



CATERING

1	LUNCHMENY
2-3	BUFFÉER
4	FÖRRÄTTER
5	VARMRÄTTER
6	DESSERTER
7	SMÖRGÅSAR & SANDWICHES
8-9	SALLADER & SIDEORDERS
10	FRUKOST-ALTERNATIV
11	DRYCK
12	VILLKOR & SERVICE

BOKNING
Tel: 031-120 140
Fax: 031- 120 140
e-post: info@deli123.se

LUNCHMENY

Dagens paj med grönsallad	49:-
Pastasallad med pesto och parmaskinka	65:-
Cous cous sallad med fetaost, soltorkade tomater och tzatziki	59:-
Räksallad med avokado och citrusdressing	65:-
Kycklingsallad med Caesardressing	65:-
Dagens soppa	65:-
Pasta Bolognese med riven parmesan	69:-
Pasta med valnötspesto, parmaskinka och ruccola	69:-
Pasta med grillade grönsaker, feta ost och oliver	69:-
Lammfärsbullar med tzatziki och ugnstrostade grönsaker	69:-
Pannbiff med lök, inlagd gurka och potatispuré	69:-
Köttbullar med rårörda lingon, potatismos och gräddsås	69:-
Chiligrillad kyckling med ugnstrostade grönsaker och ruccolacreme	69:-
Lasagne med parmesan, tomat och lök sallad	69:-
Ugnsbakad lax med aioli och ugnstrostade grönsaker	79:-
Fiskgratäng med räkor, dill och duchessepotatis	79:-
Fisk och skaldjurspasta med soltorkad tomatpesto	69:-
Risotto med svamp, parmaskinka och parmesan	89:-
Skaldjursrisotto med citrusglaze	89:-

- Att tänka på vid lunch-catering:**
- vi önskar er beställning minst 3 dagar i förväg.
 - minsta bokning 10 personer.
 - att ni enas om max 3 olika rätter per sällskap.

Varmt välkomna med er beställning!

BUFFÉER

Mindre Bufféer		
Lilla laxbuffén	Kall eller varm örtbakad laxsida. Färska räkor, nyslagen majonäs. Kokt potatis eller fransk potatissallad. Hembakat bröd. Lagrad ost	110:-
Lilla Italienaren	Grissini med ört & vitlöksmarinerade oliver. Crostini-toast med mozzarella, basilika & ugnsbakad tomat. Två sorters italiensk salami. Parmaskinka med marinerade grönsaker. Pastasallad med räkor & pesto på saltorkade tomater. Nybakat italienskt bondbröd. Ost: Taleggio	155:-
Lilla Klassiska	Ost & skinkpaj med oliver. Grillade kycklingklubbor. Fransk potatissallad och rostbiff i skivor. Grönsallad, vinaigrette. Hembakat bröd & smör	110:-
Fisk/skaldjurs Bufféer		
Skaldjur	Färska räkor. Dillkokta havskräftor. Vinkokta blåmusslor med vitlök och persilja. Grönsallad. Lagrad ost. Hembakade bröd och knäcke. Dillmajonäs, aioli och Rhode Island spetsad med konjak. Tillägg (Dagspris) Halv nykokt hummer. Svenska Belon ostron. Halv kokt krabba. Löjrom. Caviar osietra eller Beluga	250:-
Lax & sill	Klassisk inlagd sill. Ört och vitlökströmming. Senapsströmming. Citron-pepparotströmming. Gubbröra på knäcke. Dillgravad lax med senapssås. Rökt lax med pepparotscreme. Janssons frestelse. Lagrad ost och smör. Tre sorters hackad lök, gräddfil och kokt potatis. Nybakat bröd och knäcke. Tillägg Bohuslänsk äggost med rårörda björnbär och lättvispad grädde 40:- Apelsin och melonsallad 25:-	195:-
Bufféer (Land)		
Spansk	Ört och vitlöksmarinerade oliver. Gazpacho med rostad paprika. Boquerones – strömming på spanskt vis. Serrano - skinka med marinerad kronärtskocka. Paella med kyckling, räkor och saffran. Papas arrugadas - saltkokt potatis med rojo mojo. Grönsallad med saltrostade mandlar. Salsa med rostad majs och bönor. Nybakat bröd och smör. Tillägg: Crema catalana med apelsin och kanel 45:-	198:-

