

MATMAKARNA

CATERING

Cateringmeny

Matmakarnas storsäljare

Pris: 195:-

3 sorters charkuterier
(rostbiff, enrisskinka och rökt
kalkon) med exotisk frukt

Räk- och romfylld laxrulltårta

Pastasallad med mozzarella och
kyckling i basilikaolja

Marinerade färska champinjoner

Matmakarnas egen potatissallad

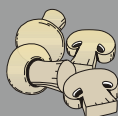
Vitlöksdoftande potatisgratäng

Kalamata oliver

Pfefferoni

Kycklingspett yakitori

Nybakat bröd, smör



Haninge Matmakarna AB
Dvärgvägen 6A
135 55 TYRESÖ
Tel: 08-500 114 00
www.matmakarna.nu
Info@matmakarna.nu



Alla priser exkl. moms

Smörgåstårter

Varje portion smörgåstårta väger ca: 300 gram.

Smörgåstårterna ligger på ett pappersunderlägg i tårtkartong.

Vi vill gärna att du beställer minst 3 dagar före du skall ha smörgåstårten.

Om du är sent ute någon gång och behöver hjälp samma dag så brukar det också gå att ordna.

Välj storlek som passar:

3, 6, 9, 12 eller 15 bitar.

Alla priser anger per bit.

Kött/Ost/Fågel

Ost, skinka och ananas, 59:-

Rostbiff, 70:-

Räkan special, 85:-

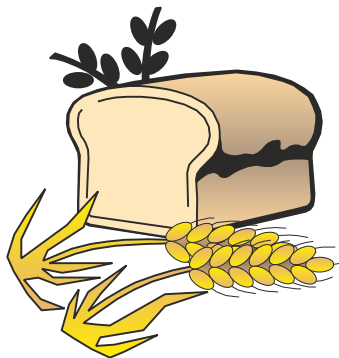
Salami & Brieost, 70:-

Räkor, 74:-

Lax & räkor, 79:-

Lax, räkor & rom, 82:-

Västkust, 86:-



Vi kan även ordna allt som rör din fest eller bemarkelsedag, personal, lokaler, tält, porslin, bord, stolar, band eller DJ:s.

Tveka inte att fråga oss, vi hjälper till med allt möjligt och omöjligt!

Alla priser exkl. moms

Sallader

Serveras med valfri dressing, smör och bröd

Dressing:

Rhode island, ört, vitlök, vinegrette,
fransk dragonsenap och curry

Om du vill kan vi göra din sallad
som en pastasallad, det bjuder vi på!

Tonfisk

Ost & skinka

Grekisk fårost, svarta oliver och lök

Avocado (vegetarisk)

Rostbiffsallad

Kycklingsallad

Räkor

Räk- och avocadosallad

Västkustsallad

Alla sallader 85:-

Pajer

Serveras med sallad, valfri dressing,
smör och bröd

Paj per portion 80:-

Hel paj (räcker till 4-6 personer) 310:-

Räkor, krabba och dill

Lax & spenat

Kryddig mexikansk köttfärspaj

**Vegetarisk med saltorkade tomater och
ruccola**

Ädelost och broccoli

Ost och skinka

**Du kan även kombinera
ihop din egen favoritpaj efter
Eget tycke och smak**



Alla priser exkl. moms

Drinktilltugg

Jordnötter och salta pinnar, 20:-

Exotisk snacks, 25:-

Chips med två sorters dipp, 30:-

Grönsaksstavar med två dippsåser, 35:-

Prinskorv och köttbullar med två sorters senap, 35:-

Salami och oliv på pinne, 30:-

Cocktailcanapéer



Räkor, ägg, majonäs och dill, 26:-

Lax, dill och citron, 26:-

Brieost och oliver, 26:-

Salami med färsk vitlöksost, 26:-

Pastej med chornichons, 26:-

Ädelost, 26:-

Kräftstjärtar, majonäs och dill, 26:-



Sandwichsnittar & tunnbrödsnittar

Ihoplagda.

