger utanför vårt kompetens område eller ej ligger i linje med vårt arbetssätt

### Villkor

Beställning skall göras senast 3 dagar inför leverans

Avbeställning eller minskat antal skall göras senast 5 dagar inför avtalad leveranstid, efter den tiden tas full kostnad ut om inget annat är överenskommet. (det ligger planering, inköp och förberedelser inför varje enskild beställning)

Alla beställningar skall ske på telefon, kontaktformulär eller på mejl [kontakt@pauscatering.se](mailto:kontakt@pauscatering.se). Det är viktigt att du fått en bekräftelse för att beställningen skall vara gällande, lämna alltid telefonnummer så att vi kan nå dig för kompletterande frågor.

På leveranser som sker söndagar eller annan röd dag tillkommer en extra avgift på 10% på det totala beloppet

### Utleveranser

Om utleverans är beställd så sker den till leveransadressen, vill ni ha hjälp att bära in så skall det meddelas innan samt att förhållandena på plats skall informeras. Tex många trappor, ej hiss, lång väg från parkerad bil, detta vägs in i offerten. Det är också viktigt att det finns en kontaktperson som kan nås på telefon.

### Uthyrning av porslin

Porslinet skall lämnas tillbaka diskat om inte disk-tjänst är föraviserad. Är någonting trasigt så kommer full kostnad tas ut. Det vanliga är att porslinet återlämnas dagen efter om inget annat är överenskommet.

### Tjänster

Be om offert för leveranskostnader, personalkostnad eller uthyrning av utsmycknings detaljer

### Betalnings villkor

Företag och Förening kan faktureras, betala med swish eller betala med kort

Privatpersoner betalar med swish eller kort inför beställningsleverans om inget annat är överenskommet.

Priserna är inkluderade moms, 12% mat och 25% tjänster

*Varmt välkomna att höra av er så hjälper vi dig!*