

annorlunda
CATERING

Meny

Beställningar och förfrågningar.

Ring oss på kontoret på tel 08-661 37 64 eller faxa Er beställning på faxnr 663 70 76. Ni är också välkomna att besöka oss personligen i vårt leveranskök på Jungfrugatan 19, men ring gärna innan och boka en tid för möte.

Om beställningar och minimumantal.

Minsta beställning är 10 portioner per rätt. Beställ i god tid, senast tre dagar före leverans, så underlättar Ni för Er och vår planering. Skulle Ni vara ute i sista minuten ska vi försöka hjälpa Er ändå, men risk finns att alla råvaror inte finns tillgängliga och därför kan utbudet bli något mer begränsat. Ändringar kan göras, dock senast tre arbetsdagar före Er beställning om inget annat avtalats.

Leveranser.

Vi har egna bilar som levererar mot en leveransavgift. Den varierar beroende på tidpunkt och avstånd. Föredrar Ni att hämta beställningen själv, gör Ni det på Jungfrugatan 19.

Personalkostnad.

Serverings-, buffé-, garderobs- och barpersonal kostar 260:-/timme inkl sociala kostnader. Arbetsledare/hovmästare kostar från 300:-/ timme inkl sociala kostnader. Minimumdebitering 4 timmar. Tiden räknas från avgång till återkomst leveransköket, Jungfrugatan 19. Avbokning av personal senare än fem arbetsdagar före arrangemang debiteras den uppskattade arbetstiden. OB-tillägg debiteras mellan kl 20.00-06.00 (måndag-fredag), 16.00-06.00 (lördag) och 06.00-06.00 (söndag). Projektledare behövs vid större och mer krävande arrangemang samt events (möte stid, planering, genomförande och uppföljning) och offereras separat.

Betalningsvillkor.

Moms tillkommer på samtliga priser (12% på mat, 25% på övrigt). Betalning kontant eller mot faktura med betalningsvillkor 10 dagar netto. Vi reserverar oss för eventuella pris och sortimentsändringar.





© annorlunda Catering.

Cocktailtilltugg.

Cocktailspett.

Grönsaksspett med cocktailmozzarella 25,-
Salami-körsbärstomat-oliv-kronärtskocka 25,-
Fruktspett 25,-

Snittar.

Rökt lax med senapskrème 20,-
Getostkrème med saltorkade tomater 20,-
Kycklingröra med curry och bacon 20,-
Skagenröra 20,-
Rensteksmousse 20,-

Canapéer 4 cm.

Brie 20,-
Getostkrème på pumpernickel 20,-
Rensteksmousse 20,-
Räkor och majonnäs 20,-
Löjromsmousse 25,-
Rökt lax och pepparrotsskrème 25,-
Gåsleverterrin på pumpernickel 35,-

Crostini.

Olivröra med ruccola 18,-
Färskost 18,-
Fetaostkrème 18,-
Tomat- och basilikaröra 18,-

Tapas och fingerfood.

Friterade vegetariska vårrullar med soya (2 st/pers) 25,-
Friterade färskostfyllda jalapeños (2 st/pers) 25,-
Friterad jätteräka med cheddar och chili (2 st/pers) 35,-
Tortilla med potatis, lök, paprika och oliver 40,-
Rostade aubergineklyftor med vitlöksdressing (2 st/pers) 35,-
Litet spett med tomat och mozzarella 25,-
Marinerad kronärtskocka 25,-
Parmaskinka med marinerad getost 35,-
Saltbakad potatis med mojo rojo 25,-
Marinerad green shell mussel med chili och vitlök 30,-
Liten räkgaspacho med olivbasilikamarinerad blacktigerräka 45,-
Caesarsallad med kyckling och brödpinne 40,-
Ceviche på lax och hälleflundra 50,-
Böndip och nachos 20,-
Tzatziki och lammfärsspett 40,-
Honungsyoghurt och saltgurka 20,-
Insalata frutti di mare 45,-
Mango-limedrumstick med Thai sweetchilisauce 30,-
Tandooribakad drumstick med gurkraita 35,-
Små griljerade koreanska revbensspjäll 40,-
Satayspett med jordnötssås 30,-
Fyllda smördegssnurror m västerbottenost eller pesto 18,-
Tunnbrödsrulle med ansjovis, ägg och rödlök 20,-
Tunnbrödsrulle med olivröra och parmaskinka 20,-
Blandade oliver 18,-
Cocktailpirog med chili- eller broccoli-fetafyllning 18,-
Frasiga brödpinnar med parmesanost 18,-
Grönsakssticks med auberginedip eller blue cheesedip 25,-

Moms 12% tillkommer på samtliga priser.



www.annorlunda.se E-post: info@annorlunda.se Tel 08-6613764 Fax 08-6637076

Postadress och kontorets besöksadress är: Kommendörsgatan 26, Box 5020, 10241 Stockholm



© annorlunda Catering.

