



FEST & KALAS

GRILLMENY 2023

**LOKSTALLET
CATERING**



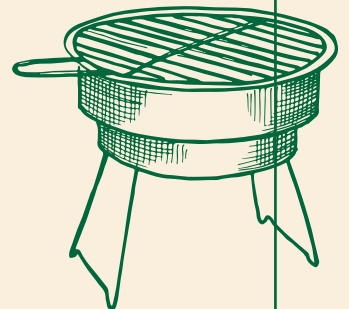
VI FIXAR GRILLNINGEN PÅ JOBDET ELLER HEMMA!

Någon som fyller jämnt? Studentskiva? Dop eller konfirmation?
Bröllop? Eller fest av någon helt annan anledning? Oavsett tillfälle
har vi på Lokstallet grillmenyer som kan passa.
Välj mellan flera olika färdiga menyer med olika teman eller så
hjälper vi dig att sätta samman den meny du önskar.
Det är bara fantasin som sätter gränser!

I alla menyer ingår 300 g kött råvikt om inget annat anges.
Om ni vill att en grillkock ska hjälpa er att grilla så tillkommer det
425:-/timme inkl. grill, grillkol och tändvätska. Bokas minst
3 timmar inkl. resa.

Vi kan också erbjuda er möjligheten att hyra porslin, glas, bestick
och dukar. Eller tält, möbler, dukar och serveringspersonal om så
önskas.

Välkommen att kontakta oss!
Ola Johansson, Lokstallet Catering



• GRILLMENY 1 •

Egentillverkade korvar och burgare

Lammkorv på kött från Härlövs skafferii

Salsiccia med ramslök

100 g högrevsburgare

Tillbehör;

Coleslaw

Riven romansallad

Rostad majs- och tomatsalsa

Picklad rödlök

Rostad lök

Sötstark senap

Briochebröd

Lokstallets sesamkorvbröd

240 kr/person

Minst 25 personer



• GRILLMENY 2 •

Marinerad kycklingfilé
Chilimarinerad fläskkarré
Lammfärsbiffar
Timjanrostade klyftpotatis
Potatissallad
Vattenmelon
Coleslaw sallad
BBQ-sås
Vitlöksdressing
Smör, bröd och grönsallad

220 kr/person

Minst 25 personer



• GRILLMENY 3 •

Citron-och örtmarinerad laxfilé
Helgrillad fläskfilé i bbqmarinad
Flankstek med pepparglaze
Grillad vårlök och spetspaprika
Grillad skivad bakpotatis
Bulgursallad med ruccoladressing
Ugnsrostade rotfrukter med lime och grovsalt
Grönsallad med fetaost och oliver
Tzatziki
Tomat- och mangosalsa
Bröd och smör

280 kr/person

Minst 25 personer

• GRILLMENY 4 •

Entrecote med chimichurri rub
Grillad högrevsgräda med minitomat, chili och spetspaprika
Lokstallets lammkorv på kött från Härlövs skaffereri
Ugnsrostad potatis
Tomat och rödlöksallad
Mixsallad
Rostad lök, sötstark senap, BBQ bearnaise
Bröd och smör

265 kr/person

Minst 25 personer

• GRILLMENY 5 •

Kött från lokala gårdar

Hetmarinerad fläskkarré från Knorrevången

Ryggbiff från Dackebygdens kött

Lokstallets salsiccia på vildsvin samt chorizo

Timjanrostad klyftpotatis

Grillade primörer

Potatissallad med jordgubbar, rädisor, sockerärter rucola m.m.

Blandsallad

BBQ-sås, Bearnaisesås

Fetaostdressing

Bröd och smör

375 kr/person

Minst 25 personer



• GRILLMENY 6 •

Ört marinerad laxfilé

Salvia och vitlöks marinerade lammytterfilé

Helgrillad ryggbiff

Grillade primörer- sparris, knippe morötter, vårlök, spets paprika och
mini tomat.

