

Menyer 7A Posthuset December 2020 – April 2021

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 nybakade frallor, kaffe/te och färskpressad juice. Dagens lunch med sallad, bröd, vispat smör, stilla- och bubblig mineralvatten samt kaffe/te med chokladbit efter maten. Eftermiddagsfika med kaffe/te, smoothie och nybakat fikabröd.

Under dagen finns det tillgång till kaffe/te, stilla- och bubblig mineralvatten, godis, frukt samt energigivande tilltugg.

Allt kaffe och te vi serverar är ekologiskt och rättvisemärkt.
Minimum 10 personer. Med reservation för ändringar av råvaror.

Konferens

— Bra mat under hela vistelsen



Halvdagspaket

— Förmiddag

I paketet ingår kaffe/te, färskpressad juice och nybakade frallor. Dagens lunch med sallad, bröd, vispat smör, stilla- och bubbligt mineralvatten samt kaffe/te med chokladbit efter maten. Under dagen finns det tillgång till kaffe/te och stilla- och bubbligt mineralvatten, godis, frukt samt energigivande tilltugg.

Halvdagspaket

— Eftermiddag

I paketet ingår dagens lunch med sallad, bröd, vispat smör, stilla- och bulligt mineralvatten samt kaffe/te med chokladbit efter maten. Eftermiddagsfika med kaffe/te, smoothie och nybakat fikabröd. Under dagen finns det tillgång till kaffe/te och stilla- och bubbligt mineralvatten, godis, frukt samt energigivande tilltugg.

Allt kaffe och te vi serverar är ekologiskt och rättvisemärkt.
Minimum 10 personer. Med reservation för ändringar av råvaror.



Frukostmeny

— För en god start på dagen



Frukostpaket

Nybakade frallor, färsk frukt, energigivande tilltugg, kaffe/te, färskpressad juice samt stilla- och bubbligt mineralvatten.

Hälsfrukost

Nybakade frallor, fruktsallad, yoghurt med färska bär och granola, färsk frukt, energigivande tilltugg, kaffe/te, färskpressad juice samt stilla- och bubbligt mineralvatten.

Lyxfrukost

Croissanter med marmelad och färskost, nybakta frallor, smoothie, färskpressad juice, färsk frukt, energigivande tilltugg, kaffe/te samt stilla- och bubbligt mineralvatten.

Allt kaffe och te vi serverar är ekologiskt och rättvisemärkt. Ett menyval för samtliga i sällskapet. Med reservation för ändringar av råvaror.



Frukostmeny

— För en god start på dagen



Tillval

Välj bland våra tillbehör om du önskar utöka något av paketen ovan

- Hälsoshot
- Smoothie
- Hälsobar
- Fruksallad
- Croissant med marmelad och färskost
- Yoghurt med färska bär och granola



Fikapaket

Kaffe/te, två sorters sötsaker, hälsoshots, frukt, energigivande tilltugg samt stilla- och bubbligt mineralvatten.

Allt kaffe och te vi serverar är ekologiskt och rättvisemärkt.
Ett menyval för samtliga i sällskapet. Med reservation för ändringar av råvaror.



Dagens Lunch — Närproducerat & säsongsbetonat



Vi arbetar med närproducerade och säsongsbetonade råvaror. Våra kockar sätter ihop en lunchrätt som varierar från dag till dag. Självklart har vi även en alternativ rätt till de som önskar vegetariskt eller är i behov av specialkost. Meddela oss i förväg.

Smaklig spis!

Dagens lunch serveras alltid med sallad, bröd, vispat smör, stilla- och bubbligt mineralvatten samt kaffe/te med chokladbit efter maten.

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

Tartar på ingefärsgravad lax med kavringssmulor, marchésallad & yuzumajonnäs

Stekt trancherat ankbröst med potatis & rotfruktskaka samt rödvinssås & apelsinglaserad lök

Äppelpaj på vinteräpplen med kanel & cayennepeppar med vaniljsås

Meny Nr. 2

Variation på betor med brynt salviasmör, rostad mandel & syrad örtgrädde

Skaldjursfärserad rödtunga på bädd av Julienne-grönsaker, potatis & palsternackspuré samt Chablisås & örtolja

Mjuk Madeleinekaka med hjortronmylta, citron & vaniljkräm

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

Skogssvampsoppa med krasse & smetana

Oxfilé med syrade kantareller, cognac- & grönpepparsås,
potatispuré & rårörda lingon

Chokladfondant på spegel av rooibos te & hallon

Meny Nr. 4

Ceviche på räkor, mango, koriander & limejuice

Halstrad rödingfilé med mandelpotatissallad, skummad
champinjonsås & forellrom

Chokladfondant på spegel av rooibos te & hallon

Minimum 10 personer. Ett menyval för samtliga i sällskapet.
Med reservation för ändringar av råvaror.

Buffémenyer

— Något gott för alla smaker



Asiatisk buffémeny

- Sotad laxloins i skivor på svartrisbädd
- Het krispig kycklingfilé med citrongräs, edamamebönor & tahinidressing
- Pankopanerad tofu med sesamfrön
- Sallad på flankstek, rättika, salladslök & koriander
- Nudelsallad med mango, chili & jordnötter
- Vegetariska vårrullar med het sötsur dipp
- Picklad gurka & sesamsallad med hyvlade polkabetor och zucchini

Svensk buffémeny

- Varmrökt laxfilé från Grisslehamns rökeri
- Örtagårdssås med limezest
- Sallad på rostad Gotlandspotatis, machésallad & kaprisbär toppad med honung, senap & apelsindressing
- Rosmarinstekta kycklinglårfileer i skivor med äppelcidarsås
- Smörstekt gulbeta med sotad purjolök & rosmarinolja
- Rågbröd med pumpafrön
- Vispat smör med havssalt

Minimum 20 personer. Ett menyval för samtliga i sällskapet. Med reservation för ändringar av råvaror.