Fransk	<p>Toast med tapenade och bakad cocktailtomat. Brie och valnötspaj med sellerisallad.</p> <p>Fransk lantpaté med rödlöksmarmelad. 2 sorters salami.</p> <p>Grönsallad. Tunna skivor lammstek "provençal" med ratatouille.</p> <p>Potatisgratäng eller fransk potatissallad.</p> <p>2 franska ostar. Nybakat bröd och smör</p>	198:-
Italiensk	<p>Grissini med ört & vitlöksmarinerade oliver.</p> <p>Crostini-toastar med mozzarella, basilika & ugnsbakad tomat.</p> <p>Två sorters italiensk salami. Parmaskinka med marinerade grönsaker.</p> <p>Marinerad ansjovis med rostad paprika, olivolja & kapis.</p> <p>Pastasallad med räkor & pesto på saltorkade tomater.</p> <p>Lasagne med riven parmesan. Citron och rosmaringrillade kycklingklubbor.</p> <p>Nybakat italienskt bondbröd. Ost: Taleggio.</p> <p>Chokladtryffel</p>	250:-
Asiatisk	<p>Lime och koriandermarinerad lax med rostade sesamfrön.</p> <p>Två sorters sushi-rullar. Räkbollar med chili och ingefära.</p> <p>Nudelsallad med kyckling och grönsaker.</p> <p>Koreanska kammben med kimchi. Biff satay-spett med jordnötssås.</p> <p>Grönsallad.</p> <p>Tillägg</p> <p>Fruksallad "Asian Style" 45:- per person</p>	175:-
Amerikansk	<p>Grillade majscolvar. Chiligrillade kycklingklubbor. Coleslaw.</p> <p>2 sorters pizza-slice. Potatis-grönsallad med ceasardressing.</p> <p>Hickorygrillade revbenspjäll. Lax och räkfyllda tortillas med philadefiaost.</p> <p>Barbeque-sås.</p> <p>Hembakat bröd och smör</p>	165:-

Deli 123 erbjuder stor variation på bufféer.

Att tänka på vid catering:

- vi önskar er beställning minst 3 dagar innan bokad kväll.

- minsta bokning 10 personer.

DELI 123

Sauhallen Briggen

Nordhemsgatan 28 413 06 Göteborg Tel: 031-120 140 Fax: 031- 120 140 e-post: info@deli123.se

FÖRRÄTTER

Klassisk löjromstoast med hackad rödlök och gräddfil	95:-
3 sorters sill och strömming med lagrad ost och knäcke	85:-
Hummersoppa smaksatt med cognac samt tomatcrostini	125:-
Torsk-jordärtskocksoppa med grönsaksjulienne	85:-
Blomkålsoppa med halstrad anklever	125:-
Dillbakad lax-rulle med fänkålsrudité och pepparotscreme	95:-
Carpaccio på tonfisk med rostade sesamfrön, lime-koriandervinagrette	125:-
Terinne på rökt och gravad lax med örtcreme och citron-pinjenötsdressing	95:-
Halstrade pilgrimsmusslor med tomatconfit och balsamico-reduktion	155:-
Carpaccio på oxfilé med kronärtskocka, ruccola och parmesan	125:-
Parmaskinka med marinerade grönsaker	85:-
Terinne på halstrad anklever med aprikos-nöt chutney	155:-

Deli 123 erbjuder stor variation på förrätter, varmrätter och desserter.

Att tänka på vid catering:

- vi önskar er beställning minst 3 dagar innan bokad kväll.
- minsta bokning 10 personer.
- att ni enas om en och samma förrätt, varmrätt och dessert.

