



FEST & KALAS

CATERINGMENY

2022-2023

LOKSTALLET
CATERING



MENYER FÖR ALLA SMAKER OCH TILLFÄLLEN!

Någon som fyller jämnt? Studentskiva? Dop eller konfirmation? Bröllop? Eller fest av någon helt annan anledning? Oavsett tillfälle har vi på Lokstallet ett menyförslag 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!

Vill du göra det enkelt för dig så be oss köra maten dit du vill ha den. Eller så hämtar du själv hos oss. Du bestämmer. Både vid avhämtning och leverans är maten färdiglagad och upplagd på fat – bara att servera!

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

Välkommen att kontakta oss!
Ola Johansson, Lokstallet Catering

• SVENSK BUFFÉ •

Gubbröra med Lokstallets fröknäcke
Varmrökt laxfilé med säsongens primörer och kall romsås
Tjälknöl, serveras med syltade kantareller
Västerbottenostpaj
Rökt Emilskinka med sallad på minitomater
Ugnsrostade rotfrukter och betor med solrosfrön och persilja
Örtmarinerad kycklingfilé
Primörpotatissallad (oljig)
Ramlöksdressing
Sallad, husets bröd och smör

255 kr/person

Minst 15 personer



• SVENSKA KLASSIKER •

Inlagd löksill
Stekt inlagd strömming
Gravad lax med hovmästarsås
Varmrökt laxfilé med dillmajonnäs
Husets rostbiff med syltlök och potatissallad
Västerbottenostpaj
Janssons frestelse
Omelett med kantarellstuvning
Husets köttbullar
Prinskorv
Isterband
Husets bröd, knäckebröd och smör
Sallad

295 kr/person

Minst 15 personer



• GREKISK BUFFÉ •

Souvlaki på fläskkarré
Bifteki på lammfärs med fetaost och örter
Melon och bönsallad
Halkidikioliver
Grekisk paj med rostade grönsaker, saltorkad tomat och fetaost
Vitlöksmarinerade kycklingfilé
Klyftpotatis med citron och chili
Grekisk sallad med tzatziki
Sallad, lantbröd och smör
Fetaostsnurror med havssalt och vitlök

255 kr/person

Minst 15 personer

• MEDELHAVSBUFFÉ •

Fetaostsnurror med havssalt och persilja
Vitlöksdoftande skaldjurssallad med räkor, musslor och kräftor
Ugnsbakad laxsida med pesto och lime
Paj med parmaskinka, salami och parmesan
Couscoussallad med cocktailtomater och ruccola
Ugnsrostade rotfrukter med solroskärnor och cashewnötter
Hetmarinerade kycklingvingar med sesamfrön
Kotlettrad späckad med färsk spenat och oliver
Krämig pastasallad med dijonsenap och peppar mix
Aioli
Sallad, husets bröd och smör

285 kr/person

Minst 15 personer



• ITALIENSK BUFFÉ •

Anti pasti; Salami Milano, bresaola och parmaskinka
Basilikamarinerad kycklingfilé på ruccolabädd
Galia- och cantaloupemelon
Capresesallad med mozzarella, tomat, oliver, basilika och olivolja
Vitlök-och salviakryddad fläskfilé med tomat och olivströssel
Kalamataoliver och saltorkade tomater
Formaggio- Taleggio, Gorgonzola och Pecorino
Örtmarinerad potatissallad med rostade grönsaker
Vitlöksdressing
Blandsallad
Focaccia och grissini
Tapenade

275 kr/person

Minst 15 personer

• ITALIENSK PLANKA •

Parmaskinka
Bresaola – lufttorkat nötkött
Salami Milano – klassisk mild salami
Coppa – lufttorkad fläskkarré
Kallskuren salviamarinerad kycklingfilé
Saltorkade tomater och kalamataoliver
Örtdressing
Blandsallad
Pastasallad med vinägrett och grönsaker
Focaccia

225 kr/person

Minst 6 personer



• EXOTISK BUFFÉ •

Husets rostbiff med rostad lök
Kallskuren fläskfilé
Kallskuren kycklingfilé
Ostbricka med brie- och ädelost
Lokstallets potatissallad
Exotiska frukter
Smör, bröd, kex och sallad

175 kr/person

Minst 6 personer

• TACOS PÅ RIKTIGT •

Gambas al Pil Pil med jätteräkor i lime, chili och vitlöksmarinad
Carnitas med långkokt fläskkarré
Pulled chicken i tomat och mangosalsa
Tillbehör;
Tortilla och nachos
Creamed corn
Pico de gallo
Chimichurri
Guacamole
Picklad rödlök
Bönsallad
Gräddfil
Mixsallad

255 kr/person

Minst 10 personer.