Pris: 26:-/styck

Rensteksröra med pepparrot

Salami och färsk vitlöksost

Ädelost

Pastejcrème med hackad gurka

Ost- och skinkröra

Rostbiffröra

Skagenröra

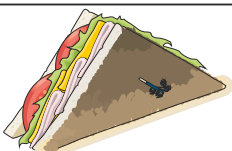
Crabfishröra

Kycklingröra

Tonfiskröra

Västkuströra

Gravlaxröra



Alla priser exkl. moms

Kalla tallrikar

Serveras med smör och bröd.

Minimum 10 personer.
Endast rätter markerade med * kan
beställas för färre antal personer.

Rostbiff med potatissallad 105:-*

Bayonneskinka med honungsmelon och
potatissallad 90:-*

Parmaskinka och Brieost med
honungsmelon 90:-*

Thaimarinerad kycklingfilé med tomat- och
löksallad 120:-*

Varmrökt lax med rosépeppar, serveras
med kall örtsås och kokt potatis (varm)
140:-*

Svensk delikatessallrik med kokt potatis

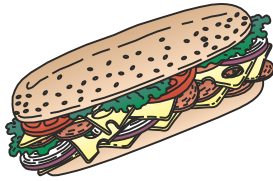


Färdiga smörgåsar

½ Fralla, 18:-
Hel Fralla, 25:-
Mini-Baguette, 39:-
Ciabatta, 45:-
Rågekaka, 40:-
Tekaka, 40:-
Sandwich, 39:-

Pålägg

Ost
Skinka
Ost/Skinka
Leverpastej
Salami
Ost/Salami
Salami/Brieost
Ägg/Kaviar
Köttbullar/Rödbetsallad
Köttbullar/Potatisallad
Ägg/Ansjovis
Rostbiff/Potatisallad



Våra Berömda Landgångar

Lyxvarianten	95:-
Enkelvarianten	80:-

Alla priser exkl. moms

À la carte

2 rätter 280:-

3 rätter 355:-

Minimum 10 personer.

Endast rätter markerade med * kan beställas för färre personer.



Förrätter

Skagencanapé, toppad med löjrom *

Toast med krabba, färskost, crème fraîche och dill *

Italiensk antipasto-tallrik *

Skaldjursfylld avocado

Grillad chevré med apelsinhonung och jungfrusallad

Gravad oxfilé med färsk parmesan och balsamvinäger

Hummersoppa med oststänger

Kötträtter

Grillad biffstek med mild pepparsås, potatisbakelse, duxellefylld tomat *

Fläskfilé med astracancersås och potatisgratäng

Tournedos med gräddkokta trattkantareller och friterad klyftpotatis *

Lammytterfilé med purjolindad ratatouille och potatispaj*

Rosastekt kalvytterfilé, serveras med röd och grön paprikasås samt potatisspett

Älgmedaljong med lingonsås samt grillade grönsaker

Serveras med sallad, smör och bröd



Alla priser exkl. moms

À la carte

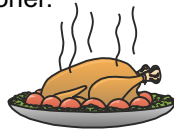
2 rätter 280:-

3 rätter 355:-

Minimum 10 personer.

Endast rätter markerade med * kan beställas för färre antal personer.

Fågel



Mozzarellagraterad kycklingfilé, serveras med honungsrödvinsås och timjanrostad potatis

Rosastekt ankbröst serveras med paprika- och zuccinisallad, sherryvinägersås och potatiskaka

Serveras med sallad, smör och bröd



Fiskrätter

Portabello-överbakad laxfilé, serveras med en mild vitpepparsås och pommes royal

Krättfylld rödtungfilé med forellromsås och duchessepotatis

Ormbo på sjötunga serveras med saffransås, grönsaker och pommes mousseline på mandelpotatis *

Grillad hälleflundra med chablissås och rotfruktragu samt kokt potatis

Serveras med sallad, smör och bröd

Dessерter

Polkaparfait med likörgrädde

Lingonpäron med Lakka-grädde *

Nougatparfait med passionsfruktsås *

Vaniljpanacotta med blandade bär *

Bennys crème caramel med bärsås

Vitchokladgraterad exotisk frukt med vaniljglass *

Kola- och chokladpaj med rårörda hallon

Hemgjord lyxtryffel *



Alla priser exkl. moms

Bufféer

Mini

(minimum 10 personer)