VARMRÄTTER

Halstrad havskatt med brynt svamp, sidfläsk och rödvinssås samt potatis palsternackspuré	175:-
Grillad marulk med skaldjurs-bearnaisé, confit-tomater samt saltrostad potatis	225:-
Vitlöksbakad torskrygg med tryffelstuvad kål och madeirasås	195:-
Kokt hälleflundra med brynt smör, riven pepparot och hackat ägg	195:-
Kycklingbröst med pecorino, valnöts-tagliatelle och socker rostade minitomater	185:-
Grillad hängmörad biff med rödvinssky, potatiskaka och honungsglacerad smälök	195:-
Helstekt svensk oxfilé med hasselbackspotatis, grönsallad och rödvinssky	195:-
Citrusglacerat ankbröst med grönärtspuré, rosmarinsky och potatiskaka	195:-
Ört & vitlöksfylld lammsadel med potatisgratäng, säsongens grönsaker samt lammsky	198:-

Deli 123 erbjuder stor variation på förrätter, varmrätter och desserter.

Att tänka på vid catering:

- vi önskar er beställning minst 3 dagar innan bokad kväll.**
- minsta bokning 10 personer.**
- att ni enas om en och samma förrätt, varmrätt och dessert.**

DESSERTER

Creme brullé	65:-
Creme caramelle	65:-
Citron och marängtarte med hallon	65:-
Choklادتarte med apelsinsallad & karamelliserade pistagenötter	65:-
Vit choklad-cheesecake med rårörda hallon	65:-
Choklad mousse bakelse med mango	75:-
Nötkolapaj med vaniljgräde	55:-
Brownie med italiensk maräng och hallonsorbet	65:-
3 små desserter	75:-
Terrine på päron & Roquefort med karamelliserade valnötter	75:-
3 sorters ost	75:-
Chokladtryffel	25:-

Deli 123 erbjuder stor variation på förrätter, varmrätter och desserter.

Att tänka på vid catering:

- vi önskar er beställning minst 3 dagar innan bokad kväll.
- minsta bokning 10 personer.
- att ni enas om en och samma förrätt, varmrätt och dessert.

SMÖRGÅSAR & SANDWICHES

Vegetariska	45:-
Grillad aubergine,ugnsbakad tomat, sallad och pesto	
Grillade grönsaker ,avocado, sallad , ugnsbakad tomat.	
Ost & Vegetariska	55:-
Avocado, tomat, mozzarella, rödlök, sallad, basilika, och hackade oliver	
Kronärtskocka, rostad paprika, avocado & getost, sallad	
Fetaost, hackade oliver, ruccola och ugnsbakad tomat	
Kött & Kyckling	65:-
Grillat kyckling bröst , ceasardressing, sallad, rödlök och avocado	
Rostbiff, grov senap, tomat, stekt lök och sallad	
Salami, mozzarella, ruccola, rödlök, grillad zucchini	
Fisk & Skaldjur	65:-
Handskalade räkor,kokt ägg, citron-dill philadelfiaost,sallad	
Rökt lax, avocado, rödlök,sallad & pepparots-philadefia	

Våra smörgåsar är något större än normalt, fint till en picknick eller lättare lunch.

Att tänka på vid beställning:

Minimum 6 personer & beställ senast 14.00 dagen innan.

DELI 123

Sauhallen Briggen

Nordhemsgatan 28 413 06 Göteborg Tel: 031-120 140 Fax: 031- 120 140 e-post: info@deli123.se

SALLADER & SIDEORDERS

Caesarsallad med kyckling, krutonger och knaperstekt bacon	65:-
Pastasallad med pesto och parmaskinka	65:-
Sallad med grillad lax, räkor, kokt ägg, potatis och dillsenapsdressing	65:-
Kall nudelsallad med grönsaker, kyckling och färsk koriander	65:-
Couscoussallad med fetaost, oliver, soltorkade tomater och tzatziki	59:-
Sallad med chiligrillat kycklingbröst, avocadosalsa och mozzarella	79:-
Sallad med färsk tonfisk, avocado, kokt ägg, kapris och pepparotsdressing	79:-
Sallad med bacon, smulad roquefort och kokt ägg	65:-
Sallad med marinerade grönsaker, ruccola och parmesan	65:-
Pastasallad med räkor, soltorkad tomatpesto och ruccola	65:-
Sideorders & Tillbehör	

