



FEST & KALAS

CATERINGMENY

2024

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 menyförlag som kan passa.
Välj mellan flera olika färdiga menyer med olika teman eller så
hjälper vi dig att sätta samman den menyn 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

Lokstallets rostbiff av innanlår, serveras med picklad lök

Kantarellpaj

Plommonspäckad rimmad fläksida

Ugnsrostade rotfrukter och betor med solrosfrön och persilja

Salvia- och citrontoppad kycklingfilé

Plockbricka från lokala leverantörer: Ramslökssalami,
lammkorv, Biskop 24 månader premium, krusbärsmarmelad

Primörpotatissallad (oljig)

Örtdressing

Sallad, husets bröd och smör

285 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

320 kr/person

Minst 15 personer



• ITALIENSK BUFFÉ •

Anti pasti; Salami Milano, bresaola och parmaskinka
Rimmade kycklingspett fyllda med soltorkade tomater och basilika
Galia- och cantaloupemelon
Vitlöksrubbad pastrami
Panzanellasallad
Kalamataoliver och soltorkade tomater
Formaggio- taleggio, Gorgonzola och Pecorino
Pasta pesto med marinerade körsbärstomater
Basilikadressing
Focaccia och crostini
Tapenade

285 kr/person

Minst 15 personer

• ITALIENSK PLANKA •

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

230 kr/person

Minst 10 personer



• ASIAN •

Teriyakibakad lax med vårlök och krispig vitlök

Baobröd som fylls med långbakad fläskside smaksatt med
hoisin, syrad gurka och friterad lök

Kycklingspett med tare, kewpiemajonnäs och sesamfrön

Stekta dumplings med färsfyllning smaksatt med citrongräs,
chili, lime och ingefära serveras med Chao ton

Tonkatsu, japansk schnitzel

Kimchi

Gurksallad med chili, vitlök, chinkianvinäger och salladslök

Srirachamajonnäs

Ris och furikake

Glasnudelsallad med soyabönor, rättika,
sockerärter, morötter och chili

385 kr/person

Minst 15 personer



• GREKISK BUFFÉ •

Souvlaki på fläskkarré

Keftades på lammfärs, serveras i kryddig tomatsås smaksatt med
bl.a mynta och chili

Linssallad med melon, rödlök och persilja

Halkidikioliver

Grekisk paj med rostade grönsaker, soltorkad tomat,
spenat och fetaost

Ört- och vitlöksmarinerad kycklingsfilé

Klyftpotatis med citron och chili

Grekisk sallad med tzatziki

Mixsallad

Lantbröd och smör

Fetaostsnurrar med havssalt och vitlök

275 kr/person

Minst 15 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

185 kr/person

Minst 6 personer

• TACOS PÅ RIKTIGT •

Gambas al Pil Pil med jätteräkor i lime, chili och vitlöksmarinad
Birria på långbakad högre
Kycklingfajitas med färska grönsaker och koriander

Tillbehör
Tortilla och nachos
Creamed corn
Pico de gallo
Mangosalsa
Guacamole
Picklad rödlök
Bönsallad
Gräddfil
Limeklyftor
Mixsallad

275 kr/person

Minst 10 personer.



• LUNCH CATERING •

Gäller måndag–fredag, 11–14.

Varma grönsaker, sallad, bröd och smör ingår till samtliga alternativ

Endast förbeställning, minst 10 portioner

Ugnsbakad laxfilé med limehollandaise och dillslungad potatis

135 kr/person

Fiskgratäng med dill, fänkål och purjolök, serveras med duchess

125 kr/person

Örtkryddad kycklingfilé med kall örtsås och råstekt potatis

125 kr/person

Chilihögrevsgröta med minilök, serveras med potatispuré

135 kr/person

Wallenbergare med gräddsås, ärtor, lingon och potatispuré

135 kr/person

Pytt i panna med stekt ägg och rödbetor

115 kr/person

Gulaschsoppa med gräddfil

105 kr/person

Pannbiff med stekt lök, rödvinssås, lingon,

inlagd gurka och kokt potatis

120 kr/person

Ceasarsallad

125 kr/person

• ALTERNATIV •

Smörgåstårta
105 kr/portion
Minst 6 portioner

Landgång
115 kr/st

Lokstallets krämiga potatissallad i spann
120 kr/kg

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

Potatisgratäng
105 kr/kg

Bearnaisesås
130 kr/l



• FÖRRÄTTER •

Toast Skagen toppad med stenbitsrom
115 kr/person

Kräftbakelse på kavring, serveras på salladsbädd
med örtolja och västerbottenflarn
115 kr/person

Sotad lax med soyapärlor och friterad panko, serveras med
rättiksallad och ponzumajo
115 kr/person

