

CATERING**BUFFÉER****MEDELHAVSBUFFÉ 259:-** (231:- ex moms)

italiensk potatissallad, ceasarsallad med krutonger & bacon, antipastifat med tryffelkräm, mozzarellagratinerad kycklingfilé, basilika- & parmesan marinerad biff, sotad fröyalax med avocadokräm, foccacia, örtsmör

SKANDINAVISK BUFFÉ 259:- (231:- ex moms)

skagenröra på grovt bröd, västerbottenpaj med löjrom, fläskfilé med tomat, brie & basilikakräm, örtbodyad kyckling, potatissallad med kapris och senap, varmrökt lax med citronmajonnäs, plocksallad med tomat & solrosfrön, foccacia

GREKISK BUFFÉ 259:- (231:- ex moms)

tomat- & fetaostsallad, souvlakispett, tzatsiki, grekiskt lantbröd, kalamata & halkidikioliver, grillad haloumi, lammedaljong med tapenade, grekisk yoghurt med valnöt och honung

FRANSK BUFFÉ 279:- (249:- ex moms)

vitlöksdoftande grönmusslor, helstekt entrecôte med café de parissmör, fransk potatissallad med kapris och senapsvinaigrette, rostbiff på ankbröst med fikonmarmelad, gratinerad chevre på toast, fransk bondsallad med valnötter, brieost samt hembakat bröd

SPANSK BUFFÉ 259:- (231:- ex moms)

paella med skaldjur & kyckling, tonfisksallad, chistorra korv, friterade calamares, aioli, ost & spanska skinkor, gambas i vitlök samt olivtapenade & bröd

GRILLBUFFÉ 279:- (249:- ex moms)

fläskfilé, kycklingfilé, lammrostbiff, ryggbiff, potatisgratäng, tomat- & mozzarellasallad, couscoussallad med räkor & primörer, bearnaise, bbqsås, aioli, smör & bröd

ASIATISK BUFFÉ 259:- (231:- ex moms)

kycklingspett med jordnötssås, sotad tonfisk med sesammajonnäs, chili- & vitlöksmarinerad kålsallad, musslor med vitlök, citron & koriander, nudelsallad med soyamarinerad biff, melon & ananas, smör & bröd

STUDENTBUFFÉ 269:- (240:- ex moms)

varmrökt lax med citronaioli, skagen på mörkt bröd, västerbottenpaj med löjrom, italiensk potatissallad med primörer, kalvrostbiff med parmesan- & basilikakräm, citron- & rödlöksmarinerade kycklingspett, chilimarinerade skaldjur i avocadokräm, foccacia med örtsmör, fruktfat, chokladkaka med vit chokladmousse

ANTIPASTIFAT 190:- (169:- ex moms)

diverse skinkor korv & salami, oliver, ost samt vitlöksbröd

SKALDJURSFAT 690:- (616:- ex moms)

1/2 hummer, 2 krabbnor, 250g räkor med skal, 2 havskräftor, 2 ostron, blåmusselsoppa med smör & bröd, aioli & löjromscrème fraiche (min 2 pers, förbeställs 3 dagar innan)

JULBORD 390:- (348:- ex moms)

löksill, senapssill, vitlöksill, gubbröra, ägghalvor med räkor, gravad lax, hovmästarsås, varmrökt lax, örtbodyad korv, rostbiff, remoulad, leverpastej, rostad lök, rödkål, pressylta, köttbullar, prinskorv, julskinka, senap, janssons frestelse, kokt potatis, kavring, smör, ris à la malta & julgodis

Minimum 10 personer/buffé

Minimum 20 personer/julbord

MENY - FÖRRÄTTER

CAPRESESALLAD 105:- (94:- ex moms)
vikentomat, mozzarella, pesto, chiliolja

SÄSONGENS PRIMÖRSALLAD 105:- (95:- ex moms)
chevrekräm, tryffelsalami, parmesan, rostade pinjenötter & betor

COGNACSSPETSAD HUMMERSOPPA 129:- (115:- ex moms)
västerbottenpaj, kräftsallad

HALSTRADE PILGRIMSMUSSLOR 139:- (124:- ex moms)
rostad blomkålskräm, pancetta & balsamicosirap

TRE SORTERS ROM 149:- (133:- ex moms)
löjrom, sikrom, laxrom, rårika, klassiska tillbehör

SVENSKA KLASSIKER PÅ TOAST 139:- (124:- ex moms)
skagen, gubbröra, laxmousse

PELLE JANSSON 149:- (133:- ex moms)
rå oxfilé, löjrom, crème fraiche, rödlök, äggula

MENY - VARMRÄTTER

SVENSK OXFILÉ 279:- (249:- ex moms)
potatisterrin, rostad jordärtskockskräm, svampbädd, tryffelsky

LAMMRACKS 249:- (222:- ex moms)
rosmarinsky, chevrekräm, hasselbackspotatis,
rostade rotfrukter

KALVENTRECÔTE 259:- (231:- ex moms)
murkelsås, sparris, morot, potatisterrine

KNAPERSTEKT ANKBRÖST 249:- (222:- ex moms)
krämig kål- & linsragu, ristad bacon, rårika, fikonsky

KYCKLINGFILÉ 195:- (174:- ex moms)
svartrotskräm & ragu på potatis, primörer & kål

