

Menyer 7A Strandvägen 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 Heldag

I paketet ingår fralla med pålägg, müslibar, yoghurt med granola, frukt, juice och kaffe/te. Dagens lunch med sallad, nybakat bröd, knäckebröd, vispat smör, mineral- och stilla vatten samt chokladbit efter maten. Ni väljer mellan dagens husman eller matig sallad, ett val för samtliga i gruppen. Eftermiddagsfika med kaffe/te, blandade bakverk, rawfoodboll, frukt och smoothie.

Måltidspaket Halvdag

Förmiddag

I paketet ingår fralla med pålägg, müslibar, yoghurt med granola, frukt, juice och kaffe/te. Dagens lunch med sallad, nybakat bröd, knäckebröd, vispat smör, mineral- och stilla vatten samt chokladbit efter maten. Ni väljer mellan dagens husman eller matig sallad, ett val för samtliga i gruppen.

Eftermiddag

Dagens lunch med sallad, nybakat bröd, knäckebröd, vispat smör, mineral- och stilla vatten samt chokladbit efter maten. Ni väljer mellan dagens husman eller matig sallad, ett val för samtliga i gruppen. Eftermiddagsfika med kaffe/te, blandade bakverk, rawfoodboll, frukt och smoothie.

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



Lilla frukostpaket

I paketet ingår fralla med pålägg, müslibar, juice och kaffe/te samt mineral- och stilla vatten.

Stora frukostpaket

I paketet ingår fralla med pålägg, croissant, müslibar, yoghurt med granola, juice, energishot och kaffe/te samt mineral- och stilla vatten.

Fikapaket

Kaffe/te, bakverk, energishot, rawfood boll samt mineral- och stilla vatten.

Tillval

Godis på rummet hela dagen
Frukt på rummet hela dagen
Croissant
Energibar
Fikabröd
Ägg med kaviar
Keso med toppning
Matigare smörgås
Wrap
Uppskuren frukt på fat (10 personer)
Grönsakstavar med dipp (min. 15 personer)



Dagens Lunch — Närproducerat & säsongsbetonat



Vi arbetar med närproducerade och säsongsbetonade råvaror. Våra kockar sätter ihop en lunchrätt som varierar från dag till dag – välj i förväg mellan en klassisk lunchrätt eller en hälsosallad. 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 nybakat bröd, vispat smör, grönsallad, mineral- och stilla vatten 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

Komponera ihop din egen meny, välj mellan två- eller trerättersmiddag. Ett menyval för samtliga i sällskapet.

Förrätter

- Lättgravad sotad lax serveras med hyvlade säsongens primörer, pumpacreme, brynt smör, dillpicklad gurka & friterad sötpotatis.
- Salvia & mandelfyllt kycklinglår serveras med bakad tomat, gruyère majonnäs, syrad silverlök & rågbrödskrutong.
- Lågbakad syrad gulbeta serveras med rostad mandel, getost & körvelcreme, picklad rödkål, hyvlad sparris & potatischips.

Varmrätter

- Halstrad röding serveras med citronemulsion, krassevinegrätt, rädissallad, confiterad sparrispotatis & jordärtskockschips.
- Grillad biff serveras med bakad tomatsallad, parmesancreme, picklad majrova, rostad färskpotatis & friterad salvia.
- Vegetarisk: Saltbakad rotselleri serveras med krokett på västerbottensost, dragonemulsion, sotad silverlök, raddichioblاد & rostade nötter.

Dessert

- Bakad chokladcreme med apelsin, olivolja, rostad pumpafrön & friterad mynta.
- Yoghurtpanacotta med vitchoklad, äppelchips & torkade hallon.
- Bär- & vaniljtarte serveras med citrussallad, honungskrasse & rostad mandel.

Vår sommelier rekommenderar gärna anpassade vinpaket med utvalda viner som passar till varje rätt! Minimum 10 personer. Ett menyval för samtliga i sällskapet. Med reservation för ändringar av råvaror.