• ALTERNATIV •

Smörgåstårta
95 kr/portion
Minst 6 portioner

Landgång
100 kr/st

2 sorters paj med sallad och dressing
115 kr/portion

Husets rostbiff med potatissallad, syltlök, sallad, bröd och smör
100 kr/portion

Krämig pastasallad med kallskuren kycklingfilé, sallad, bröd och smör
115 kr/portion

Ciabatta med brieost och salami
90 kr/portion

Gulaschsoppa med creme fraiche, bröd och ost
105 kr/portion

Lokstallets krämiga potatissallad i spann
100 kr/kg

Färsk potatissallad med primörer och vinägrette i spann
100 kr/kg

Potatisgratäng
90 kr/kg

Bearnaisesås
115 kr/l



• FÖRRÄTTER •

Lättgravad gösfilé med skaldjursvinägrett,
serveras på makesallad med wasabimajo

95 kr/person

Toast Skagen toppad med stenbitsrom

95 kr/person

Kräftbakelse på kavring, serveras på salladsbädd
med örtolja och västerbottenflarn

95 kr/person

Tartar på rökt lax och kräftor, serveras på fluffig salladsbädd
med parmachips och soltorkad tomatcrème

95 kr/person

Kantarellsoppa med rökt sidfläsk och surdegskrutonger

85 kr/person

Småländska tapas på plankan;

Kräftsallad med ärtskott och solrosfrön, lättrokt vildsvin, tjälknöl av
älg med lingonchutney och blomkålspuré

105 kr/person

Charkbricka;

Parmaskinka, bresaola, coppa, salami Milano, oliver, soltorkade
tomater, cornichons, tapenade och pecorino

105 kr/person

Carpaccio på rödbeta med chèvre,
serveras med honung, rucola och pinjenötter

85 kr/person

• VARMRÄTTER MED FISK •

Till samtliga fiskalternativ ingår sallad, husets bröd och smör.
Som tillbehör kan man välja på kokt potatis, ris, duchesspotatis,
dillslungad potatis eller potatistorn smaksatt med Västerbottenost.
Fråga gärna så hjälper vi er att passa ihop tillbehör som passar!

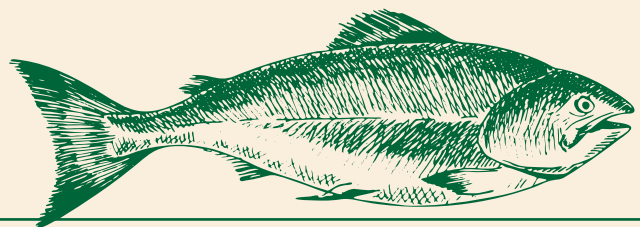
Vitvinspocherad rödtungsfilé gratinerad med hummersås,
serveras med säsongens primörer och kräftstjärtar
245 kr/person

Varmrökt laxfilé med kall rom- och dillsås,
serveras med ångade färska primörer
195 kr/person

Halstrad laxfilé med primörer, dillolja,
stenbitsrom och vitvinssås
160 kr/person

Lättrimmad torskrygg, brynt smör, romsås och ugnsbakad kålrabbi.
195 kr/person

Gösfilé på "Småländskt vis"
Gräddbrässerad med champinjoner,
dill, tomat, anjovis och vitvin
225 kr/person



• VARMRÄTTER MED KÖTT •

Till samtliga varmrätter ingår potatistillbehör, sallad, husets bröd och smör.
Som potatistillbehör kan man välja på kokt potatis, stekt kulpotatis,
potatisgratäng, purjolökspotatis, potatiskaka och råstekt potatis.
Fråga gärna efter hjälp så hjälper vi er att passa ihop tillbehören!