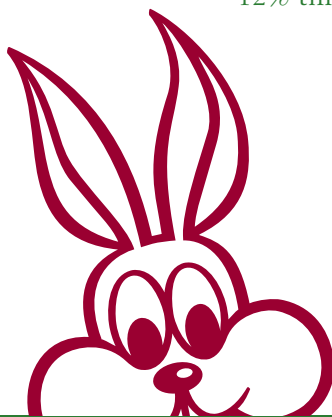
Förrätter, soppor

1. Tomat- och mozzarellasallad med rostad chili och basilikadressing 60,-
2. Rödbetscarpaccio med getostcrème (med saltorkade tomater), vinaigrette och plocksallad 70,-
3. Bresaola med rostad paprika och getostmousse 80,-
4. Räk- och skaldjurscocktail (serveras i glas) med bl a ägg, ärtor, grön sparris och Rhode Island 85,-
5. Gubbröra med löjrom, silltårta, gravlaxkub med senapssås samt lagrad västerbottenost 85,-
6. Rökt ankbröst med äppelsallad och valnötter samt ruccoladressing 85,-
7. Tre sorters sandwiches på grovt bröd; gravad lax, rökt ankbröst och ädelost 90,-
8. Rökt laxcarpaccio med västerbottencrème och dil-lolja, svarvade grönsaker och brödfärd 90,-
9. Pepparrotscheesecake med löjrom, hackad rödlök och basilikaolja 90,-
10. Blackned lax med mango- och citrussalsa 90,-
Rökt laxrulle med crème fraîche och färska örter,
11. löjromsägg, hyvlad parmesan och lime 95,-
12. Vildsvinscarpaccio med marinerad getost, saltorkade tomater och grissini 95,-

Soppor serveras som halv/helportion.

1. annorlundas köttsockpa med kokt, rimmad oxbringa, rotfrukter och pepparrot 60,-/83,-
2. Kyckling- och auberginesoppa med rostad vitlök, serveras med riven parmesanost 63,-/86,-
3. Karljohansvampcrèmesoppa 65,-/88,-
4. Minestroneoppa med rimmat fläsk och risoni, serveras med pesto 68,-/91,-
5. Asiatick fisk- och skaldjursoppa med ingefära och kokosmjölk 72,-/95,-
6. Fisksoppa med potatis, fänkål och saffran, serveras med äoli 72,-/95,-
7. Kall räkgazpacho med oliv- och basilikamarinerade blacktigerräkor, serveras med örkrutong 75,-/98,-
8. Klassisk cognacspetsad hummersoppa, serveras med oststänger (denna rätt serveras ej med bröd) 95,-/118,-

Samtliga soppor serveras med bröd och smör. Moms 12% tillkommer på samtliga priser.



www.annorlunda.se E-post: info@annorlunda.se Tel 08-6613764 Fax 08-6637076

Postadress och kontorets besöksadress är: Kommendörsgatan 26, Box 5020, 10241 Stockholm

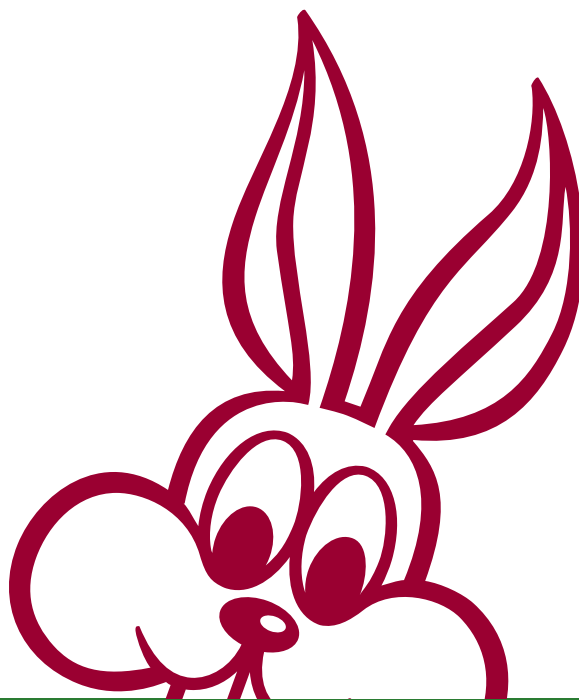


© annorlunda Catering.

Fiskrätter.

