

# JÖNKÖPINGS MATBOLAG

---

CATERING · BAGERI · BUTIK

---

## MENY

## **FRUKOST**

**1.**

Smörgås på bröd från vårt bageri, ost, skinka, grönsaker

Färskpressad juice

Kaffe, te

*65 kr*

**2.**

Smörgås på bröd från vårt bageri, ost, skinka, grönsaker

Yoghurt från chuthelrud med vår egna musli

Färskpressad juice

Kaffe, te

*85 kr*

## **NÅGOT TILL FIKAT**

Kardemummabullar med vaniljkräm • *15 kr*

Kanelbullar • *14 kr*

Bageriets muffins, citron, choklad, äpple/kanel • *18 kr*

Morotskaka • *22 kr*

---

## **SMÖRGÅSAR & BAGUETTER**

*Allt bröd från vårt egna stenugnsbageri!*

Surdegssmörgås med ost alt skinka • 20 kr

Surdegssmörgås med rostbiff och dansk remoulade • 49 kr

Surdegssmörgås med rökt skinka och pepparotskeso • 49 kr

Surdegsbaguette med skagenröra • 55 kr

Baguette med Salami och brie • 45 kr

Baguette med lufttorkad skinka • 55 kr

Räksmörgås med handskalade räkor(100g) • 105 kr

Räksmörgås deluxe med handskalade räkor(200g) samt löjrom • 195 kr

---

## **LUNCHER**

### **Veckans lunch**

*Vi har även alternativ på veckans lunch som går att beställa.*

*Besök vår hemsida för aktuella rätter: [www.jonkopingsmatbolag.se](http://www.jonkopingsmatbolag.se)*

*Serveras med smör, bröd och sallad*

*85 kr*

Matig bulgursallad med kryddstekt fläskkarré och örtyoghurt • *85 kr*

Caesarsallad med kyckling och krutonger • *95 kr*

Lättbakad fjordlax med potatissallad, äpple samt kapris • *105 kr*

Kryddstekt rostbiff med italiensk potatissallad, tomat och oliver • *105 kr*

Bouef bourguignone med kokt potatis • *125 kr*

Fisk- och skaldjursoppa med aioli • *115 kr*

### **Liten lunchbuffé**

Surdegsbröd, knäckebröd och smör

Romansallad med grönsaksruditéer, västerbottenost och

krutonger, rostade rotfrukter och gremolata

Kryddstekt rostbiff med pepparrotskräm

Potatis- och fänkålsgratäng

*145 kr*

---

## **MINGEL**

*(maten upplagd i koppar)*

Räkor i dill och pepparrotsmajonäs med krutonger  
Mandelpotatis och purjolökscreme med löjrom från kalix  
samt potatis och lökcrisp  
Ceviche på lax med forellrom, avocado, gurka och mango  
Lufttorkad skinka med kronärtskockskräm  
Asiatisk råbiff med dressing på äggula-soya och  
ingefära serveras med rättika  
Anklevercreme med inkokt äpple, oxbringa  
och surdegskrutonger  
Crostini med sikrom och citronkräm  
Lufttorkad skinka med färskost, ruccola  
och marinerad paprika  
Gulbeta med getostkräm, honung och rostade valnötter

Mingelmat (i koppar)

3 koppar • 145 kr

4 koppar • 185 kr

5 koppar • 215 kr

6 koppar • 240 kr

*För att erhålla mättnadskänsla rekommenderar vi minst 4-5 st/person.*

---

## **HÖSTBUFFÉ**

Timjansurdegsbröd, knäckebröd och smör  
Romansallad med prästost dressing och surdegskrutonger  
Rostade betor med getost och honung  
Bakade palsternackor med rökt sidfläsk, citron och persilja  
Svampfrittata med purjolök  
Potatis- och jordärtsskocksgratäng  
Saltbakad rostbiff med timjan och vitlök  
Varmrökt fjordlax med äpple, pepparrot och senapscreme

*215 kr per person*

## **ITALIENSK BUFFÉ**

Foccacia med vispat smör och olivolja  
Tomat och mozzarellasallad med basilika  
Pastasallad med kronärtsskockor och oliver  
Ruccolasallad med pinjenötter och parmesan  
Kalkon "Saltim bocca"  
Bresaola m. kapris och timjan  
Minipizza m. lufttorkad skinka och pesto  
Citron och rosmarin stekt kalvytterfile

*215 kr per person*

### **Dessertförslag**

Tiramisu

*65kr per person*

---

## **MEDELHAVSBUFFÉ**

Tomater med mozzarella, olivolja och basilika  
Frittata med paprika, chorizo och persilja  
Tonfiskröra med kapris och citron, krutonger  
Lufttorkad skinka med oliver och inlagda kronärtskockor  
Surdegsbaguetter med smör och olivolja  
Ratatouille  
Citron- och rosmarinstekt fläskytterfile  
Lättbakad fjordlax med gremolata  
Saltbakad potatis  
Rostad vitlökscreme  
*215 kr per person*

## **ASIATISK BUFFÉ**

Kimchi med fläsk Nudelsallad m. chili, soya, ingefära & koriander  
Thai gurksallad  
Soyabakad lax med asiatiska örter & cashuewnötter  
Kyckling szechuan m. jasminris  
Vegetariska vårrullar med dippsås  
Surdegsbröd & vispat smör  
*195 kr per person*

