

Menyförslag



Grattis till Er stora dag!

Vi på Sockerfabriken Mat & Dryck hjälper Er gärna med förberedelserna och servicen inför och under bröllopet.

Med lång och trogen tjänst inom restaurangbranschen har vi båda två samlat på oss stor erfarenhet av bröllop och catering.

Nu har vi samlat ihop en del av våra menyer från senaste åren av bröllop för att hjälpa Er att välja ut en meny för bröllopsfesten. Alla rätter är prissatta så det är bara att välja bland alla förrätter, varmrätter och desserter och sätta ihop Er egen meny.

Festvåningar, dukar, servetter, porslin, glas, röd matta, städ och personal ... ja allt man kan behöva kan vi också hjälpa till med.

Vi har även goda kontakter inom ljud&ljus, foto, dj eller liveband.

Välkommen att prata bröllop med oss

Jonas/Ole

Snittar

Tunnbrödsrulle med pepparrot och lufttorkad skinka
Chevré, honung och granatäpple i knyte
18 kr/st

Förrätt

Skagenröra toppad med löjrom
på rågbröd och örtsallad
125 kr

Varmrätt

Helstekt fläskfilé med ramslökssky
Samt potatiskaka och smörbakta primörer
195 kr

Dessert

Vaniljpannacotta med säsongens färska bär
95 kr

Snittar

Löjrom med crème fraiche och syltad citron på amusette
Tunnbrödsrulle med pepparrot och lufttorkad skinka
Chevré, honung och granatäpple i knyte
18 kr/st

Förrätt

Ramslöksmarinerad sparris från Lilla Labäck,
serveras med hollandaise och lufttorkad Klosterskinka från
Nossebro samt liten örtsallad och ramslökskrutong
135 kr

Vegetariskt alternativ

Ramslöksmarinerad sparris från Lilla Labäck,
serveras med hollandaise och lagrad prästost från trakten
samt liten örtsallad och ramslökskrutong
125 kr

Varmrätt

Rosastekt kalvytterfilé, potatisbakelse smaksatt med prästost
och salvia, smörbakade primörer samt pepparsås på tre sorters peppar
230 kr

Vegetariskt alternativ

Spenat- och färskostknyte, potatisbakelse smaksatt med prästost
och salvia, smörbakade primörer samt pepparsås på tre sorters peppar
195 kr

Förrätts mingel

Marinerade räkor med gräslökscremé
Lufttorkad skinka med ruccola o parmesan
Pastrami med örtsallad i tunnbröd
Nybakat bröd & smör
135 kr

Varmrätt grillbuffé

Primörsallad med grönsaker från Lilla Labäck
Tomat & mozzarellasallad
Tzatziki
BBQ – Sås
Potatissallad med kapis och dijonsenapsås
Bröd & smör

Från grillen

Hängmörad biff
Lammspett med chili & vitlök
Kyckling med rosmarin & citrus
265 kr

Dessert

Citrusorbet med färska hallon
95 kr

Snittar

Löjrom med creme fraiche och syltad citron på amusette
Tunnbrödsrulle med pepparrot och lufttorkad skinka
Chevré, honung och granatäpple i knyte
18 kr/st

Förrätt

Toast Skagen
med liten örtsallad o vinigrette
120 kr

Varmrätt

Helstekt fläskfilé med egen bearnaisesås
och potatisgratäng
195 kr

Dessert

Chokladmousse med hallonculi och pistageknäck
samt vispad grädde
110 kr

Förrätt

Krämig ramslöksoppa med råvaror från trakten
nygräddat bröd, smör och ost

110 kr

Varmrätt

Oxfile tournedos med potatiskaka
smaksatt med lagrad prästost och salvia, tryfflad rödvinssås
samt ångade primörer

235 kr

Snittar

Crostini med ricotta- och röd pesto kräm
Tunnbrödsrulle med pepparrot och pastrami
18 kr/st

Förrätt

Sparris från Lilla Labäck, serveras med klosterskinka från Nossebro
samt tryffelhollandaise
125 kr

Varmrätts buffé

Citrus- och timjansmarinerad kycklingfilé
med ruccola och hyvlad parmesan (varmt)
Ceasardressing, krutong och romansallad
Fläskfilé från Kinnekulle, grillad och kryddad med lokala örter (varmt)
Finbladig örtsallad med grönsaker från Lilla Labäck
Krämig dressing med stiltonost
Rödvinssky (varmt)
Potatissallad från Viglunda smaksatt med dijonsenap och kapris
Nybakat bröd, smör och ost
(Barnbuffé med kycklingspett, fläskfilé och pastasallad)
220 kr

Dessert

Sockerfabrikens Pavlova med nyplockade bär, vispad grädde,
flädersirap och choklad
115 kr

