

*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

Berth/Termeh

## *Snittar*

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

## *Förrätt*

Skagenröra toppad med löjrom  
på rågbröd och örtsallad  
125 kr

## *Varmrätt*

Helstekt fläskfilé med ramslökssky  
Samt potatiskaka och smörbakta primörer  
235 kr

## *Dessert*

Vaniljpannacotta med säsongens färska bär  
105 kr

## *Snittar*

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

## *Förrätt*

Ramslöksmarinerad sparris serveras med hollandaise och lufttorkad  
Klosterskinka samt liten örtsallad och ramslökskrutong  
145 kr

## *Vegetariskt alternativ*

Ramslöksmarinerad sparris serveras med hollandaise och lagrad  
prästost från trakten samt liten örtsallad och ramslökskrutong  
135 kr

## *Varmrätt*

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

## *Vegetariskt alternativ*

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

## *Förrättsmingel*

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

## *Varmrätt grillbuffé*

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

## *Från grillen*

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

## *Dessert*

Citrusorbet med färska hallon  
115 kr

## *Snittar*

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

## *Förrätt*

Toast Skagen  
med liten örtsallad o vinigrette  
130 kr

## *Varmrätt*

Helstekt fläskfilé med egen bearnaisesås  
och potatisgratäng  
220 kr

## *Dessert*

Chokladmousse med hallonculi och pistageknäck  
samt vispad grädde  
130 kr

## *Förrätt*

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

125 kr

## *Varmrätt*

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

310 kr

## *Snittar*

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

## *Förrätt*

Sparris serveras med klosterskinka samt tryffelhollandaise  
135 kr

## *Varmrättsbuffé*

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)  
265 kr

## *Dessert*

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



## *Förrätt*

Jordärtskockssoppa med baconströssel  
och nybakat bröd  
115 kr

## *Varmrätt*

Pepparstekt fläskfilé med rödvinssås,  
samt bakade grönsaker och rotfruktgratäng  
220 kr

## *Förrätt*

Löjrom med lagrad prästostpaj,  
ärtpuré samt syltad rödlök  
165 kr

## *Varmrätt*

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

## *Dessert*

Mörk chokladmousse, chokladkrisp, körsbärssorbet  
och kanderade pistagenötter  
130 kr

# *Italieninspirerad Bröllopsmeny*

Melon och jordgubbar, två sorters snittar  
Crostiti med coppa samt färskoströra på örter  
Rökt lax med basilika och riven pepparrot  
25 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  
420 kr

## *Förrätt*

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

## *Varmrätt*

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

## *Dessert*

Sockerfabrikens Pavlova med nyplockade bär, vispad grädde, flädersirap och choklad  
130 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

350 kr

## *Dessert*

Tiramisu med färska bär  
120 kr

## *Varmrätts buffé*

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

## *Dessert*

Vaniljpannacotta med rabarbersås  
och kardemummasmul  
115 kr

## *Snittar*

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

## *Förrätt*

Vänerlöjrom med prästostpaj, ärtpuré samt syltad rödlök  
145 kr

## *Varmrätt*

Kryddstekt oxfilé med karamelliserade rotfrukter,  
potatisbakelse och Marsalavinsås  
270 kr

## *Dessert*

Mörk chokladmousse med färska bär och vispad grädde  
125 kr

## *Snittar*

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

## *Förrätt*

Skagenröra toppad med löjrom  
på rågbröd och örtsallad  
135 kr

## *Varmrätt*

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

## *Dessert*

Vaniljpannacotta med säsongens färska bär  
115 kr



## *Snittar*

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

## *Förrätt*

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

## *Varmrätt*

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

## *Dessert*

Kola- och pecannötpaj med färska bär och vaniljglass  
135 kr

## *Snittar*

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

## *Förrätt*

Skagenröra toppad med Vänerlöjrom, på rågröd med liten örtsallad  
135 kr

## *Varmrätt*

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

## *Dessert*

Sockerfabrikens tryfflar med två olika smaker  
75 kr

## *Förrätt*

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

## *Varmrätt*

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

## *Dessert*

Mörk chokladmousse med säsongens färska bär och vispad grädde  
115 kr

## *Förrätt*

Rostbiff med bakade tomater  
samt örtsallad och tryffelaioli  
135 kr

## *Varmrätt*

Fläskfilé med kantarellsås  
Grönsaker och potatisgratäng  
225 kr

## *Dessert*

Chokladpannacotta med färska bär  
115 kr

## *Förrätt*

Sparris med tryffelhollandaise, chilimarinerade räkor  
Samt friterad persiljerot  
135 kr

## *Varmrätt*

Helstekt fläskfilé med BBQ marinad  
melonsalsa samt potatissallad  
225 kr

## *Dessert*

Vaniljpannacotta med färska bär  
115 kr

## *Förrätt*

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

## *Varmrätt*

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

## *Dessert*

Citrontarte med färska bär  
130 kr

## *Förrätt*

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

## *Varmrätt*

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

## *Dessert*

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

## *Förrätt*

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

## *Varmrätt*

Torskrygg med smörstekt blomkål, ärtpuré  
och friterad selleri  
275 kr

## *Dessert*

Marängsviss med säsongens frukt o bär  
140 kr



## *Förrätt*

Skaldjurscocktail med primörer  
och örtrutonger  
135 kr

## *Varmrätt*

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

Tournedos Rossini  
Anklever, marsalasås samt potatisbakelse med salvia  
325 kr

## *Dessert*

Tiramisu med mascarpone, kex och bär  
115 kr

## *Förrätt*

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

135 kr

## *Varmrätt*

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

295 kr

## *Dessert*

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

135 kr

## *Förrätt*

Skagenröra toppad med löjrom  
på rågbröd och örtsallad  
140 kr

## *Varmrätt*

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

## *Dessert*

Vaniljpannacotta med säsongens färska bär  
115 kr

## *Snittar*

Chevre, honung och pinjenötter i knyten  
Crustader med löjrom, smetana och rödlök  
25 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  
155 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  
320 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

315 kr/pp

Kontakta oss!

[kontakt@sockerfabriken.nu](mailto:kontakt@sockerfabriken.nu)

[www.sockerfabriken.nu](http://www.sockerfabriken.nu)

0760 465 190