130:-

Tre sorters kallskurna charkuterier (rostbiff, torparskinka och rökt korv) med färska frukter

Tillbehör:

Matmakarnas potatissallad, fyllda ägghalvor, grönsallad med dressing, danciaost i stavar, smör och nybakat bröd

Lättviktaren

(Minimum 10 personer)

175:-

Tre sorters kallskurna charkuterier (salami, rostbiff och torparskinka) med färska frukter

Brieost & Danciafilé med färsk frukt & kex

Pastasallad:

kalkon, ananas och färska grönsaker med lätt dressing

Tillbehör:

inlagda gurkstavar, pickles, grekisk potatissallad samt smör och nybakat bröd

Öppet hus

(Minimum 20 personer)

115:-

Två sorters kallskurna charkuterier (rostbiff och torparskinka), med färska frukter

Tillbehör:

Matmakarnas potatissallad, grönsallad med dressing och ost i stavar

Cocktailbuffé

(minimum 20 personer)

115:-

Canapé med rökt laxmousse

Canapé med räkor och ägg

Rökt renstek i tunnbröd

Oliver, rädisor

Ost- och korvkaktus

Bufféer

Tapasbuffé

(minimum 20 personer)

205:-

Friterad scampi med ruccola aioli

Bruschetta med tapenade

Grillad choritzo på pinne

Tzatziki med lantbröd

Vitlöksmarinerade oliver

Lammfärsspett med koriander

Serranoskinka med parmesan

Europa

(minimum 10 personer)

205:-

Parmaskinka fylld med saltorkad tomat

Souvlaki på fläskfilé

Rostbiff Provençal

Färskostfylld kalkonrulle

Pastasallad med avocado

Marinerade oliver och vitlök

Gorgonzola med druvor

Oregano- och saltbakade potatisklyftor

America

(Minimum 10 personer)

205:-

Sotad kycklingfilé på grönsaksbädd

Marinerade baby-backribs BBQ

Heta green-shellmusslor med vitlök, tomat och chipotle

Hickoryrökta kycklingvingar

Cheddarfyllda jalapeños

Grillade majscolvar

Bakad potatis med aromsmör

Coleslaw

Tomat och lök i skivor

Smör och brytbröd

Alla priser exkl. moms

Bufféer



Asia

(minimum 10 personer)

215:-

Sushi med wasabi och ingefära

Små vårrullar med thaichilisås

Het ägnudelwok med biff

Kycklingspett med jordnötsås

Små chili- och teriyakimarerade revbensspjäll

Skaldjursallad med scampi, bläckfisk och koriander

Jasminris

Exotiska frukter på fat

Brytbröd med sesam

Temabufféer

Barcelona



(minimum 15 personer)

210:-

Paella med räkor, musslor och kyckling

Rostad choritzo

Röd mojo fuerteventura (dippsås)

Patatas bravas (ugnsbakad potatis med paprikasås & citron)

Marinerade grönsaker, aioli, tomatsallad med lökringar

Smör och nybakat spanskt lantbröd



Toscana

(Minimum 10 personer)

155:-

Tunnskuren Parmaskinka med salami och färsk frukt

Brieost, päron och kex

Pastasallad:

grovskurna tomater, mozzarellaost, färsk basilika, rödlök och olivolja

Tillbehör:

pfefferoni, grissini, tapenade och nybakat bröd

Alla priser exkl. moms

Temabufféer

Roma

(Minimum 10 personer)

190:-

Salami och Mortadella i tunnskurna skivor med färska frukter

Krämig pastasallad:

lufttorkad Parmaskinka & melon

Mozzarellaost varvad med

tomater i skivor, färsk basilika och olivolja

Tillbehör:

vitlökmarinerade champinjoner & grissini, grönsallad med dressing, Brieost och kex, smör, ciabatta och vitlöksbröd

Colosseum

(minimum 15 personer)

