Menyer 7A Odenplan
September 2019 – Mars 2020

Vi på 7A vet att mat och dryck är en viktig del av en lyckad och inspirerande mötesdag.

Bifogat följer våra val och förslag av menyer inför säsongen.

Konferens — Bra mat under hela vistelsen

Måltidspaket

I paketet ingår förmiddagsfika med kaffe/te och smörgås. Dagens mingellunch med sallad, nybakat bröd, vispat smör, måltidsdryck samt chokladbit efter maten. Eftermiddagsfika med kaffe/te och nybakat fikabröd.

Under dagen finns kaffe/te, godis, torkad frukt, färsk frukt, mandlar och biscotti uppdukat på buffé samt tillgång till mineral- och stilla vatten.

Uppgradera till måltidspaket EKO

Till eftermiddagsfikat lägger vi till en hälsobar. Vi kan garantera att 80% av de vi serverar är ekologiska och rättvisemärkta produkter.

Samtliga priser är angivna exklusive moms. Minimum 10 personer. Ett menyval för samtliga i sällskapet. Med reservation för ändringar av råvaror.

Konferens — Bra mat under hela vistelsen

Halvdagspaket — Förmiddag

Halvdagspaketet består av kaffe/te, frukt, godis, mandlar samt torkad frukt och biscottis på buffé under förmiddagen, samt tillgång till mineral- och stilla vatten. Dagens mingellunch med sallad, nybakat bröd, vispat smör, måltidsdryck samt chokladbit efter maten.

Halvdagspaket — Eftermiddag

Halvdagspaketet består av dagens mingellunch med sallad, nybakat bröd, vispat smör, måltidsdryck samt chokladbit efter maten. Kaffe/te, frukt, godis, mandlar samt torkad frukt och biscottis på buffé under eftermiddagen, samt tillgång till mineral- och stilla vatten.

Samtliga priser är angivna exklusive moms. Minimum 10 personer. Ett menyval för samtliga i sällskapet. Med reservation för ändringar av råvaror.

Frukostmeny
— För en god start på dagen

Frukostpaket

Kaffe/te, smörgås, smoothie/juice, färsk samt torkad frukt, godis och biscotti på buffé.

Frukostmeny Nr. 1

Färsk frukt, croissanter, 2 sorters marmelad, smörgåsar med ost, kalkon och grönsaker, smoothies/juice och kaffe/te.

Frukostmeny Nr. 2

Färsk frukt, croissanter, 2 sorters marmelad, kokt ägg och kaviar, smörgåsar med ost, kalkon och grönsaker, naturell yoghurt med bär och müsli, smoothie/juice och kaffe/te.

Allt kaffe och te vi serverar är ekologiskt och rättvisemärkt.
Samtliga priser är angivna exklusive moms och minimum 10 personer.
Ett menyval för samtliga i sällskapet. Med reservation för ändringar av råvaror.

Fikameny
— Pausa och fyll på med ny energi

Fikapaket

Kaffe/te, bakverk, smoothie/juice, färsk samt torkad frukt, godis och biscotti på buffé.

Ekologiskt fikapaket

7As medvetna fikapaket erbjuder 100% ekologiska och veganska råvaror. Kaffe/te, vegansk rawfoodboll och färsk frukt.

Allt kaffe och te vi serverar är ekologiskt och rättvisemärkt.
Samtliga priser är angivna exklusive moms och minimum 10 personer.
Ett menyval för samtliga i sällskapet. Med reservation för ändringar av råvaror.

Dagens Lunch — Närproducerat & säsongsbetonat

Vi arbetar med närproducerade, säsongs-betonade råvaror. Våra kockar sätter ihop en lunchrätt som varierar från dag till dag. Självklart så har vi även en alternativ rätt till de som önskar vegetariskt eller är i behov av special-kost. Meddela oss i förväg.

Smaklig spis!

Dagens mingellunch serveras alltid med nybakat bröd, vispat smör, grönsallad, dressing samt måltidsdryck och kaffe/te med chokladbit.

Samtliga priser är angivna exklusive moms. Minimum 10 personer. Ett menyval för samtliga i sällskapet. Med reservation för ändringar av råvaror.

Middagsmenyer — God mat för en trevlig afton

Meny Nr. 1

- Rödbetor med syrade hallon, getfärskost och kavringkrutonger
- Rödvinsbrässerad högrev med champinjoner, Sveciakräm och bakad rotselleri
- Gräddfilspannacotta med höstäpplen & vaniljdrömmar

Meny Nr. 2

- Skogssvampssoppa med jordärtskocka, sikrom & granolja
- Majskyckling med bakad spetskål, gulbeta & tryffelgräddsky
- Bakad vaniljkräm med passionsfrukt, blåbär & mandelkaka

Samtliga priser är angivna exklusive moms och minimum 10 personer. Ett menyval för samtliga i sällskapet. Med reservation för ändringar av råvaror.

Middagsmenyer — God mat för en trevlig afton

Meny Nr. 3

- Sotad fjordlax med kålrabbi, gurka, yuzu, soja & koriander
- Kryddstekt ankbröst med pumpa, ingefära, nakenhavre & säsongens svamp
- Chokladcrème med kola, gräddfil & hjortron

Meny Nr. 4

- Lättrökt röding med krasse, forellrom och rödbeta
- Svensk hängmörad biff med jordärtskocka, tomat & Gruyère
- Chokladbavaroise med brownie, päron & mynta

Samtliga priser är angivna exklusive moms och minimum 10 personer.
Ett menyval för samtliga i sällskapet. Med reservation för ändringar av råvaror.