Förrätt

Jordärtskockssoppa med baconströssel
och nybakat bröd
95 kr

Varmrätt

Pepparstek fläskfilé med rödvinssås, samt bakade grönsaker och
rotfruktgratäng från Lilla Labäck
195 kr

Förrätt

Löjrom från Vänern med lagrad prästostpaj,
ärtpuré samt syltad rödlök
145 kr

Varmrätt

Pocherad torskrygg med musselveloute, smörstekt blomkål,
jordärtskockspuré samt primörer
225 kr

Dessert

Mörk chokladmousse, chokladkrisp, körsbärssorbet
och kanderade pistagenötter
115 kr

Italieninspirerad Bröllopsmeny

Melon och jordgubbar, två sorters snittar
Crostini med coppa samt färskoströra på örter
Rökt lax med basilika och riven pepparrot
18 kr/st

Varmrättsbuffé

(Vegetariska alt kommer finnas)

Ugnsbakad lax med pesto genovese, rostade pinjenötter
Lufttorkad skinka med hyvlad parmesan och confiterad tomat
Nötpastrami med gräslökscremé
Tomat- och mozzarellasallad med basilika "caprese"
Pastasallad med oliver och saltorkade tomater,
samt grillade grönsaker
Romansallad med örtbakade krutonger samt ceasardressing
Örtrostad mandelpotatis med ruccola, olivolja och riven parmesan
Helstekt biff på hängmörad hereford
Salviasky
Foccaccia och smör
350 kr

Förrätt

Räkcocktail med mango, granatäpple och vårlök, serveras med krontong, yoghurt och mangovinägrett
120 kr

Varmrätt

Rosmarinmarinerad lammytterfilé grillas lätt och serveras med en potatiskaka med chevré, mustig tryffelsky samt vårprimörer
205 kr

Dessert

Sockerfabrikens Pavlova med nyplockade bär, vispad grädde, flädersirap och choklad
110 kr

Italiensk buffé

Mozzarella- o tomatsallad, basilika
Lufttorkad skinka med hyvlad parmesan
Coppa med syltad lök samt inlagda bönor
Citrus- och rosmarinmarinerad kyckling
Helstekt kalvytter//Pastrami på kalv
Pastasallad med saltorkade tomater, oliver och örter
Ceasardressing
Romansallad
Nybakat foccaccia, smör

275 kr

Dessert

Tiramisu med färska bär
105 kr

Varmrätts buffé

Romansallad med grönsaker
Ceasardressing
Örtbakade krutonger
Citrus och timjanmarinerad kyckling
Helstekt hängmörad Herefordbiff
Rostade rotfrukter
Potatisgratäng
Nybakat foccia
smör
230 kr

Dessert

Vaniljpannacotta med rabarbersås
och kardemummasmul
95 kr

Snittar

Skinka med pepparrot
Pastrami med Dijonsenap
Rökt lax med färskost
18 kr/st

Förrätt

Vänerlöjrom med prästostpaj, ärtpuré samt syltad rödlök
125 kr

Varmrätt

Kryddstekt oxfilé med karamelliserade rotfrukter,
potatisbakelse och Marsalavinsås
235 kr

Dessert

Mörk chokladmousse med färska bär och vispad grädde
110 kr

Snittar

Tunnbrödsrulle med pepparrot och lufttorkad skinka
Chevré, honung och granatäpple i knyte
18 kr/st

Förrätt

Skagenröra toppad med löjrom
på rågbröd och örtsallad
120 kr

Varmrätt

Rosastekt ankbröst med ramslökssky
Samt potatiskaka och smörbakta primörer
Bröd o smör
195 kr

Dessert

Vaniljpannacotta med säsongens färska bär
95 kr

Snittar

Roastbeefroll, finstrimlad isberg och tomat med vitlökscremé
Turkeyroll med pickles och chilimajjo
20 kr/st

Förrätt

Lime- och chilimarinerad räk- och krabbröra på toastbröd,
sesammajjo samt californiaroll och rostad lök
125 kr

Varmrätt

Grillad hängmörad entrecote med guacemole, blodgrape,
klyftpotatis samt anchokryddad rödvinsky
225 kr

Dessert

Kola- och pecannötpaj med färska bär och vaniljglass
120 kr

Snittar

Löjrom med creme fraiche och syltad citron på amusette
Tunnbrödsrulle med pepparrot och lufttorkad skinka
Chevré, honung och granatäpple i knyte
18 kr/st

Förrätt

Skagenröra toppad med Vänerlöjrom, på rågbröd med liten örtsallad
120kr

Varmrätt

Pepparstek dovhjortsfilé med murkelsås, potatiskaka och ramslök
samt konjaksmarinerade tranbär
235 kr