235:-

Fyra sorters kallskurna charkuterier (Salami, Mortadella, Pastrami och Parmaskinka) med färska frukter, Gorgonzola och bruschettasallad

Pastasallad:

räkor, färska grönsaker och saffransyoghurt

Tillbehör:

italiensk potatissallad, pfefferoni, marinerade kronärtskockshjärtan, färsk spenatsallad, rostade pinjenötter, grovriven färsk parmesan, citrondressing, Grissini, smör och nybakade ciabatta

El Tijuana

(minimum 15 personer)

170:-

Nacho-chips med två dipsåser, Guacamole, böndipp, tacoskal, gräddfil, salsa, hackad gullök, riven ost, majs, burritos, tärnade tomater och strimlad isbergsallad

Småvarmt:

Köttfärs



Alla priser exkl. moms

Vickningsbuffé

(Minimum 10 personer)

140:-/person

I samband med annan mat, 110:-/person

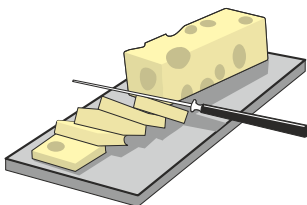
Pytt i panna med rödbetor

Janssons frestelse

Köttbullar och prinskorv med två sorters senap

Tillbehör:

Knäckebröd, smör, grevé- och västerbottenost



Ostbricka

(minimum 10 personer)

115:-

I samband med buffé, 95:-

Brieost, Gorgonzola, färsk vitlöksost och Cheddarost

Emmentaler i stavar

Vindruvor, päron och rädisor

Tre sorters kex i korg

Smör och nybakat spanskt lantbröd

Buffétablå

(minimum 10 personer)

För dig som vill skapa din egen favoritbuffé!

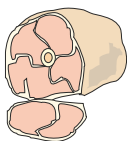


Välj 8 rätter nedan för 225:-

Grönsallad, dressing och smör & bröd ingår.
Komplettera med 1 eller flera rätter:
35:- per rätt

Alla rätter kommer upplagda och garnerade på träbrädor eller uppläggningsfat samt rustika keramikskålar.
Självklart kan ni också komplettera befintliga bufféer med tillägg ur buffé-tablån.

Kallskuret



Lantpaté med Cumberlandsås
Rostbiff
Parmaskinka
Kalkonbröst
Pastrami
Mortadella
Salami
Kallrökt korv
Torparskinka

Småvarmt

Köttbullar (5 st)
Prinskorv (4 st)
Grillad kycklingklubba
Janssons frestelse
Bakad rödlök med citrussmör
Små lammfärsspett (2 st)
Satayspett med jordnötsås (2 st)
Kamben BBQ
Hickory Wings
Pizza-slice

Fisk & skaldjur

Gravad lax i skivor med hovmästaresås
Varmrökt rosépepparlax med örtsås
Rökt lax i skivor
Ägghalvor med skagenröra
Sushi (2 bitar)
Inlagd sill och saffranssill med kokt potatis
Pestodoftande calamares
Kräddfyllt laxrulltårta
Sesampanerat laxspett
Skaldjurspaté med örtsås

Pastasallader

Kyckling och Mozzarella i basilikaolja
Avocado, färsk basilika tomat, olivolja och vitlök
Matmakarnas skaldjurssallad

Buffétablå

(minimum 10 personer)

För dig som vill skapa din egen favoritbuffé!

Välj 8 rätter nedan för 225:-

Grönsallad, dressing och smör & bröd ingår.
Komplettera med 1 eller flera rätter:
35:- per rätt

Alla rätter kommer upplagda och garnerade på träbrädor eller uppläggningsfat samt rustika keramikskålar.
Självklart kan ni också komplettera befintliga bufféer med tillägg ur buffé-tablå.

