

Menyer 7A Odenplan

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.



Konferenspaket

Måltidspaket (heldag)

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 fikabuffé som består av utvalda konditoribitar och bakverk.

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

Uppgradera till måltidspaket EKO

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

Måltidspaket (halvdag)

Förmiddag

I paketet ingår smörgås, kaffe/te, godis och energigivande tilltugg på buffé under förmiddagen samt tillgång till mineral- och stilla vatten. Dagens mingellunch med sallad, nybakat bröd, vispat smör, måltidsdryck samt chokladbit efter maten.

Eftermiddag

I paketet ingår dagens mingellunch med sallad, nybakat bröd, vispat smör, måltidsdryck samt chokladbit efter maten. Kaffe/te, godis och energigivande tilltugg samt en fikabuffé som består av utvalda konditoribitar och bakverk under eftermiddagen. Under hela vistelsen finns även tillgång till mineral- och stilla vatten.



Frukostpaket



Frukostpaket

Kaffe/te, stilla- och mineralvatten, smörgås, smoothie/juice och godis på buffé.

Frukostmeny Nr. 1

Croissanter, två sorters marmelad, smörgåsar med ost, kalkon och grönsaker, smoothies/juice, kaffe/te och stilla- och mineralvatten på buffé.

Frukostmeny Nr. 2

Croissanter, två sorters marmelad, kokt ägg och kaviar, smörgåsar med ost, kalkon och grönsaker, naturell yoghurt med bär och müsli, smoothie/juice, kaffe/te och stilla- och mineralvatten på buffé.



Fikapaket



Fikapaket

Kaffe/te och en fikabuffé som består av utvalda konditoribitar och bakverk.
Smoothie/juice, stilla- och mineralvatten, godis och energigivande tilltugg på buffé.



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



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!

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

Dagens lunch



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



Middagsmenyer — god mat för en trevlig afton



Meny Nr. 1

Getfärskost med rödbetor, hallon & solroskärnor

Dragonstekt majsckyling med bakad portabello svamp, tomat & vinägersky

Yoghurtpannacotta med höstapplen & bakade smulor

Meny Nr. 2

Höstsoppa på skogssvamp med jordärtskocka, sikrom o& granolja

Rödvinbräserad högrek med bakad rotselleri, sparrisbroccoli & tryffelpotatispuré

Chokladkräm med kola, gräddfil & hallon

Meny Nr. 3

Sotad fjordlax med flädergurka sojamajonnäs, ingefära & koriander

Kryddstekt kalvrygg med potatisterrine, rostade rotfrukter & gräddkokta kantareller

Bakad mjölkchokladkräm med persika, hallon & pistage

Meny Nr. 4

Fänkålsbakad röding med krasse, forellrom & rödbeta

Svensk hängmörad biff med bakad spetskål, potatisgratäng & rödvinssås

Passionsfruktbavaroise med brownie, päron & mynta



Buffémener

— något gott för alla smaker



Buffé Nr. 1

- Misolax med ingefära, gulbeta & limeyoghurt
- Kryddstekt kycklinglårfile med koriander, groddar & Sean Connery dressing
- Dillbakad rotfrukt med spenat, fetaost & bulgur
- Nypotatis med syrade senapsfrön & kapris i ranchdressing
- Surdegsbröd från Nora Deli med vispad färskost & gräslök

Buffé Nr. 2

- Falafel på svensk gulärta med zucchini, syrad rödlök & myntadressing
- Sotad spetskål med marinerad tofu, furikake & grönärtsspread
- Bakade rödbetor med getost, hallon & solroskrokant
- Avokado med fetaost, granatäpple & råkrutonger
- Rostade rotfrukter med belugalinser, spenat & bulgur
- Surdegsbröd från Nora Deli med vispad färskost & gräslök

Buffé Nr. 3

- Sotad flankstek med rotselleri, grönkål & gruyeremajonnäs
- Hällstekt fjordlax med fänkål, tomat & krondillsemulsion
- Höstsallad med confiterad gårdskyckling, rostade rotfrukter & belugalinser i dijonnaise
- Rostad färskpotatis & spetskål med purjolök i tryffeldressing
- Bakade rödbetor med hallon, getost & sötsalta frön
- Surdegsbröd från Nora Deli med vispad färskost & gräslök



Buffémenyer

— något gott för alla smaker



Buffé Nr. 4

- Tjälknöl på älg med brysselkål, inlagda kantareller & granskottsmajonnäs
- Fänkålsbakad fjällröding med betor, pepparrot & citronyoghurt
- Rostad palsternacka med räkor, pilgrimsmussla, dill & forellrom
- Brynta kantareller med höstäpple & lagrad ost i currykokt nakenkorn
- Bakad blomkål med fetaost, spenat & quinoa
- Rotfruktsfrestelse med purjolök & timjan
- Surdegsbröd från Nora Deli med vispad färskost & gräslök