Kantarellsoppa med rökt sidfläsk och surdegskrutonger
100 kr/person

Handskuren carpaccio på sotad ryggbiff, brynt lökcreme,
marconamandel, picklade senapsfrön, parmesan, ruccola och
kallressad rapsolja med timjan
125 kr/person

Småländska tapas på planka;
Kräftsallad med ärtskott och solrosfrön, lättrokt vildsvin,
plommonspäckad fläksida med äppelchutney,
blomkålspuré och lagrad cheddar
125 kr/person

Charkbricka;
Parmaskinka, bresaola, coppa, salami Milano, oliver, saltorkade
tomater, cornichons, tapenade, gammelknaas och pecorino
105 kr/person

Burrata med dressad ruccola, rostade pistagenötter,
körsbärstomater, balsamico och krutonger
105 kr/person

• VARMRÄTTER MED FISK •

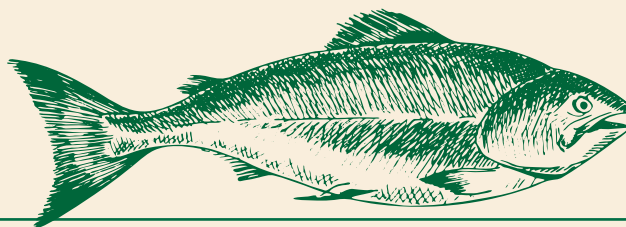
Till samtliga fiskalternativ ingår sallad, husets bröd och smör.
Som tillbehör kan man välja på kokt potatis, ris, duchesspotatis,
dillslungad potatis eller potatistorn smaksatt med Västerbottenost.
Fråga gärna så hjälper vi er att passa ihop tillbehör som passar!

Lättrimmad torskrygg med bryntsmörsås, savoykål med
hasselnötter, bönor och sidfläsk. Toppas med riven pepparrot.
245 kr/person

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

Halstrad rödingfilé med Sandefjordsås,
saltrostade morötter och forellrom
230 kr/person

Gräddbrässerad gösfilé med vitvin, anjovis och tomat,
serveras med ljummen mangoldsallad
245 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!

Helstekt fläskfilé med kantarellsås och baconfrästa haricots verts,
serveras med gelé
205 kr/person

Kryddstekt pluma med äppelsky, bakad spetskål
och rostade grönsaker
205 kr/person

Helstekt oxfilé, cognacssås, serveras med sallad på
padrones och körsbärstomater samt jordärtskockschips
285 kr/person

Helstekt lågtempad ryggbiff toppad med örtsmör och parmaströssel,
serveras med ugnsröstade grönsaker och rödvinssås
245 kr/person

Dijon- och örtbakad lammrygg, serveras med fetaostgratinerade
grönsaker, grillade coctailtomater samt rostad vitlökssås
285 kr/person

Hjortfilé, toppad med strössel av rökt sidfläsk och kantareller,
serveras på gräddstuvad savoykål samt
rostade rotfrukter och blåbärssås
285 kr/person



• VARMRÄTTER MED FÅGEL •

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

Ankbröst med syrad rotselleripuré, karamelliserad apelsin, madeirasky, rostad morot och krispig ostronskivling
235 kr/person

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

• PASTA •

Serveras med sallad, bröd och smör

Pasta linguine Frutti di Mare, blåmusslor, vongolemusslor och räkor
185 kr/person

Salsicciapasta med rigatoni, färsk basilika och parmesan
185 kr/person

Varm pastasallad med flankstek och chimichurri
185 kr/person

Pasta pesto med örtmarinerad kyckling och körsbärstomater
155 kr/person



• DESSERTER •

Yoghurtpannacotta med halloncoulis och rostad choklad
85 kr/person

Crème brûlée med säsongens bär
85 kr/person

Pavlova med lemoncurd och färska bär
85 kr/person

Salt kolamousse med chokladganache, karamelisserade
pistagenötter och minimaränger
85 kr/person

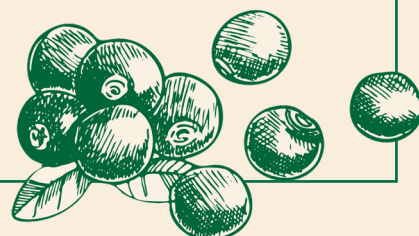
Ostkaka med jordgubbssylt och vispad grädde
80 kr/person

Baskisk cheesecake, serveras med björnbär
85 kr/person

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

Chokladterriner med whiskymousse och passionsfrukt
85 kr/person

Äppelpaj med vaniljssås
65 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

Grönkullavägen 2

342 31 Alvesta

0472-146 50

info@lokstalletalvesta.se

www.lokstalletalvesta.se

**LOKSTALLET
CATERING**