Dessert

Sockerfabrikens tryfflar med två olika smaker
50 kr

Förrätt

Skagenröra toppad med Vänerlöjrom från Spiken, nybakad kavring
liten örtsallad
125 kr

Varmrätt

Kryddstekt oxfilé med karamelliserade rotfrukter, potatiskaka smaksatt med salvia och Chevré samt marsalavinsås
235 kr

Dessert

Mörk chokladmousse med säsongens färska bär och vispad grädde
95 kr

Förrätt

Rostbiff med bakade tomater
samt örtsallad och tryffelaioli
115 kr

Varmrätt

Fläskfilé med kantarellsås
Grönsaker och potatisgratäng
195 kr

Dessert

Chokladpannacotta med färska bär
95 kr

Förrätt

Sparris med tryffelhollandaise, chilimarinerade räkor
Samt friterad persiljerot
115 kr

Varmrätt

Helstekt fläskfilé med BBQ marinad
melonsalsa samt potatissallad
195 kr

Dessert

Vaniljpannacotta med färska bär
95 kr

Förrätt

Tartlett på rökt lax och bladspenat
grön sparris samt hollandaisesås
115 kr

Varmrätt

Kryddstekt lammytterfilé
Potatispuré med västerbottenost, rödvinsås
samt brynta nötter
205 kr

Dessert

Citrontarte med färska bär
110 kr

Förrätt

Löjrom med syltad rödlök
samt kräft o gräddfils pannacotta
lagrad prästostpaj från trakten
145 kr

Varmrätt

Pepparmarinerad helstekt fläskfilé från Kinnekulle med
Karl-Johansvampsky samt potatisbakelse smaksatt med
ramslök och getost
205 kr

Dessert

Vit Chokladmousse med mörk chokladbavaroise
Smaksatt med äpple från Kålland
Samt blåbärsmaräng och chokladsnö
145 kr

Förrätt

Kantarelltoast på surdegsbröd
Med rårörda lingon samt päronsallad och
mögelost från Påverås
125 kr

Varmrätt

Torskrygg med smörstekt blomkål, ärtpuré
och friterad selleri
225 kr

Dessert

Marängsviss med säsongens frukt o bär
125 kr

Förrätt

Skaldjurscocktail med primörer
och örkrutonger
110kr

Varmrätt

Kryddstekt oxfilé med karamelliserade rotfrukter
och bearnaisesås på brynt smör
225 kr

Tournedos Rossini
Anklever, marsalasås samt potatisbakelse med salvia
235 kr

Dessert

Tiramisu med mascarpone, kex och bär
95 kr

Förrätt

Skaldjurstårta på kavring, med handskalade räkor, gräslök och creme fraiché. Syltad rödlök samt liten örtsallad och citronvinägrett. Toppad med löjrom.

125 kr

Varmrätt

Helstekt dovhjortsfilé, potatiskaka smaksatt med chevré och salvia, mustig rödvinssås med smak av Karl-Johansvamp samt ljummen tomatsallad med sparris

235 kr

Dessert

Vit choklad- och mascarponecremé med jordgubb- och basilikakompott. Karamelliserade pistagenötter samt chokladgarnityr

115 kr

Förrätt

Skagenröra toppad med löjrom
på rågbröd och örtsallad
125 kr

Varmrätt

Rosastekt ankbröst med ramslökssky
Samt potatiskaka och smörbakta primörer
Bröd o smör
215 kr

Dessert

Vaniljpannacotta med säsongens färska bär
85 kr

Snittar

Chevre, honung och pinjenötter i knyten
Crustader med löjrom, smetana och rödlök
18 kr/st

Förrätt

Share food i form av antipasti ståendes på borden när
gästerna sätter sig. Fat? Tallrikar?
- Fikon, chilimarerad manchegoost, brieost, crustini,
lufttorkad skinka, tryffelsalami, marinerade kalamataoliver,
fikonmarmelad
135 kr/pp

Buffé

Kycklingspett
Grillade lammspett med chili och rosmarin
Foccaccia
Vispat smör
Örtsrostad mandelpotatis
Rostade rotfrukter
Krutonger
Primörsallad
Het bbqsås
Rajita, yoghurt dressing med mynta och honung
265 kr/pp

Bufféförslag

Rökt lax med pepparrot och crème fraiche

Gräslökscremé

Lufttorkad skinka med parmesan

Rosmarinstekta kycklingspett

Grillad chorizo

Rostad majsaioli

Ostpaj med laggad prästost

Pastasallad med örter

Grönsallad

Cesarpotatis

Olika frön

Bröd och färskoströra

Kaffe

255 kr/pp

Kontakta oss!

info@sockerfabriken.se
www.sockerfabriken.se

0510-651 90 | 0733-895 881