Buffémenyer

— Något gott för alla smaker



Italienska smaker

- Vitlöksrostade kycklinglår med grillad citron
- Tre sorters tunnskivade charkuterier på fat (Ventricina, Bresaola & Serrano)
- Lasagne på ostronskivling
- Rostade grönsaker med basilika & Grana Padano
- Marinerade oliver med rosmarin & chili, tomat- & mozzarellasallad med hyvlad rödlök
- Romansallad med rostade pinjenötter & surdegskrutonger
- Solfröpesto
- Auberginecrème med vitlök & persilja
- Taleggio med druvor

Asiatiska smaker

- Biffsallad med sesamfrön, chili & koriander
- Laxtataki med wasabi, ingefära & soja
- Fläskfärsbullar med lime & ingefära i het kokosmjölk
- Glasnudelsallad med strimlade grönsaker, böngroddar & koriander
- Ångat ris med limeblad & stjärnanis
- Färska vietnamesiska vårrullar fyllda med strimlade grönsaker
- Sallad på Pak Choi med stekt ägg, ärtskott, salladslök & koriander
- Friterade räkchips
- Sesam- & vitlöksmajonnäs
- Sojasås med chili & ingefära

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

Buffémenyer — Något gott för alla smaker



Vegetarisk hälsobuffé

- Zucchiniplättar
- Omelett med fetaost & spenat
- Bakad potatissallad med gräslök & kapris
- Quinoa med örter & vitlök
- Rostad vitkål med körvel & citron
- Vitlöksrostad svampsallad med gröna bönor, bakad lök & ruccola
- Chilimajonnäs
- Citron- & persiljayoghurt
- Bakad rotselleri med gremolata



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

Mingelmat — Tilltugg för ett lyckat mingel



Mingeltallrik

Välj mellan tre olika mingeltallriker – kött, fisk eller vegetariskt!

Kött

Kallskuren rostbiff med quinoasallad, rå hyvlade rotsaker, bakad blomkål, majonnäs smaksatt med persilja och picklad rödlök

Fisk


Kallrökt lax med senapsdressad potatissallad, majonnäs smaksatt med gräslök, bakad palsternacka och picklad fänkål

Vegetarisk

Zucchini- och fetaostbiff med quinoasallad, rå hyvlade rotsaker, bakad blomkål, majonnäs smaksatt med persilja och picklad rödlök

Ost- & Charkbricka

- Två ostar med marmelad
- Två sorters kallskuret
- Rosmarin- & vitlöksmarinerade oliver
- Kex & surdegsbröd

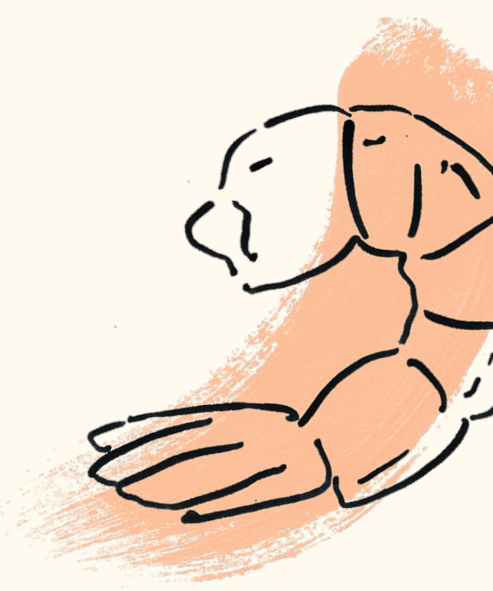


Lyxigt avslut på konferensen med ett glas mousserande vin och macarons

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

Mingelmat

— Tilltugg för ett lyckat mingel



Snittar

- Laxstubbe med pepparrotsfärskost, romansallad & gurka
 - Skagenröra på rågsnitt
 - Bresaola med prästostcrème & gräslök på crostini
-

Finger food

- Färsk vegetarisk vårrulle fylld med grönsaker
- Glasnudelsallad med biff & Pak Choi i glas
- Andalusisk gazpacho med finhackade grönsaker

Tips! Vi rekommenderar cirka tre snittar/finger food per person.

Wraps

- Kyckling, quinoa, Chevré, basilikakräm & rostade grönsaker
- Vegansk wrap med bakade grönsaker, bönröra, nakenhavre, rödlök & puylinser
- Kallrökt lax, rödkålssallad, granatäpple, dill, citronmajonnäs & fransk potatissallad
- Rimmad oxbringa, kapris, rödlök, pepparrot, picklad rödlök, fransk potatissallad & majonnäs

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