SMÖRSTEKT TORSKRYGG 279:- (249:- ex moms)
blomkålskräm & vetekorn samt primörer efter säsong

RÖDINGFILÉ 269:- (240:- ex moms)
skaldjurskompott samt fänkål, tomat, syltad lök samt vitvinsås

CHILI- & VITLÖKSMARINERAD FLÄSKFILÉ 229:- (204:- ex moms)
potatisgratäng, rödvinsås, primörer

BIFF RYDBERG 269:- (240:- ex moms)
oxfilé, råstekt tärnad potatis, lök samt dijon- & pepparrotskräm

ENTRECÔTE 269:- (240:- ex moms)
tomat- & mozzarellasallad, sky, bbq-smör, ugnsröstad potatis & rotfrukter

MENY - DESSERT

PASSIONSRUKTSPANNACOTTA - rårörda bär 95:- (85:- ex moms)

ÄPPELKAKA - vaniljcrème 95:- (85:- ex moms)

VIT- & MÖRK CHOKLADMOUSSE - halloncoulis 95:- (85:- ex moms)

TRE SORTERS OST - med tillbehör 129:- (115:- ex moms)

CHOKLADKAKA - nougatmousse & bär 95:- (85:- ex moms)

BÄRCOCTAIL - lemoncurd, vanilj- & honungsfärskost samt mandelcrunch 95:- (85:- ex moms)

TAPAS

35:-/tapas (ex moms 31:-)

SKAGEN - på hembakad foccacia

CROISSANT - basilika- & parmesankräm

COMTÉ OST - kvittenmarmelad

UGNSBAKAD POTATISSKIVA - löjrom, crème fraiche & rödlök

LITEN CARPACCIO - på bröd med tryffelkräm & parmesan

VEGETARISK TORTILLA - färskost

SERRANO SKINKA - tomat- & basilikakräm

OXRYGGTOAST - dijon- & pepparotskräm samt rödlöksmarmelad

CITRON- & RÖDLÖKSMARINERAT KYCKLINGSPETT

SOTAD FRÖYA LAX - äppelkräm

SKALDJURSCEVICHE - med avocadokräm

MATJESSILL - bacon, sirap & crème fraiche på kavring

PELLE JANSSON - rå oxfile, lök, crème fraiche, löjrom

VÅSTERBOTTENPAJ - löjrom

SOTAD TONFISK - sesammajonnäs

MJÖLKCHOKLAD PANNACOTTA - halloncollis

CHOKLADTRYFFEL - med nougatmousse

PERSONAL

Behöver du hjälp med servering eller uppdukning?

Vi har en kärna av mycket trevlig serveringspersonal. Några av dem har andra arbeten och jobbar hos oss extra då och då för omväxlings skull.

Förutom serveringspersonal kan vi även ordna DJ samt vara behjälpliga vid övriga önskemål.

Personal kan du hyra av oss i samband med matbeställning, dessvärre kan du inte enbart hyra serveringspersonal av oss.

Vi brukar rekommendera en serveringspersonal per 25 gäster vid buffé (varmrätt) och vid sittande middag en servis per 15 gäster.

- Hovmästare/kock 450 kr/timme ink moms
- Servering/barpersonal 350 kr/timme ink moms
- Minimumdebitering för bara vara personal är 4 timmar.
- Personaltiden räknas från avgång till återkomst i vårt kök på Fågelsångsgatan 2.
- Avbokning av personal måste göras minst 3 arbetsdagar före festen/arrangemanget.

LEVERANS/RETUR

Vi levererar mot en mindre leveransavgift. Avgiften varierar beroende på tidpunkt och avstånd.

Nuvarande debitering för leverans/retur inom Helsingborg är som exempel:

*Leverans/retur vardagar fram till klockan 18.00, 350kr inkl. moms

Därefter ökar avgiften beroende på geografiskt avstånd, tid på dygnet och vilken dag det rör sig om.

Vi offererar de priser som gäller för just dig när du gör din beställning.

Returerna hämtas följande vardag eller efter överenskommelse.

Föredrar ni att hämta beställningen själva är ni varmt välkomna att göra det på Fågelsångsgatan 2.

Returerna lämnar ni tillbaka nästkommande vardag.

PORSLIN

Förutom mat kan du även hyra porslin, bord, stolar, dukar, etc. till festen eller middagen. Ett praktiskt och bekvämt sätt när man vill slippa disken dagen efter!

Du kan välja om du vill ha porslinet och godset levererat till dig samma dag som festen eller dagen före.

Liksom skålarna och faten från maten hämtas porslinet nästkommande vardag i överenskommelse med dig som kund.

Inget av det ni hyr in behöver diskas.

Trasigt eller skadat gods debiteras extra utifrån gällande prislista. Var därför noggranna när ni packar tillbaka skålar, fat och tallrikar.

Porslin samt övrigt gods & frakt offereras separat.

VILLKOR

Avbeställning ska ske senast 3 arbetsdagar före leverans.

Förändring av antal ska meddelas tre arbetsdagar före leveransdag.

Givetvis är ni välkomna att boka med kortare varsel, men då kan vi inte garantera att vi kan erbjuda hela cateringmenyn.

Minimiantalet för en bokning är 10 personer om inget annat är överenskommet.

ADRESS/KONTAKT

Bara Vara
Fågelsångsgatan 2
252 20 Helsingborg

042-24 52 52
info@baravara.eu
www.baravara.eu