Buffémenyer — Något gott för alla smaker



Italiensk buffémeny

- 18 månader lagrad parmaskinka
- Lufttorkad breasola på ruccolabädd med parmesan & rostade pinjenötter
- Buffelmozzarella med ungsrostade kvisttomater & basilika
- Tryffel & Sopressasalami i skivor
- Kronärtskockssallad med kapris & basilikaolja
- Melonsallad med färsk mynta, mozzarella & blandade oliver
- Pastasallad med knaperstekt ankbröst, sticklök, rostade grönsaker & rucola
- Två italienska ostar med fikonmarmelad
- Focaccia med rosmarin, jungfruolja & havssalt
- Oliv- & pinjenötstapenade
- Crostini på surdegsbaguette



Minimum 20 personer. Ett menyval för samtliga i sällskapet. Med reservation för ändringar av råvaror.

Buffémenyer

— Något gott för alla smaker



Årstidsbuffé

- Bakad fjällröding på örttäcke
- Kräm på bakad blomkål & vitlök
- Spetskål med balsamico & rostade pumpafrön
- Krämig tartlette på skogssvamp, färskost & krasse
- Kycklingbröstfilé med citronzest & sotad broccoli med mandel
- Bakad rötselleri från Hulta Gård med lingon & granatäppelsky
- Pilgrimsmusselferrine med romsås
- Rostad svartrot med tryffelhollandaisesås
- Rågbröd med pumpafrön
- Vispat smör med havssalt

Dessert i glas

- Vaniljpannacotta med rullrån & hjortronsylt
- Chokladmousse med mjukbakad salt brownie & hallonsylt
- Smörstekt citronkaka med rostade valnötter & krämig kola
- Gino på vinterfrukter & eldad vit choklad

Minimum 20 personer. Ett menyval för samtliga i sällskapet. Med reservation för ändringar av råvaror.



Skaldjursrätter — God mat för en trevlig afton

Skaldjursplateau

- ½ Amerikansk hummer
- 2 st Fine de Claire ostron
- En näve färska räkor
- En näve rökta räkor
- Ben av kungskrabba

Härliga tillbehör:

- Aioli
- Rhode islanddressing
- Citron
- Baguette



Minimum 10 personer. Ett menyval för samtliga i sällskapet. Med reservation för ändringar av råvaror.

Mingelmat — Tilltugg för ett lyckat mingel



Snittar

- Västerbottensnitt med sikrom & picklad rödlök
- Sotad lax i sojamarinad med sesamfrön & alger
- Kavringsbotten med blomkålskräm & gräslök
- Bakad tomat inlindad i Serranoskinka & balsamicoglaze
- Gruyèrestubbe med fikonmarmelad & krasse
- Saltbakade betor med getostkräm & persilja

Lyxigare snittar

- Tartar på oxinnanlår med tryffelmajonnäs & friterad kapris
- Skagensnitt med löjrom & rödlök
- Anklevermousse, pumpernickel & fikonmarmelad
- Sotad sej med limeaioli & rostad rotselleri
- Kumminrimmad Jämtlandsröding med ostronmajonnäs
- Pilgrimsmusselterriner med romsås

Charkbricka

- Parmaskinka med grissini
- Fänkålssalami i tunna skivor
- Sopressasalami på crostini
- Gröna oliver i marinad
- Soltorkad tomattapenade
- Focaccia med rosmarin

Mingelmat — Tilltugg för ett lyckat mingel



Mingeltallrik – svenska smaker

- Västerbottentartlette med sikrom, picklad rödlök & syrad grädde
- Flädergravad lax med pumpa & grovkorning senap
- Svensk gårdsost med fikonmarmelad på rågröd
- Tvärnöskinka med soltorkad tomatkräm
- Skagenröra på toast toppad med färskriven pepparrot

Mingeltallrik – internationella smaker

- Microissant med Serranoskinka & tapenade
- Grillad tigerräka med chili & kimchisås
- Flatbröd med mozzarella, knipplök, tomat & basilika
- Gemsallad med tartar på tonfisk, sesam, kimchi & sojamajonnäs
- Risullar med rödlök, polkabeta, koriander & sojadipp

Minimum 10 personer. Ett menyval för samtliga i sällskapet. Med reservation för ändringar av råvaror.

Snabbmat — Gott & enkelt för alla tillfällen



Välj som wrap eller sallad!

- Rostad kycklinglårfilé, romansallad, caesardressing, tomat & persilja
- Varmrökt lax med örtagårdssås, romansallad, gurka & dillkokt Gotlandspotatis
- Handskalade räkor, romansallad, bondbönor, avokado & nobisdressing
- Sojamarinerad lax, råris, rödkål, bondbönor, Juliennemorötter & Srirachamajonnäs
- Avokado, fetaostkräm, chilistekta champinjoner, kikärter & oliver



Minimum 10 personer. Ett menyval för samtliga i sällskapet. Med reservation för ändringar av råvaror.