Vitlöksfrästa haricots verts

Grekisk sallad med fetaost och kalamata oliver

Pastasallad med Italienska smaker

Rödvinssås

Bearnaisesås

Potatis gratäng

Blandsallad

Husets bröd och smör

315 kr/person

Minst 25 personer

• PULLED PORK •

Lågtempererad fläskkarré som grillas i ca 8 timmar

2 x Briochebröd

Picklad rödlök

Rostad lök

Sallad, tomat och gurka

Vitlöksdressing och BBQsås

180 kr/person

Minst 30 personer

• GOA BURGARE •

2 x 100 g högrevsburgare med briochebröd

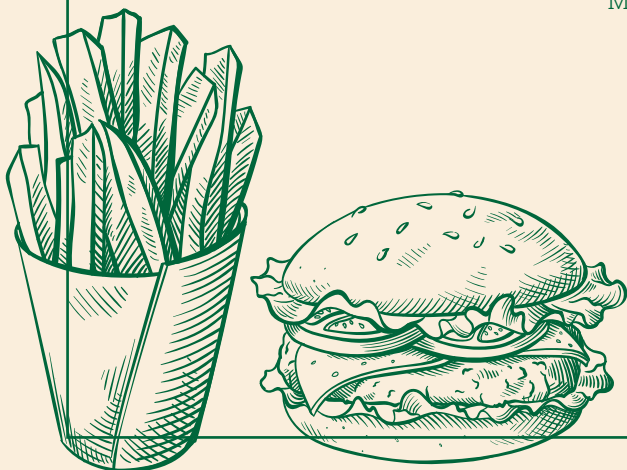
Sallad, skivad tomat, rödlök och gurka

Cheddarost

Dressing

180 kr/person

Minst 30 personer



• BBQ •

Brisket
St Louis ribs
Bacon explosion
Grillad majs med chipotlemajo
Coleslaw
BBQ beans med sidfläsk
Klyftpotatis
BBQ-sås
Creamed corn
Mixsallad
Bröd och smör

415 kr/person

Minst 25 personer



• TILLBEHÖR •

Potatisgratäng – 90 kr/kg

Lokstallets krämiga potatissallad – 100 kr/kg

Färskpotatissallad med primörer och vinägrette – 100 kr/kg

Potatissallad krämig eller med vinägrette – 80 kr/kg

Coleslaw – 80 kr/kg

BBQ beans med sidfläsk – 160 kr/kg

Creamed corn – 160 kr/kg

Grillade padrones – säsongspris

BBQsås – 80 kr/liter

Bearnaisesås – 115 kr/liter

Tzatziki – 80 kr/liter

Grillad halloumi – 205 kr/kg

Vegbiffar – 195 kr/kg

Lammbiffar – 235 kr/kg

• DESSERT •

Fläderpannacotta toppad med rabarber och jordgubbssalsa
70:-/person

Dessertplanka – björnbärsmousse, äppel- och rabarbersalsa
med crunch, chokladtårta, italiensk maräng, och kanderade nötter
80:-/person

Crème brûlée med färska bär
70:-/person

Triologi i jordgubbar – marängmuffins fyllda med jordgubbsmousse,
pannacotta toppad med jordgubb och myntasalsa, cheesecake
med jordgubbstäcke (endast under säsong)
80:-/person

Salt kolamousse med chokladganache,
karamelisserade pistagenötter och minimaränger
70:-/person

Ostkaka med jordgubbssylt och vispad grädde
65:-/person

Passionsfruktsmousse med färska bär och havrecrip
70:-/person

Chokladfondant med blåbär, halloncoulis och vispad grädde
70:-/person

Kokos- och limesoppa med mangomoussepuck
80:-/person

Husets chokladkaka med vispad grädde
55:-/person

Äppelpaj med vaniljsås
50:-/person

Lokstallet Catering

Ola Johansson

Allbogatan 17, Alvesta

0472-146 50

info@lokstalletalvesta.se

www.lokstalletalvesta.se

**LOKSTALLET
CATERING**