1. Räk- och dillgratinerad sejfilé med ostgratinerad citronduchesse 120,-
2. Citronpepparmarinerad varmrökt laxfilé med ljummen potatissallad och vitlökscreme 125,-
3. Kall inkokt koljafilé med löjrom- och sellericreme, fänkåls- och äppelpickles och kokt färsk potatis 135,-
4. Halstrad gädd- och scampimousseline med mussel gräddsås, varma grönsaker och dillkokt färsk potatis 140,-
5. Svampbräserad rödingfilé med stekt fänkål och tomat, serveras med palsternacks- och potatispuré 142,-
6. Lättgravad halstrad torsk med saffranskokta grönsaker och potatis, serveras med hummeräoli 150,-
7. Tigerräks- och laxspett med purjolök- och teri yakisås, serveras med fried rice 158,-
8. Ugnsbakad gösfilé med lime- och inge färsglacerade rotfrukter, spenat och bladpersilja, serveras med rödvinssås och rostad mandelpotatis 164,-
9. Varm pilgrimsmusselterriner med hummer- och persiljesås och grönsaksrisotto 168,-
10. Dill- och vitlöksbakad torsk med skaldjurspaella och örtcreme fraîche 172,-
11. Skaldjursfärserad rödtunga med ajuvar relish och fänkåls- och schalottenlöksstuvad potatis 180,-
12. Tapenadebakad hälleflundra med gräddkokt mangold och purjolök samt risotto med saltorkade tomater 190,-
13. Bouillabaisse med red snapper, hälleflundra, tigerräkor, gröna musslor och räkor, serveras med tomatiserad hummer- och fiskbuljong, kokt färsk potatis samt äoli 192,-
14. Karljohansvampfärserad marulk med tryffelsky, halstrad sparris och baconpotatisbakelse 202,-

Moms 12% tillkommer på samtliga priser.



www.annorlunda.se E-post: info@annorlunda.se Tel 08-6613764 Fax 08-6637076

Postadress och kontorets besöksadress är: Kommendörsgatan 26, Box 5020, 10241 Stockholm



© annorlunda Catering.

Kött och viltkött.

1. Biffwok med udonnudlar och grönsaker, serveras med jordnötscurrysås 85,-
2. Friterat kinesiskt fläsk med sötsur ingefärsås, bambuskott och vattenkastanjer, serveras med jasminris 95,-
3. Tandooribakade små kycklingklubbor med kall gurkraita och kryddkokt basmatiris 110,-
4. Fläkschnitzel med gräddkokt surkål med spenat, buljongkokta grönsaker och potatis 130,-
5. Mozzarella- och basilikafyllt majskycklingbröst med bacon- och tomatgräddsås, serveras med bacon- och tryffelpotatismos 155,-
6. Citronmarinerad lammytterfilé med parmesan-gratinerade sydfranska grönsaker, pesto och potatistimbal med rostat bacon 172,-
7. Rökt chiliglacerat ankbröst med stekta äpplen, mandusås och pumpapurégratinerad fänkål 185,-
8. Tournedos med råstekta sparris, tryffelgräddsås och västerbottenost- och persiljebräserade potatisskivor 198,-
9. Kalventrecôte med pinjenötter, champinjoner och spenat, polenta med vitlök samt parmesansmör med soltorkade tomater 205,-
10. Helstekt rådjursytterfilé med päron- och rödlökskompost, madeirasås och purjolök- och potatisgratäng 220,-
11. Bacon- och ostronskivlingfärserad gödkalvytterfilé med sherryvinägersky och parmesanpotatistårta 225,-
12. Kallrökt renytterfilé med gräddkokta svartrötter, lingonvinägersås samt kantarellpotatisterrin 245,-

Moms 12% tillkommer på samtliga priser.



www.annorlunda.se E-post: info@annorlunda.se Tel 08-6613764 Fax 08-6637076

Postadress och kontorets besöksadress är: Kommendörsgatan 26, Box 5020, 10241 Stockholm

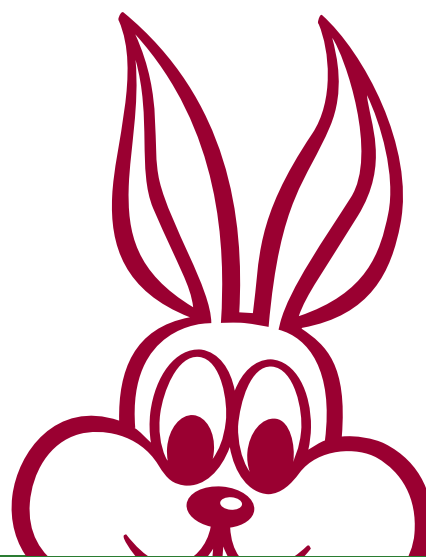


© annorlunda Catering.

Dessertes.

1. Petit four 18,-
2. Tryffelkulor eller praliner (2 st/pers) 20,-
3. Apelsinspetsad chokladmousse (serveras i shotsglas) 26,-
4. Tarte aux pommes (tunn fransk äppelkaka), serveras med lättvispad grädde 40,-
5. Hjortronpannacotta med mylta (serveras i glas) 60,-
6. Jordgubbs- och citronpaj med maräng (serveras i glas) 75,-
7. Vit chokladmousse med lime- och jordgubbskompott (serveras i glas) 60,-
8. Chokladdroppe med hallon- och chokladmousse 70,-
9. Chokladtryffeltårta med italiensk maräng och bärsås 75,-
10. Jordgubbssoppa, serveras med fläderblomssorbet och mandelkaka 75,-
11. Amandine Apricot (aprikos- och mandelpaj), serveras med lavendelglass och chokladflarn 75,-
12. Melon- och citrussoppa, serveras med kokossorbet och kattungor 75,-
13. Glassbomb med sorbetfyllning och mandelflarn 80,-
14. Citrusglass på nötmarängbotten med nougatcrème 80,-
15. Osttallrik med fyra sorters ostar, bröd och kvittenmarmelad 95,-
16. Mörk chokladbakelse med äppeltatin och calvadossorbet 85,-
17. Choklad- och vaniljbavaroise med karamelliserade päron och chokladsås 85,-

Moms 12% tillkommer på samtliga priser.



www.annorlunda.se E-post: info@annorlunda.se Tel 08-6613764 Fax 08-6637076

Postadress och kontorets besöksadress är: Kommendörsgatan 26, Box 5020, 10241 Stockholm

© annorlunda Catering.