Buffémenyer — Något gott för alla smaker

Buffémeny Nr. 1

- Misolax med ingefära, gulbeta & Sean Connery-dressing
- Kryddstekt kycklinglårfilé med bakad spetskål & fetaostkräm
- Dillbakade rotfrukter med spenat, bulgur & belugalinser
- Nypotatis med syrade senapsfrön & kapris i ranchdressing
- Surdegsbröd
- Vispad färskost & gräslök

Buffémeny Nr. 2

- Sotad flankstek med jordärtskocka, svartkål & Gruyèremajonnäs
- Hällstekt fjordlax med kålrabbi, tomat & krondillsemulsion
- Sallad med lättrökt ankbröst, svamp, pumpa & mandlar
- Rostad färskpotatis & spetskål med purjolök i tryffeldressing
- Bakade rödbetor med hallon, getost & frömüsli
- Surdegsbröd
- Vispad färskost & gräslök

Samtliga priser är angivna exklusive moms och minimum 20 personer.
Ett menyval för samtliga i sällskapet. Med reservation för ändringar av råvaror.

Buffémenyer — Något gott för alla smaker

Buffémeny Nr. 3

- Tjälknöl på älg med rostad brysselkål & inlagda kantareller
- Fänkålsbakad fjällröding med blomkål, pepparrot & citronyoghurt
- Bresaola med bakad palsternacka & karljohansvamp
- Brynta kantareller med höstäpple & Fyrtornsost i currykokt nakenhavre
- Bakad rotselleri med ädelost, spenat & belugalinser
- Rotfruktsfrestelse med purjolök & timjan
- Surdegsbröd
- Vispad färskost & gräslök

Något sött till?

- Chokladcrème med kola
- Yoghurtpannacotta med höstäpplen
- Färskostmousse med blåbär

Samtliga priser är angivna exklusive moms och minimum 20 personer.
Ett menyval för samtliga i sällskapet. Med reservation för ändringar av råvaror.

Buffémenyer — Något gott för alla smaker

Mingelbuffé

- Kantarellpaj med purjolök, lagrad ost och löjrom
- Slider med pulled chicken, misomajonnäs, sticklök & gurka
- Skagenröra med rädisa & kavring
- Bresaola med bakade morötter, karljohansvamp & parmesanost
- Sotad fjordlax med Sean Connery-dressing

Plockbuffé

- Serranoskinka, salami & bresaola
- Marinerade kronärtskockor, oliver & paprika
- Kronärtskockstapenade & pesto
- Burrata med ruccola, pinjenötter & broccoli
- Brie de meaux med tomatmarmelad
- Foccacia

Samtliga priser är angivna exklusive moms och minimum 20 personer.
Ett menyval för samtliga i sällskapet. Med reservation för ändringar av råvaror.

Buffémenyer — Något gott för alla smaker

Skaldjursbuffé

- Hummer
- Krabba
- Flodkräftor
- Havskräftor
- Räkor
- Rökta räkor
- Musslor
- Ostron
- Sikrom
- Skagenkanapéer
- Västerbottenpaj
- Aioli

Samtliga priser är angivna exklusive moms och minimum 20 personer.
Ett menyval för samtliga i sällskapet. Med reservation för ändringar av råvaror.

Mingelmat — Tilltugg för ett lyckat mingel

Gemsalladsmingel

- Hällstekt fjordlax med Sean Connery-dressing & kimchisesam
- Sotad flankstek med tryffelmajonnäs & friterad ostronskivling
- Pulled chicken med misomajonnäs, salladslök & friterade glasnudlar
- Friterad falafel med myntadressing & rostad blomkål

Kanapéer

- Fänkålsbakad röding med syrad gurka & krondill
- Gravlaxtartar med kapris, dill & forellrom
- Gulbeta med getost & havtorn
- Skagenröra med pepparrot & rädisa på smörstekt bröd
- Ankleverterrine med bakat fikon & kavring
- Brie de meaux med tomatmarmelad & sötsalta frön

Samtliga priser är angivna exklusive moms och minimum 10 personer.
Ett menyval för samtliga i sällskapet. Med reservation för ändringar av råvaror.

Mingelmat — Tilltugg för ett lyckat mingel

Charkbricka

- Bresaola
- Tryffelsalami
- Prosciutto
- Brieost
- Saint Agur grönmögelost
- Parmeggiano 24 månaders lagrad ost
- Fikonmarmelad
- Balsamicocrème
- Gorda oliver
- Salta kex

Mingeltallrik

- Tunnskivad lufttorkad skinka & Salami Milano med kronärtskocka
- Bakad plommontomat med mozzarella & tapenade
- Taleggio med fikonmarmelad
- Foccacia med rosmarin & ravidasalt

Samtliga priser är angivna exklusive moms och minimum 10 personer.
Ett menyval för samtliga i sällskapet. Med reservation för ändringar av råvaror.

Snabbmat — Gott & enkelt för alla tillfällen

Wraps

- Varmrökt fjordlax med gurka, pepparrot & groddar
- Falafel med ajvarbulgur, fetaost & myntadressing
- Hoisinfläsk med chiligurka, srirachamajonnäs & salladslök
- Kryddstekt gårdskyckling med bacon & lagrad ostdressing
- Grillkryddad rostbiff med picklesmajonnäs & rostad lök

Samtliga priser är angivna exklusive moms och minimum 10 personer.
Ett menyval för samtliga i sällskapet. Med reservation för ändringar av råvaror.