

CATERINGMENYER 2018

FÖRMIDDAGSPAUS ALTERNATIVT EFTERMIDDAGSPAUS

Surdegsfralla vete alt. frö med ost, sallad och grönsaker	27kr
Surdegsfralla vete alt. frö med rökt skinka, färskost och tomat	32kr
Surdegsbaguette portion med ost, sallad och grönsaker	27kr
Surdegsbaguette portion med skinka, tomat, sallad och färskost	32kr
Surdegsbaguette portion med mozzarella, prosciutto, basilika	55kr
Surdegsbaguette portion med salami och brieost	55kr
Fruktskål (hela frukter)	20kr
Skuren frukt	28kr
Skuren frukt med bär	40kr
Färsk skuren frukt- och bärsallad med honungsrostade mandlar i glas	38kr
Grekisk yoghurt i litet glas med rostade frön och honung	25kr
Horisonts "risifrutti" med äppelkompott och kanel	29kr
Bärsmoothie	25kr
Ingefärsshot	17kr
Bärshot med spirulina	17kr
Hembakad kaka	28kr
Bulle; vanilj/kanel/kardemumma/månadens	30kr
Småkaka	10kr
Mörkchokladbräck med mandel, russin och solrosfrö	20kr
Bounty	25kr
Saltkolabrownie	29kr
Biskvi mini/stor	19kr/37kr
Tartlett med passionscurd	37kr
Arvid Nordquist kaffe & te	21kr
Pago juice 20 cl	25kr
Läsk 33 cl	20kr
Fresh vatten stilla och kolsyra 75 cl	30kr
Godis "typ twist" (pris per hg)	22kr
Serveringsavgift (för antal under 5pers)	150kr



Alla priser är exklusive 12 % moms
Alkoholhaltig dryck är exklusive 25 % moms

WRAPS

Wraps med kyckling, Caesardressing, bacon och parmesan	75kr
Wraps med skagenröra, rödlök och romansallad	85kr
Wraps med bakade grönsaker, bulgur och avokado	70kr
Wraps med humus, zucchini, romansallad och syltad rödlök	75kr

HORISONTS SMÖRREBRÖD, 3 SORTER

250kr/p

Mjukbakad rostbiff, rostad lök, inlagda senapsfrön och currymajonnäs
Räkor, ägg och majonnäs
Kallrökt lax, pepparrotsfärskost och picklad rödlök

SALLADER

Till alla sallader ingår surdegsbröd och färskost

Asiatisk flankstek med krispiga grönsaker, srirachamajonnäs och gari	125kr
Honungsrostade rödbetor med fetaost, valnötdressing och rostade pumpafrön	119kr
Kyckling med Horisontrubb, bulgur, lime, avokado och Sean Connerydressing	105kr
Varmrökt lax med spenat, dillmajonnäs och syrad gurka	119kr
Räkor, avokado, kokt ägg och chilimajonnäs	119kr
Kyckling, bacon och Caesardressing	105kr

inklusive surdegsbröd och färskost

Fresh vatten stilla och kolsyra 75 cl	30kr
Läsk	20kr
Arvid Nordquist kaffe och te	21kr
Liten dagens dessert	15kr

Serveringsavgift (för antal under 5pers) 150kr



Alla priser är exklusive 12 % moms
Alkoholhaltig dryck är exklusive 25 % moms

BUFFÉ (MINIMUM 20 PAX)

345kr/p

Välj 5st från buffémenyn och 3st tillbehör.

Buffémeny

Avokadoshot med lime och vårlök
Bloody maryshot med selleri
Potatissallad med rödlök och kapris
Risonisallad med rostade oliver och bakad tomat
Bakade rödbetor med parmesan och solroskärnor
Osttartlette med gräslökskrème och syrad lök
Örtslungad bönsallad med mynta och citronmajonnäs
Romansallad med Västerbottendressing och bacon
Tomatsallad på mixade tomater, mozzarella och rödlök
Melon- och tomatsallad med fetaost

Tillbehör

Tandooristekt laxspett med limeyoghurt
Laxtartar med krutonger och sojamajonnäs
Lime- och chilimarinerade räkor med mango och korinaderkräm i glas
Blandad chark med oliver och cornichons
Sesamstekt biff i sotad hjärtsallad
Asiatisk flankstek med srirachamajonnäs
Lagrad ostpaj med rostad svampsallad
Tortilla med potatis och ost
Kyckling med Horisontrubb med Sean Connorydressing

Bröd, röra och färskost ingår

FÖRSLAG PÅ DRYCKER

Cava, Grans Moment	268kr
Hemisferio Sauvignon Blanc Reserve, Torres, Chile	268kr
Hemisferio Cabernet Sauvignon Reserve, Torres, Chile	268kr
Starköl	44kr
Alkoholfri öl	30kr
Natureo Alkoholfritt vin rött/vitt	200kr
Fresh vatten stilla och kolsyra 75 cl	30kr
Läsk 33 cl	20kr



Alla priser är exklusive 12 % moms
Alkoholhaltig dryck är exklusive 25 % moms

FINGERFOOD

42kr/st

Gruyèreost med hemgjord marmelad samt spisknäcke
Cheddar- och jalapeñopoppers
Biffartar med syrad gurka och schalottenlök
Friterad kronärtskocka med citronaioli
Ostterriner på rågbröd med löjrom och picklad lök
Vispad anklever med mjukkockt rimmad fläsklägg och vinkockt äpple
Rödbetstartar med chèvrekrem
Varmrökt laxröra med kavringskrutonger, dill- och citronmajonnäs i gemsallad
Tonfiskartar med pepparrot och äpple
Jordärtskockskrem med picklad svamp och rotfruktschips
Skagenröra med krutonger på gemsallad
Sparrisknopp med broccoli och parmesan crostini

LITE STÖRRE COCKTAILTILLTUGG I GLAS

57kr/st

Skagenröra i glas med krutonger och löjrom
Pepparstekt tonfisk med sallad Nicoise
Halstrad pilgrimsmussla med asiatisk avokadokrem och salladslök, chili och finstrimlad sallad
Sojastekt biff med sallad på brynt ostronskivling, munggroddar, morot och kål, lime- och korianderaioli
Sallad på grön sparris med tryffelmajonnäs, varmrökt sidfläsk och Parmesan och surdegskrisp
Brynt hjortcarpaccio med inlagda kantareller, torkade tranbär och västerbottenkrem samt machésallad

CHARKTALLRIK

160kr/p

Charktallrik med prosciutto, lomo, lufttorkad chorizo, buffelmozzarella med chili och olivolja, comtéost och oliver, serveras med nybakat bröd

SNACKS

Rostade mandlar, nötter och frön	15kr
Marinerade oliver	17kr
Gårdschips	15kr



Alla priser är exklusive 12 % moms
Alkoholhaltig dryck är exklusive 25 % moms

TÅRTOR FRÅN GATEAU

Prinsesstårta	
6 bit	270kr
10 bit	428kr
Limecheesecake	
6 bit	278kr
10 bit	454kr
Citron- och marängpaj	
6 bit	278kr
10 bit	454kr
Jordgubb- och vaniljtårta	
6 bit	278kr
10 bit	454kr
Jordgubbsmazarintårta	
6 bit	303kr
10 bit	490kr
Passionmoussetårta	
6 bit	278kr
10 bit	454kr
Chocolat d'or	
6 bit	293kr
10 bit	475kr
Säsongens tårta	
6 bit	278kr



Alla priser är exklusive 12 % moms
Alkoholhaltig dryck är exklusive 25 % moms