---

## **AMERIKANSK BUFFÉ**

Potatissallad med purjolök och äpple

”Cobb” kycklingsallad

Caesarsallad classic

Hamburgare ”mini” med bacon och cheddarost

Bbq ribbs

Rostad sötpotatis

Surdegsbröd och vispat smör

*195 kr per person*

## **FISK- & SKALDJURSBUFFÉ**

Kall- och varmrökt lax, handskalade räkor,  
hovmästarsås, pepparrotskräm,  
potatissallad med äpple/dijonsenap och kapris,  
vispat smör och surdegsbröd

*195 kr per person*

---



## **KLASSISKA BUFFÉN**

Rostbiff, örtmarinerad kyckling, rökt skinka, frukter,  
potatissallad med äpple/dijonsenap och kapis,  
vispat smör och surdegsbröd

*185 kr per person*

## **DRINKTILLTUGG**

Crostini med sikrom och citroncreme  
Lufttorkad skinka med färskost, ruccola och marinerad paprika  
Mini toast skagen  
Gulbeta med getost, honung och rostade valnötter

*25 kr/st*

---

## **FÖRRÄTTER**

Löjrom från Bottenviken med finskuren rödlök, cremefraiche och rostad brioche • *135 kr*

Räkor i dill och pepparotsmajonäs på smörstekt toast • *105 kr*

Carpaccio på sotad biff med parmesan, ruccola, och bakade betor • *105 kr*

Ankleverterriner med äppelchutney, plocksallad och rostad brioche • *125 kr*

Potatis och purjolökscreme med citron, dragon och kräftstjärtar • *95 kr*

Ceviche på lax och pilgrimsmussla med avocado, gurka och mango • *105 kr*

Carpaccio på ugnsrostad rotselleri med parmesan, valnötter och ruccola • *85 kr*  
*(vegetarisk)*

---

## **VARMRÄTTER**

- Timjanstekt Kalventrecote med Kronärtskocka, tomat och basilika • *175 kr*
- Örtstekt fläskytterfilé med ratatouille, getostkräm och potatisgratäng • *145 kr*
- Fänkålstekt fläskytterfile med gräddkokt svamp, och rostade betor • *135 kr*
- Variation på Bjärekyckling med säsongens grönsaker, sås på dragon och gräslök samt schallotenlök • *155 kr*
- Majskycklingbröst med majspure, tryffel och vinägersky • *145 kr*
- Torsk med ägg, räkor och pepparrot samt brynt smör • *165 kr*
- Rödvinssärad högrek med rotselleripure, tryffel och rökt sidfläsk • *135 kr*
- Ungsbakad lammhog med rödvinsås samt potatis- och fänkålsgratäng • *150 kr*
- Timjanstekt oxfile med gräddkokt svamp från smålandsskogar med rödvinssky samt citronbakade grönsaker • *195 kr*
- Helstekt blomkål med getost, citron och persilja • *85 kr*  
*(vegetarisk)*
-

## **DESERTER**

Chokladmousse, chokladsås och chokladsmulor • *75kr*

Creme brule • *85kr*

Smäländsk ostkaka med sylt och vispad grädde • *65kr*

Yoghurtpannacotta med rårörda bär och havresmulor • *70kr*

Chokladtarte med färska bär och vaniljkräm • *80kr*

Chokladtryfflar • *18kr/st*

---

## BESTÄLLNINGSVILLKOR

Porcelainhyra (hanterings- och diskningskostnader)

Vinglas, tallrik, kniv, gaffel samt servett (40x40)

25 kr/kuvert

Övrigt porslin offereras separat tex extra glas, kaffegods etc.

### Drycker

Lättöl, mineralvatten	33cl flaska	13 kr/fl
Coca-cola, fanta mfl	33cl brk	15 kr/brk
Cider	60cl flaska	25 kr/fl
Starköl	33cl flaska	39 kr/fl
Starköl	45cl flaska	49 kr/fl
Husets vita samt röda vin	70cl flaska	205 kr/fl
Husets mousserande vin	70cl flaska	225 kr/fl

Övriga drycker enligt separat offert. Vid beställning av alkoholhaltiga drycker krävs att vi är med och serverar.

### Dukar och servetter

Linnedukar	48 kr/st inklusive hyra och tvätt 180*130(4p bord)
Linnesevetter	10 kr/st inklusive hyra och tvätt
Pappersdukar	450 kr/rl (25m valfri färg), mjuk och följsam kvalitet
Pappersservetter	5 kr/st,(valfri färg) mjuk och följsam kvalitet

### Personal

Serveringspersonal debiteras med 495 kr/tim\* inklusive sociala avgifter och skatter.

\*Ob-tillägg tillkommer med 45 kr efter kl 20.00-06.00 mån-tors samt fre 16.00-mån 06.00.

Minsta debitering är 4 timmar, debitering sker från avfärd Jönköping city till hemkomst dito.

### Transporter

Transportkostnader tillkommer inom jönköping samt närområden med 295 kr t/r.

Transporter utanför jönköping +1 mil offereras separat efter avstånd.

## **BETALNINGSVILLKOR**

Betalningsvillkor: 10 dagar netto om inget annat avtalas

Moms: Tillkommer, 12% vid catering, alkoholhaltiga drycker 25%

Leverans: enligt ovan om inget annat avtalas

Förändring av antal samt avbeställning: ändring av antal går att göra till 48 timmar innan leverans, avvikelser större än 20% skall meddelas senast 2 veckor före arrangemang.

Vid utebliven avstämning av större avvikelse faktureras beställt antal.

---

Vi hoppas att något av förslagen skall utfalla till er belåtenhet  
i annat fall står vi gärna till tjänst med ytterligare förslag.

*Med vänliga hälsningar*

Jönköpings Matbolag

[www.jonkopingsmatbolag.se](http://www.jonkopingsmatbolag.se)

*Besöksadress*

Solåsvägen 8

036-580 11 80

---