Wallenbergare, serveras med gröna ärtor, gräddsås, rårörda lingon
och potatispuré
120 kr/person

Långkokt chilihögrevgryta med pärllok och rökt sidfläsk, serveras
med potatispuré
120 kr/person

Slottstek av fransyska, serveras med anjovisgräddsås, ångade
primörer, pressgurka och gelé
120 kr/person

Fläsknoisette med grön sparris, wokade grönsaker och bearnaisesås
115 kr/person

Panerad fläkschnitzel fylld med mozzarella och rökt skinka,
serveras med vitlöksfrästa haricots verts och rödvinssås
120 kr/person

Långbakad fläksida med syrade grönsaker, teriyakisås och
torkad savoykål
120 kr/person

Helstekt fläskfilé med kantarellsås och baconfrästa haricot verts,
serveras med gelé
185 kr/person

Fläskfilé provencale- vitlöksmarinerad helstekt fläskfilé med
vitlökssmör och ugnsrostade grönsaker
185 kr/person

• VARMRÄTTER MED KÖTT •

Lokförarttoast- 150g oxfilémedaljong, tomat, lök, saltgurka,
pepparrot, bearnaisesås och klyftpotatis
205 kr /person

Helstekt oxfilé toppad med smörfrästa kantareller och bacon serveras
med rödvinssås, picklad rödlök samt ugnstrostade grönsaker
255 kr/person

Helstekt lågtempad ryggbiff toppad med örtsmör och rotfruktschips,
serveras med ugnstrostade grönsaker och rödvinssås
225 kr/person

Vitlöksmarinerad lammrygg, serveras med ört-och vitlöksrostade
grönsaker, grillade coctailtomater samt salviagräddsås
265 kr/person

Hjortinnerfilé toppad med strössel av rökt sidfläsk och kantareller,
serveras på gräddstuvad savoykål samt rostade betor och rödvinssås
265 kr/person

• VARMRÄTTER MED FÅGEL •

Fylld kycklingfilé med saltorkad tomat och fetaost, serveras med
tzatziki, balsamicosås och vitlöksfrästa grönsaker
130 kr/person

Ankbröst med äppel- och cognacsky, serveras på svampbädd
och sötpotatispuré.
205 kr/person

Helstekt kalkon. Serveras trancherad med brysselkål, morötter,
karamelisserade äppel, baconfrästa champinjoner, gelé och gräddsås
175 kr/person

• DESSERTER •

Fläderpannacotta toppad med rabarber och jordgubbssalsa
75 kr/person

Dessertplanka; Björnbärsmousse, äppel- och rabarbersalsa med
crunch, chokladtårta, italiensk maräng, och kanderade nötter
90 kr/person

Crème brûlée med färska bär
75 kr/person

Salt kolamousse med chokladganache, karameliserade
pistagenötter och minimaränger
80 kr/person

Ostkaka med jordgubbssylt och vispad grädde
70 kr/person

Passionsfruktsmousse med färska bär och havrecrip
75 kr/person

Chokladfondant med blåbär, halloncoulis och vispad grädde
75 kr/person

Husets chokladkaka med vispad grädde
60 kr/person

Äppelpaj med vaniljsås
55 kr/person



• BESTÄLLNING •

Vi bokar mat den _____ / _____ 20_____

Lokal _____

Tid och plats för leverans _____

Vi hämtar maten själva _____

Förrätt _____

Huvudrätt _____

Efterrätt _____

Buffé _____

Mingel _____

Vi önskar att Lokstallet beställer och transporterar tårta. _____

Sorts tårta: _____ Kostnad _____

Vi önskar hjälp med serveringspersonal _____

Kostnad _____

Övrigt _____

Kostnad _____

Lokstallet

Kund

Lokstallet Catering

Ola Johansson

Allbogatan 17, Alvesta

0472-146 50

info@lokstalletalvesta.se

www.lokstalletalvesta.se

**LOKSTALLET
CATERING**