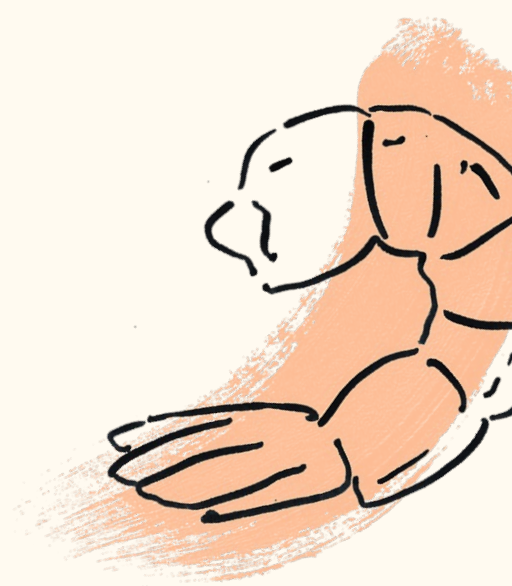
Lägg till en dessert

- Chokladcreme med kola
- Yoghurtpannacotta med höstäpplen
- Färskostmousse med blåbär



Mingelmat

— tilltugg för ett lyckat mingel



Mingeltallrik

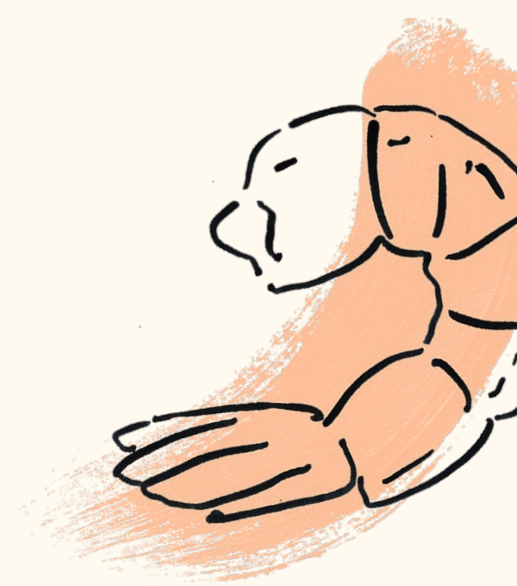
- Tunnskivad lufttorkad skinka & salami Milano med kronärtskocka
- Bakad plommontomat med mozzarella & tapenade
- Taleggio med fikonmarmelad
- Surdegsbröd & vispad färskost

Kanapéer

- Fänkålsbakad fjällröding med syrad gurka & flädermajonnäs
- Gravlaxtartar med parmesan, kapris, rostad fänkål & forellrom
- Sotad fjordlax med Sean Connerydressing & kimcihsesam i shisoblad
- Rökt renstek med pepparotsfärskost, krasse & lingon
- Petit Chou med lagrad ostkräm, sikrom & syrad lök
- Getost med rödbeta & hallon
- Skagen med rädisa på smörstekt bröd
- Grönärtsmousse med wasabisesam & cocktailtomat



Mingelmat — tilltugg för ett lyckat mingel



Större tilltugg (serveras i glas)

- Bakad spetskål med buffelmozzarella, kimchisesam & koriander
- Najadlax med blomkål, grönt äpple & pepparrot
- Skagenröra med rädisa, fänkål & kavring
- Hällstekt fjordlax med gravad citronkräm, flädergurka & oxalis
- Lagrad ostkräm med forellrom, inlagda kantareller & krasse
- Pilgrimsmussla med jordärtskocka, tryffelmajonnäs & grönkål
- Glasnudelsallad med marinerade räkor & groddar

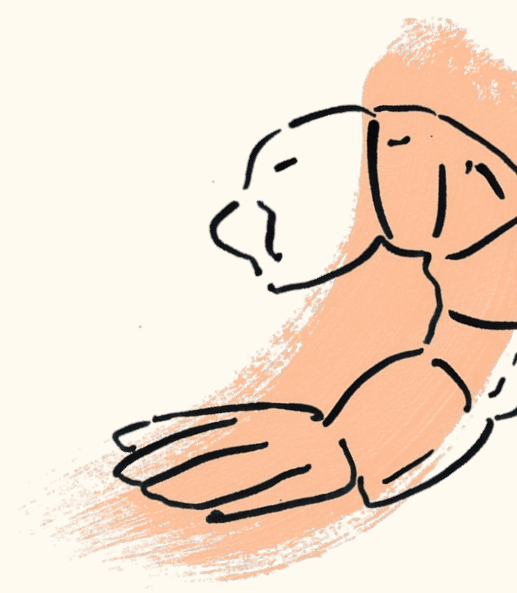
Tips!

Välj 4-5 stycken tilltugg i
glas per person och plocka
ihop din egen mingelbuffé.

Passar perfekt för
tillställningar på vår
takterrass



Mingelmat — tilltugg för ett lyckat mingel



Wraps

- Falafel med ajvarbulgur, fetaost & en myntadressing
- Grillkryddad rostbiff med picklemajonnäs & rostad lök
- Hoisinfläsk med chiligurka, srirachamajonnäs & salladslök
- Persilje- & vitlöksstekt gårdskyckling med parmesan & lagrad ostdressing
- Varmrökt fjordlax med gurka, pepparrot & groddar