Gryn & Bönor

25:-/port

Cous cous med marinerade grönsaker och saltrostade mandlar	
Svarta bönor med rostad majs, lök och serrano-chili	
Currykryddade kikärter , rostade grönsaker och spenat	
Bönsallad med kalamataoliver, rostade minitomater och basilika	
Vldrissallad med päron, rostade valnötter och persilja	

Pastasallader

25:-/port

Pastasallad med pesto, rödlök och grillad zucchini	
Pastasallad med soltorkad tomat-pesto och ruccola	
Orzo-rispasta med saffran, fetaost, kalamataoliver och färsk mynta	
Pastasallad med broccoli, minitomater, getost och rostade rödbetor	
Nudelsallad med grönsaker, soya-ingefärsdressing och färsk koriander	

Potatis	25:-/port
Ugnsrostade rotfrukter med olivolja, vitlök och färska örter	
Potatisgratäng	
Potatisallad med grov senap, persilja och svartpeppar	
Potatisallad med selleri, hackat ägg och dijonseap	
Potatisbakelser (pommes Anna)	
Sallader	25:-/port
Klassisk caesarsallad med romansallad, bacon, krutonger och dressing	
Grekisk sallad med kalamataoliver	
Traditionell grönsallad	
Spenat-baconsallad med getost	
Tomat, mozzarella och basilika	35:-/port
Coleslaw med rödlök, spetskål och morötter	

Våra sallader och sideorders kan också kombineras till en egen buffé.

- Minsta antal 10 personer & beställ 3 dagar innan

FRUKOST-ALTERNATIV

Basic	Nybakade frallor & croissanter, rökt skinka, cheddarost, marmelad. Smör och philadelfiaost.	55:-
Medium	Nybakade frallor & croissanter. Färskpressad apelsinjuice. Rökt skinka, rostbiff, skagenröra, cheddarost, marmelad. Smör och philadelfiaost.	75:-
De Lux	Nybakade frallor & croissanter. Färskpressad apelsinjuice. Rökt skinka, rostbiff, skagenröra, rökt lax med pepparrot. Äggröra med gräslök, brieost, cheddarost, 2 sorters marmelad. Smör och philadelfiaost.	125:-

Ibland kan det vara trevligt med ett frukostmöte på jobbet.

Minimum 10 personer och beställ senast 14.00 dagen innan.

DRYCK

Ramlösa, läsk & lättöl	15:-
San Pellegrino, 50 cl	20:-
Hof mellanöl, flaska	40:-
Starköl, flaska	45:-
Glas vin	45:-/55:- el. 75:-
4 cl. drink	75:-
Kaffe	
Classic kaffe / Te	10:-
Illy Espresso	15:-/20:-
Cappuccino / Caffé Latte	20 :-/25:-

Vi har fullständiga rättigheter och serverar även öl och vin under lunchtid.

*** ingen alkohol levereras i samband med catering.**

VILLKOR & SERVICE

- Priserna avser per person inklusive 12% cateringmoms.
- Privatpersoner kontant betalning vid leverans.
- Företag faktureras 10 dagar netto om inget annat avtalats.
- Vid beställning över 5000:- fri leverans, annars tillkommer en utkörningsavgift på 300:-.
- Vid catering utanför Göteborg tillkommer resekostnad med 50:-/milen.
- Avbokning måste ske minst 5 dagar i förväg.
- Vid minskat deltagarantal, anmält mindre än 3 dagar innan debiteras full kostnad.
- Allt hyrt porslin måste vara sköljt, avtorkat och nedpackat.
- Vid krossat porslin, saknad eller trasig utrustning debiteras fullt inköpspris.
- Servispersonal på plats 300:-/timme (minsta tid 4 timmar).
- Kock på plats 300:-/timme (minsta tid 4 timmar).
- Vid större events och beställningar kan vi erbjuda en totallösning med våran samarbetspartner Dahlgren & Winterqvist, proffs på företagsevents.