

Bokningssammanställning

Detta dokument ska vara kårhuschefen tillgodo senast 11 arbetsdagar (2 veckor) tillsammans med en komplett lista på alla deltagande (namn, personnummer, spec. kost, student/NTK/personal, *föreslagen mall för lista finns på hemsidan*).

Bokningssammanställningen och deltagarlistan ska mailas in, deltagarlistan i ett excel-dokument (’.xls’).

Bokningens datum:

Namn:

Antal gäster:

Telefon:

Sittningsmenyer

Kryssa i den rätt du önskar under rubrikerna för-, varm-, efterrätt. Samtliga för- och varmrätter finns som lakto-ovo-vegetariskt och är skrivna under respektive rätt i kursiv stil. Efterätterna är lakto-ovo-vegetariska.

Viltröra på stekt bröd
Rökt tofuröra på stekt bröd

Wb-paj med rom, rödlök och crème
fraiche
Vegansk fetostpaj med tångcaviar

Rödbetscarpaccio med smulad chèvre,
balsamico och solrosfrön
Rätten serveras istället med tofeta-kräm.

Citron- och dillbakad Pocherad
torsk med paprikasås, smörade
bönor och örtslungad potatis
*Sojaböns- och fetostfylld
portabello med paprikasås,
smörade bönor och örtslungad
potatis*

Färskostfylld kyckling smaksatt
med soltorkade tomater och
basilika med rostade rotfrukter,
sparris och portvinssky
*Vegfärsrulle smaksatt med rökt
tofu och rödbeta servera
tillsammans med svamp, rostade
rotfrukter, sparris och portvinssky*

Flankstek med gratinerad potatis,
dragonkräm och ugnsbakade
körsbärstomater
*Friterad brysselkål och
sojamarinerad tofu med gratinerad
potatis, dragonkräm och
ugnsbakade körsbärstomater*

Chokladfondant med
vit chokladmousse och
dulce de leche

Sockerkaka med
akvavit,
blodapelsinmousse, och
torkade malda svarta
vinbär

Vaniljglass med
hjortronsylt

Priserna här nedan är inklusive kuvertavgift som är 35 kr per person.

Prisgrupper →

3 Rätter

Varm- och Efterrätt

För- och Varmrätt

Endast Huvudrätt

Personal

260kr

210kr

210kr

160kr

NTK-medlem

290kr

240kr

240kr

190kr

Student

320kr

264kr

264kr

208kr

Övriga

340kr

284kr

284kr

228kr

