

Menyförslag

	Pris per enhet
Leverans	300 kr
Gryning	55 kr
Stenugnsbakad fralla med valfritt klassiskt pålägg Färskpressad juice eller smoothie	
Långsittaren	135 kr
2 sorters stenugnsbakat bröd, knäcke samt smör Croissant Ost, skinka, leverpastej & medwurst Grönsaker Marmelad Fruksallad Grekisk yoghurt med honung & müsli Bärsmoothie i kanna Färskpressad juice	
Italienskt bröllopsmingel	115 kr
Parmaknyte fyllt med getost & granatäpple Manchegoflarn med lomo Crostini med valnötspesto & rostad cocktailtomat Minifoccacia fylld med salami & kronärtskockskräm	
Jägarmingel	115 kr
Gravlax & senap på kavring med gräslök Egenfriterade potatischips med dipp av löjromscrème fraiche & dill Souvas på rågbröd med pepparrot Gorgonzolaspread på gurka & rostade valnötter	
Säsongens mingel- Vår	135 kr
Skaldjursröra på toast med dillolja & avrugakaviar Små limemarinerade kycklingspett med papayasalsa Liten västerbottentartelett med forellrom Alspånrokt laxkub med dill- & kumminkryddad gurksallad	

Carotte Catering

Mingel med snittar I

100 kr

Forellrom, crème fraîche & rödlök
Kallrökt lax & citroncrème fraîche
Gravad lax & senap
Skagenröra & sikrom

Mingel med snittar II

125 kr

Bresaola, kronärtskockskrämm & oliv
Varmrökt lax & citrus
Ädelkvibille & syltad fänkål
Getost & saltrostade solrosfrön
Gravad lax, senap & dill

Trerätters Vårsåsong

395 kr

Förrätt:

Herrgårdssill med dillmarinerad färskpotatis samt aquavitgravad lax i kub med rödbetstzatziki & dillrostad dinkel

Huvudrätt:

Rosmarin- & vitlöksbakat majskeycklingbröst med spetscoleslaw samt senapsmarinerad färskpotatissallad med vårprimörer

Efterrätt:

Tre sommarsmaker:

Passionsfruktsmousse, liten jordgubbssallad med citrus & vit chokladsås samt liten rabarercheesecake

Svealand buffé

125 kr

Rosépepparlax med fetaostkräm
Krämig potatissallad
Spenatpaj med solrosfrön
Stenugnsbakat bröd med grön ärthoummos

Sandviken buffé

245 kr

Västerbottentarte med löjrom & crème fraîche
Mjukbakad kalvrygg med svamp
Honungsrostade rotfrukter
Tartar på gravad lax, purjo & vårlök samt dillkräm
Sallad på haricotes verts med nobisdressing
Ostar med rädisor & selleri
Hembakat stenugnsbakat bröd, fruktbröd, knäcke & smör

Carotte Catering

Serveringspersonal

265 kr

OBS Angivna timmar är preliminära!
Tiden inkluderar avfärd från vårt leveranskök till och med ankomst till vårt leveranskök efter avslutat arbetspass.

OBersättning utfaller med 50 kr/timme:
Vardagar mellan 20.00-01.00 samt
lördagar mellan 16.00-01.00.

OBersättning utfaller med 100 kr/ timme:
Alla dagar mellan 01.00-07.00 samt sön-
& heldagar. Där kommunala färdmedel saknas/är svårtillgängliga debiteras taxi alt. milersättning för egen bil. Detta gäller även inom tullarna vid sent arbete (efter 01.00).

Generellt räknar vi ungefär 70 kronor per person som tillägg på kuvertpriset ifall gäst väljer serveringspersonal.

Hovmästare

320 kr

Vinpaket I 3(fest) enheter dryck per person

350 kr

Väkomstdrink:

1 glas Cava

Middag:

2 glas rött eller vitt vin

Olika beroende på säsong och buffé

Detta vinpaket inkluderar priset på vintillstånd som söks vid varje specifikt tillfälle.

Beräknat 30 personer. Vinpaket som beställes under 30 personer blir högre.

Vinpaket II (lyx)3 enheter dryck per person

650 kr

Väkomstdrink:

1 glas champagne

Middag:

2 glas rött eller vitt vin

Olika beroende på säsong och buffé

Detta vinpaket inkluderar priset på vintillstånd som söks vid varje specifikt tillfälle.

Carotte Catering

Beräknat 30 personer. Vinpaket som beställes under 30 personer blir högre.

Dekorationer

I säsongens bufféarrangemang ingår bordslinne för inklädnad av bufféborden, blomsterdekorationer eller andra dekorationer efter önskemål samt ljus (pris per station):

Personal

Vi tillhandahåller erfaren serveringspersonal. Vid tre eller fler personal är en av dessa alltid hovmästare (ansvarig) på plats. Priserna gäller per person och timme. Sociala avgifter är inräknade i priserna. Tiden räknas från avfärd till och med ankomst av vårt kök. Minidebitering är 4 timmar per person. Vid sent arbete, efter midnatt, och/eller där kommunala färdmedel saknas debiteras taxikostnad eller milersättning för privatbil in till city.

Leverans

Vi levererar mat och porslin med budbil.

Matleverans tur och retur

Pris: från 600 kr (820 kr helg)

Porslinsleverans

Pris: 540 kr/timme

Bortforsling av sopor

Pris: 300 kr/säck

Bortforsling av tomglas

Pris: 50kr/kartong

Projektledning

Vid tillställningar som är av större eller mer avancerad kar avsätter vi alltid en projektledare. Detta är en kvalitetssäkring gentemot våra kunder. Vid offertstadiet anger vi alltid en uppskattning av antal timmar för projektledning, en fast summa kan även överenskommas.

Observera att detta endast är ett överslag för att få fram en uppskattad totalkostnad. Endast personalens ankomsttid bestäms i förväg, hur länge de stannar överenskommes på plats mellan ansvarig personal och kund. Kostnad för leveranser kan variera beroende på tillgänglighet och tidsåtgång.

Avbeställning

Avbeställning ska ske senast 4 arbetsdagar före leverans. Vid försenad avbokning debiteras 50 % av bokningssumman samt kostnader för nedlagd tid. Vid avbokning senare än 48 timmar före leverans utgår debitering med 100 %. Förändring av antal

Betalningsvillkor

Vid större arrangemang faktureras 50 % a conto samt resterande 10 dagar netto. Övriga beställningar faktureras 10 dagar netto.

Moms

Moms tillkommer på samtliga priser. Vid beställning av endast mat är momsen 12 %, vid arrangemang med inhyrd personal är momsen 25 %. Ni är välkomna att ringa oss om ni har frågor eller vill göra förändringar i offerten. Vi ser fram emot att samarbeta med er.