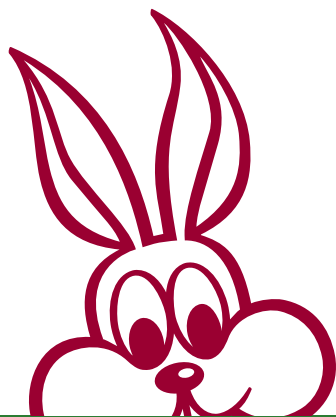
annorlundas klassiker.



1. Kall inkokt lax med dillmajonnäs, pressgurka och kokt potatis.
2. Rimmad lax och dillstuvad potatis.
3. Stekt ansjovisfylld strömmingsflundra med dill- och pepparrotpotatismos.
4. Laxpudding med dill, citron och skirat smör.
5. Ärtsoppa med fläsk och senap, pannkakor med sylt och vispad grädde.
6. Pytt i panna eller gräddstuvad pytt med rå äggula och inlagda rödbetor.
7. Oxjärpar med gräddsås, pressgurka och potatismos
8. Biff Lindström med kryddörtsmör, haricots verts och pommes carré.
9. Renskavsgryta med skogssvamp, rårörda lingon och potatispuré.
10. Boeuf Bourguignonne och ris.
11. Skånsk kalops med inlagda rödbetor och kokt potatis.
12. Kokt kalv i dill och kokt potatis.
13. Wallenbergare med skirat smör, gröna ärtor, rårörda lingon och potatismos.

Klassikerna serveras som buffé, 100,-/portion.

Bröd och smör, sallad och dressing ingår till samtliga rätter. Moms 12% tillkommer.



www.annorlunda.se E-post: info@annorlunda.se Tel 08-6613764 Fax 08-6637076

Postadress och kontorets besöksadress är: Kommendörsgatan 26, Box 5020, 10241 Stockholm

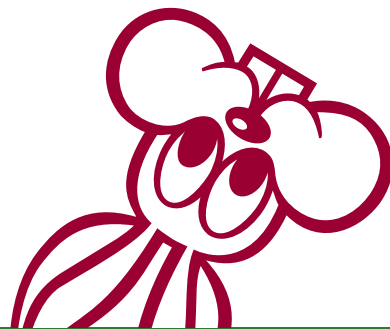


© annorlunda Catering.

Kalla tallrikar.

1. Kallt blandat kött med syltade grönsaker och potatissallad. Brytbröd och smör. 85,-
2. Grekisk tallrik med tzatziki, kryddade lammfärs-
pett, aubergineröra, vinbladsdolme, fårostsallad
med oliver och oregano. Lantbröd och smör. 115,-
3. Spansk tallrik med ört- och citronmarinerad kyck-
ling, Serranoskinka, salami, bönsallad med potatis,
marinerad kronärtskocka, rostad aubergineklyfta
och Manchego. Lantbröd och smör. 120,-
4. Skagenröra, lax- och skaldjursterrine, rökt laxrulle
med crème fraîche och örter, potatissallad, biff
romanesco, Morbier de Clerons. Kuvertbröd och
smör. 130,-
5. Italiensk tallrik med prosciutto di Parma, salami,
bresaula, lomo, mortadella, pastasallad, olivpesto,
tomat, mozzarella, rucicola, kapris och Taleggio.
Lantbröd och smör. 135,-
6. Svensk tallrik med helstekt ryggbiff med örtolja,
löjromstoppad gubbröra, gravlax med senapssås,
varmrökt lax och citron, västerbottenost och ched-
dar och kokt potatis. Knäckebröd och smör. 140,-
7. Citrusmarinerat scampispett, helstekt fläskfilé
med pesto, potatissallad med kronärtskockshjär-
tan, vitlöksmarinerade champinjoner, Thoméost.
Baguette och smör. 145,-

Moms 12% tillkommer på samtliga priser.



www.annorlunda.se E-post: info@annorlunda.se Tel 08-6613764 Fax 08-6637076

Postadress och kontorets besöksadress är: Kommendörsgatan 26, Box 5020, 10241 Stockholm

Bufféer.