Sallader

Ost och skinka
Räkor
Väst kust
Kyckling
Grekisk fårost
Feta/salami och oliver

Tillbehör

Marinerad vitlök
Marinerade färska champinjoner
Marinerade kronärtskockshjärtan
Briéost, druvor och kex
Svarta Kalamata-oliver
Pfefferoni
Tzatziki
Aioli

Röror

Skagenröra
Crabfishröra
Tonfiskröra
Kycklingröra

Potatisrätter

Dillkokt potatis (vid säsong färsk potatis)
Potatisgratäng
Bakad potatis med aromsmör

Matmakarnas potatissallad

Tysk klyftpotatissallad

Potatissallad med crème fraîche, dill och gräslök

Övrigt



Mini skaldjurspaj
Mini ost- och skinkpaj
Färskostfylld kalkonrulle
Små vårrullar med thaichilisås
Nacho-chips med salsa

Alla priser exkl. moms

Grillbufféer året om

Varför inte överraska dina gäster med ett proffsigt grillparty mitt i vintern?

Svensk Klassiker, 175:-

**Karré- och choritzospett, med fräsch potatissallad
Matmakarnas hemliga grillsås,
chilibearnaise, marinerad vitlök, blandad grönsallad och pfefferoni**

Orientalisk Eld, 235:-

**Kycklingspett
Lammfärsspett
Hummus, rödlök, tomat, pfefferoni,
marinerad vitlök, mangosalsa, vitlöksås,
het grillsås, pitabröd, vattenmelon och
stekt lime- och chiliris**

Grekisk romantik, 255:-

**Souvlaki på fläskfilé, grekisk rostbiff,
(kronärtskotthjärtan, oliver,
körsbärstomater, lök och citrondressing),
tzatsiki med Kalamataoliver, tahinihummus
och pitabröd.
Grekisk fårostsallad
Borlottibönor i tomatsås
Bakad potatis
Blandad sallad med balsamicodressing
Grekiskt bondbröd med olivolja**

Herrarnas Favorit, 295:-

**Hängmörad specialentrecote från USA, 220 gram
Hemgjord bearnaisesås, örtsmör,
majskolv, coleslaw, vattenmelon, blandad
sallad, friterad Idahopotatis**

**Denna buffé kräver tillgång till:
2 st. 230-Voltsuttag**

Hamburgerparty, 159:-

**Hemgjorda US-burgare med bröd och alla
tillbehör du kan tänkas vilja ha till
burgaren
Serveras med färsk nyfriterad pommes
frites**

**Denna buffé kräver tillgång till:
2 st. 230-Voltsuttag.**

Grillade desserter, 79:-

**Grillad färsk ananas med råsocker,
grönpeppar och vaniljglass.
Vitchokladgratinerad exotisk frukt
Grillat fruktspett med mandelsabayonne**

**Detta tillkommer när vi skall grilla hos Er!
Grillkock 310:-/timme (minimidebitering är
3 timmar)**

**Fler än 45 gäster kräver 2 kockar
Transporter 850:-/ToR inom Stockholm**

Alla priser exkl. moms

Alla beställningar görs på tel:
08-500114 00 eller till
benny@matmakarna.nu alt. on-line på
vår webbplats www.matmakarna.nu

BESTÄLLNING OCH PRISER

Minsta matbeställning är 10 portioner om inget annat anges.

Alla matpriser är per portion om inget annat anges.

Mervärdesskatt (moms) tillkommer.

BESTÄLL I GOD TID

Beställning senast 1 vecka före arrangemanget om inget annat anges.

Fram till 3 arbetsdagar före arrangemangsdagen kan antalet ändras om inget annat avtalats.

Därefter debiteras maten till fullo.

För servicepersonal, artister m.m. behöver vi extra god tid.

Matmakarna reserverar sig för eventuella ändringar samt för tillgången på råvaror och tjänster.

BETALNING

Betalning företag:

Faktura 10 dagar netto efter kreditprovning. Förskott vid större arrangemang.

Betalning privatpersoner:

Kontant vid leverans eller förskott. Förskott vid större arrangemang.

LEVERANSER

Transportavgift tillkommer på alla varor och övriga tjänster.

Inom Storstockholm debiterar vi 425:-, enkelresa.

Utanför Storstockholm tillkommer 55:-/mil.



Haninge Matmakarna AB
Dvärgvägen 6A
135 55 TYRESÖ
Tel: 08-500 114 00
www.matmakarna.nu

Alla priser exkl. moms