1. **Ettans buffé** Broccolipaj (varm). Lättrökt kal-konbröst Tomat- och gurksallad med ädelost 95,-
2. **Tvåans buffé** Provençalsk lammgryta med bönor och vitlök, serveras med ris (varmt). Fransk tomat sallad med hackad lök och vinaigrette. Baguette och smör. 120,-
3. **Treans buffé** Mango- och limeglacerade drumsticks (3 st/pers). Krämig rissallad med curry Gurksallad med jordnötter Lantbröd och smör 100,-
4. **Fyrans buffé** Soya- och vitlöksbräserad kyckling (varm). Bulgur med rostade grönsaker och Mojo rojo. Blandade salladssorter Baguette. 110,-
5. **Femmans buffé** Tre sorters kallt blandat kött. Fransk potatissallad med rotfrukter alternativt. Potatisgratäng (varm). Blandade salladssorter och dressing Lantbröd och smör. 100,-
6. **Grön buffé** Marinerad bulgurvetesallad. Grekisk böndip. Rostad aubergine med vitlöksdressing. Pastasallad med kronärtskockshjärtan och parmesanflakes. Gratinerade sydfranska grönsaker (varmt). Marinerad rödbetssallad med kaporis och rostade pinjenötter. Lantbröd och smör. 150,-
7. **Stures buffé** Mango- och limeglacerade drumsticks (varma) med sweet chilisaucé. Basilikabiff med pesto och rostade pinjenötter. Pastasallad med saltorkade tomater, rödlök och vitlöksdressing. Couscous med grillade marinerade grönsaker. Blandade oliver. Färskost med vitlök och örter Baguette. 165,-
8. **Grekisk buffé** Vinbladsdolmar Lammfärsspett (varma). Grekisk böndip Moussaka (varm). Fårost-sallad med tomat, gurka, lök och oregano. Rostade ugnstekta tomater med vitlöksolja Tzatziki. Grekiskt lantbröd. 155,-
9. **Klassisk buffé** Skagenröra på hela räkor. Inkokt lax och löjromssås. Dubbelmarinerad helstekt biff med kall örtbearnaise. Potatissallad vinaigrette med kaporisbär och rödlök. Blandade salladssorter. Brie med frukt och grönt. Rågbaguette och vispat smör. 225,-
10. **Tians buffé** Lax- och avocadoröra. Teriyaki-marinerad kycklingfilé i bitar. Frutti di mare Blandade salladssorter med grovriven parmesan och citronolja Spenatpaj med oliver (varm). Taleggio och spansk getost med druvor och kvistkaporis. Kuvertbröd och smör. 200,-
11. **Provençalsk buffé** Skaldjursterrine med saffran och sås verte. Citronbakad kycklingklubba (varmt). Couscous med provençalska grönsaker Vitlöksmarinerade champinjoner. Blandad sallad. Två franska ostar med frukt och grönt. Lantbröd och smör. 215,-
12. **Spansk buffé** Paella med saffransris, grönsaker, räkor, kyckling m m (varm). Lufttorkad skinka med saltorkade tomater och rucola. Ensalata russo (tonfisk, ägg, grönsaker m m). Marinerade kronärtskockshjärtan och champinjoner. Manchego med skurna grönsaker. Lantbröd och smör. 230,-

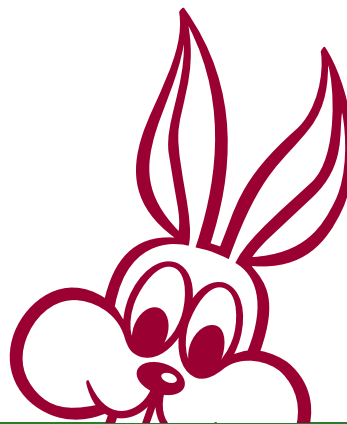


Moms 12% tillkommer på samtliga priser.

Bufféer forts.

13. **Medelhavsbuffé** Chorizosallad. Avokadoröra med chili och koriander. Lufttorkad skinka Saltbakad potatis och mojo rojo. Rostade vitlök- och mandelstekta drumsticks (varma). Oliver Spansk getost. Lantbröd och olivsmör. 200,-
14. **Vår specialbuffé** Räksallad i Rhode Island Prosciuttorulle med krabbsallad. Dubbelmarinerad helstekt ryggbiff. Potatissallad med legymer och rotsaker Gruyère, Bavaria Blu och opastöriserad brie Rädisor, paprika och knäckebröd. Exotiskt fruktfat. Två sorters kuvertbröd. 245,-
15. **Italiensk buffé** Prosciutto di Parma, salami och mortadella. Melon i bitar Bresaula med ruccola, parmesanost och kapris. Blandade oliver Kycklingfilé tonato. Svamprisotto (varm). Tomat- och mozzarellasallad med chili och basilikadressing. Gorgonzola och Taleggio Focaccia, lantbröd och grissini. 235,-
16. **Skandinavisk buffé** Rökt laxrulle med örter och crème fraîche. Gravad lax och senapssås. Löjromstoppad skagenröra. Rökt renstek med lingoncrème. Fasanwallenbergare (varma). Potatissallad vinaigrette med kaprisbär och rödlök. Västerbottenost och Jarlsberg. Hembakat knäckebröd, kavring och vispat smör. 255,-
17. **annorlunda skärgårdsbuffé** Johans gubbröra. Stekt inlagd strömming. Dijon- och pepparotsgravad lax. Rostbiff och pickles Kokt färsk potatis med dill (varm). Blandade salladssorter med cocktailltomater. Lagrad hårdost och kryddost Finn crisp, spisbröd och tunnbröd. 185,-
18. **Asiatisk buffé** Lime- och vitlöksmarinerade thaimusslor med färsk chili. Yakitorispett med jordnötssås (varmt). Biff med grön curry (varmt). Nudelwok (varmt). Friterade vegetariska våruddar (varmt). och sweet chilisauce. Rissallad med mango, melon och yoghurt dressing. 245,-
19. **Fisk- och skaldjursbuffé** Grovhackad skagenröra. Halv färsk hummer och hemlagad majonnäs Löjrom, hackad rödlök och gräddfil. Gravad lax och senapssås. Husets fiskpaté och sås verte annorlundas avokadoröra. Lagrad hårdost och Cambozola med tillbehör. Fruktfat Baguette, knäckebröd och smör. Dagspris
20. **Tapasbuffé** Frutti di mare Serranoskinka. Tortilla med potatis, lök, paprika och oliver Ugnstostade tomater. Saltbakad potatis med mojo rojo. Blandade oliver. Blandade salladssorter med Nobisdressing. Marinerade kronärtskockshjärtan. Tapenade Manchego och Valdion. Vispat smör Crostini, två sorters kuvertbröd och lantbröd. 245,-

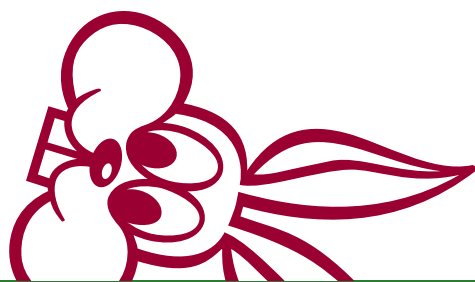
Moms 12% tillkommer på samtliga priser.



Buffétablå.

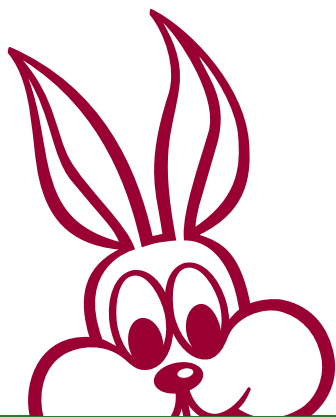
Våra kunders önskemål efter variation eller efter att kunna kombinera en alldeles egen buffé ligger till grund för vår buffétablå - som för övrigt numera är ett begrepp i cateringbranschen. På detta sätt blir ingen buffé den andra lik. Variationerna är oändliga. Sätt ihop minst sex olika rätter - portionernas storlek är beräknade så. Alla rätter kommer smakfullt upplagda på serveringsfat eller i skålar. Ring gärna om ni behöver goda råd.

1. Skaldjursterrine med saffran och sås verte 40,-
2. Inkokt lax och löjromssås 45,-
3. Rökt laxrulle med örter och crème fraîche 45,-
4. Gravad lax och senapssås 40,-
5. Citronpepparmarinerad varmrökt lax och sås verte 40,-
6. Färsk rökt lax och citron 45,-
7. Lax- och avokadoröra 45,-
8. Ensalata russo 35,-
9. Ceviche på lax och hälleflundra 50,-
10. Skagenröra på hela räkor 50,-
11. Frutti di mare 50,-
12. Basilikabiff med pesto och rostade pinjenötter 50,-
13. Lufttorkad skinka med saltorkade tomater och rucola 50,-
14. Kycklingfilé tonato 40,-
15. Biff Romanesco 40,-
16. Ört- och citronmarinerad kycklingfilé i bitar 40,-
17. Tre sorters kallt blandat kött med syltade grönsaker 45,-
18. Bresaola med rucola, parmesan och kapris 50,-
19. Mango- och limeglacerade drumsticks 45,-
20. Prosciuttorulle med krabbsallad 55,-
21. Broccoliquiche med feta, oliver och oregano 30,-
22. Pestopaj med chèvre, spenat, tomat och lök 30,-
23. Chiliquiche 30,-
24. Marinerad kronärtskocka 25,-
25. Grekisk böndip 20,-
26. Avokadoröra med citron och crème fraîche 35,-
27. Blandade salladssorter med Nobisdressing 25,-
28. Pastasallad med kronärtskockshjärtan och parmesanflakes 30,-
29. Rostade aubergineklyftor med vitlöksdressing 35,-
30. Marinerad rödbetssallad med kapris och rostade pinjenötter 35,-
31. Grillade marinerade grönsaker 30,-



Buffétablå forts.

32. Couscous med provençalska grönsaker 30,-
 33. Vitlöksmarinerade champinjoner 25,-
 34. Ugnstrostade tomater 25,-
 35. Tomat- och mozzarellasallad med chili och basilikadressing 35,-
 36. Tortilla med potatis, lök, paprika och oliver 40,-
 37. Rissallad med mango, melon och yoghurt dressing 25,-
 38. Kokt färsk potatis 25,-
 39. Potatisgratäng 35,-
 40. Saltbakad potatis med mojo rojo 25,-
 41. Fransk potatissallad med rotfrukter 30,-
 42. Potatissallad med majonnäs och crème fraîche 30,-
 43. Brie, kex och druvor 35,-
 44. Lagrad cheddar och finncrisp 20,-
 45. Gorgonzola och Taleggio med frukt och grönt 45,-
 46. Gruyère, Bavaria Blu och opastöriserad brie med frukt och grönt 55,-
 47. Manchego och Valdion med frukt och grönt 55,-
 48. Cambozola med frukt och grönt 35,-
 49. Kuvertbröd och vispat smör 20,-
 50. Lantbröd och smör 16,-
 51. Solrosbräck och smör 16,-
 52. Focaccia, lantbröd och grissini 25,-
 53. Crostini och olivröra med rucola 18,-
 54. Petit four 18,-
 55. Tryffelkolor (2 st) 20,-
- Moms 12% tillkommer på samtliga priser.



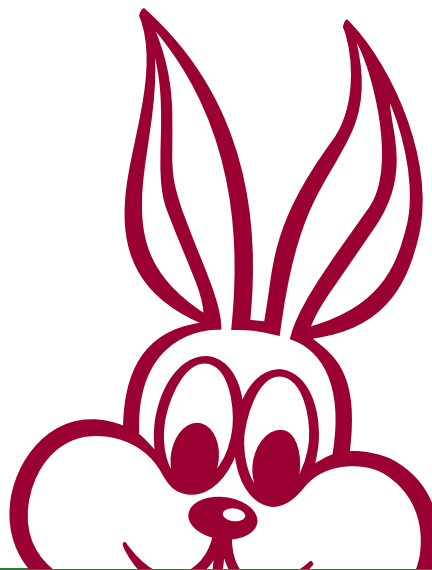


© annorlunda Catering.

Sallader.

1. Grekisk sallad och tzatziki 65,-
2. Italiensk bondsallad med bacon, brödkrutonger, avokado och parmesan 75,-
3. Pestomarinerad pastasallad med bl a skinka, rödlök och mozzarella 65,-
4. Thailandsk biffsallad med nudlar 70,-
5. Kycklingsallad med färsk ananas och bacon 70,-
6. Ost- och skinksallad 70,-
7. Chef's sallad med bl a kalkon, skinka, ost och ägg 75,-
8. Caesarsallad med kyckling, champinjoner, avokado, parmesan och brödkrutonger 95,-
9. Räksallad med sparris och ägg 75,-
10. Västkustsallad med bl a räkor, kräftstjärtar, krabba och musslor 95,-
11. Chorizo- och fetaostsallad med bl a kronärtskockshjärtan och oliver 75,-
12. Skaldjursallad med ris och saffransdressing 85,-
13. Toscanasallad med mortadella, mozzarella, spenat, pasta och pinjenötter 75,-
14. Sallad Frutti di mare med räkor, kräftstjärtar, bläckfisk och pasta 80,-
15. Kalkonsallad med bl a kalkon, couscous, rödlök, ananas och melon 70,-
16. Varmrökt laxsallad med bl a varmrökt lax, pasta och basilika 75,-

Alla sallader levereras blandade och garnerade i skålar. Bröd och smör ingår till alla sallader. Moms 12% tillkommer på samtliga priser.





© annorlunda Catering.

Quicher.

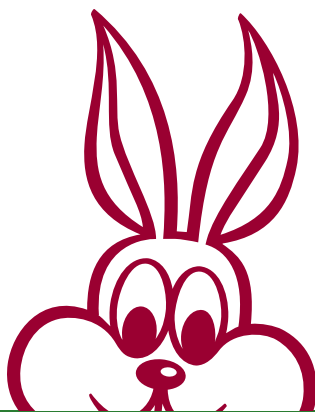
En quiche räcker till 4 portioner.

Pris per portion 75,-

1. Broccoli med fetaost, oliver och oregano
2. Chilikryddad köttfärsröra
3. Pestopaj med spenat, ruccola, chèvre, tomat och lök
4. Kyckling och curry
5. Quiche Lorraine
6. Rödbetspaj med fetaost
7. Lax-svamp-potatisquiche
8. Chorizo med mozzarella och basilika

Sallad och dressing ingår till samtliga quicher.

Moms 12% tillkommer på samtliga priser.





© annorlunda Catering.

Smörgåsar, tårter.

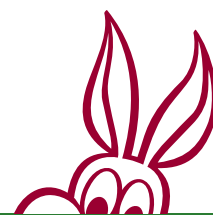
Välj mellan våra olika sorters bröd; grov eller ljus fralla, spenatbröd, hälsobröd, olivbröd, tomatbröd, wraps, baguette och ciabatta. Smörgåsar

1. Ost och skinka 35,-
2. Keso, kaviar och purjolök 40,-
3. Kikärtsröra, feta, tomat och sallad 45,-
4. Tomat, feta, lök, oliver och paprika 45,-
5. Lammfärsspett, tzatziki, tomat och sallad 45,-
6. Rökt kalkon, Waldorfsallad och ruccola 50,-
7. Brie och salami 50,-
8. Currykryddad kycklingröra 50,-
9. Rostbiff, picklesröra och rostad lök 50,-
10. Skinkpastrami och äppelsallad med pepparrotsting 50,-
11. Pesto, prosciutto, mozzarella och tomat 55,-
12. Kyckling, bacon, färskost och grönsaker 55,-
13. Chèvre crème, rostad paprika och lufttorkad skinka 55,-
15. Avokado, räkor, paprika och crème fraîche 55,-
17. Skagenröra 55,-
18. Delikatesslandgång med kött, lax, skaldjur och ost 70,-

Smörgåstårtor

20. Kött och charkuterier 55,-
21. Lax, skaldjur och löjrom 60,-
22. Blandad med kött och fisk 60,-

Våra smörgåstårtor levereras med finskuren sallad à part. Moms 12% tillkommer på samtliga priser.





© annorlunda Catering.

Jättepannor.

1. Gräddstuvad renskav med skogssvamp, serveras med rårörda lingon och potatismos 100,-
2. Boeuf Bourguignonne med bacon, schalottenlök och champinjoner, serveras med potatismos 100,-
3. Ungersk gulasch med fläskkött, paprika, kummin, citron och vitlök, serveras med vildris 95,-
4. Italiensk kalvgryta med karljohansvamp, grädde, vitt vin och tomat, serveras med örtris och riven parmesanost 145,-
5. Spansk paella med saffransris, grönsaker, kyckling, rimmat fläsk, räkor och musslor, serveras med citron 130,-
6. American Jambalaya med jätteräkor, stark korv och skinka, serveras med crème fraîche 125,-
7. Chili con carne med biff, kidney beans, black beans, paprika och tomat, serveras med ris samt en mild örterème fraîche 98,-
8. Yakiniiku (tunt skivad entrecôte i soya-vitlökinge-färssås), serveras med jasmiris 118,-
9. Tunt skivad fläskkarré i röd curry, cocos- och vitlökssås, serveras med basmatiris 112,-
10. Indisk kycklingcurry med mandel och russin, serveras med gult kryddris 92,-
11. Wokade blacktigerräkor med bambuskott, vattenkastanjer och grönsaker, serveras med jordnötssås och jasmiris 120,-
12. Fisk- och skaldjursgryta (scampi, pärlfisk, blåmusslor och räkor) i tomat- och saffransbuljong med potatis, serveras med aioli 158,-

Bröd, smör samt sallad ingår i samtliga rätter
Moms 12% tillkommer på samtliga priser.



www.annorlunda.se E-post: info@annorlunda.se Tel 08-6613764 Fax 08-6637076

Postadress och kontorets besöksadress är: Kommendörsgatan 26, Box 5020, 10241 Stockholm



© annorlunda Catering.

Grillrätter vår & sommargrillrätter.

Här nedan kan Ni välja en grillad varmrätt samt fem tillbehör som ni tycker passar. Detta har vi gjort för att ge Er många alternativ som möjligt.

1. BBQ-marinerade spareribs (500 g) 130,-
2. Mango-jalapeñomarinerad fläskkarré (200 g) 140,-
3. Tandoorimarinerade kycklingfi léspett, 2 st per person 130,-
4. Citron- och vitlöksmarinerad entrecôte (250 g) 160,-
5. Teriyakimarinerat lax- och grönsaksspett, 2 st/person 160,-
6. Chilimarinerade tigerräkspett, 3 st/person 170,-
7. Rödvinssmarinerad lammytterfilé (200 g) 170,-
8. Currymarinerat grillspett med biff, korv och grönsaker (250 g) 170,-
9. Vitvin- och kryddörtmarinerad kalvkotlett (250 g) 175,-
10. Limemarinerat marulk- och scampispett, 1 st/person 180,-
11. Grillad hamburgare (90 g) med hamburgerbröd, chilidressing, senap och ketchup 40,-

Moms 12% tillkommer på samtliga priser.

Såser, aromsmör och salsor:

Välj 2 av följande tillbehör:

- Fetaost- och tomatsmör
- Kryddört- och vitlökssmör
- Rödvinssmör
- BBQ-currysås
- Tzatziki
- Smokesås
- Tomat- och mangosalsa
- Hot mango- och jalapeñosalsa
- Sweet chili-garlicsås
- Limeaioli
- Potatis och ris

Välj 1 av följande tillbehör:

- Bakad potatis
- Potatisgratäng
- Potatissallad
- Kokt färsk potatis
- Ljummen potatis- och legymsallad
- Grönsaks- och örtris Saffran- och tomatris
- Vildris Basmatiris Jasminris

Sallader Välj 2 av följande tillbehör:

- Cole slaw med russin och nötter Grovskuren
- tomatsallad med lök och dressing
- annorlundas avocadoröra
- Marinerad bön- och fårostsallad
- Grillade marinerade grönsaker
- Tomat- och mozzarellasallad
- Blandade salladssorter och dressing
- Marinerad blomkålssallad

