

CATERINGMENY

VI ERBJUDER CATERING FÖR AVHÄMTNING

Beställningar görs till Andreas K via mejl eller telefon, minst 5 dagar i förväg

☎ 0768855348 mån-tors kl. 13.00-15.00

✉ catering@onnestadsfolkhogskola.se

Utlämningsdagar är onsdag, torsdag, fredag mellan kl 12.00 och 14.00

All mat läggs upp i engångsartiklar

MENY 1

BBQ-marinerade kamben
Citron- och oreganomarinerad kycklingfilé
Ruccola- och körbärstomatsallad med vinaigrette och riven Grana Padano
Klassisk fransk potatisallad med senapsvinaigrette, rädisor och kapris
Tryffelaioli
Nybakat bröd och vispat smör

219 KR/PERSON

VEGETARISK MENY

Ugnsbakad aubergine med tomat, lök och fetaost
Vegetariska grillspett på halloumiost
Sallader och tillbehör från meny 1 eller meny 2

199 KR/PERSON

MENY 2

Örtmarinerad fläskfile
Buffalo drumsticks (kyckling)
Höstsallad (svartkål, apelsin, valnötter, ädelost, honung och vinaigrette)
Coleslaw
Krämig potatisallad med äpple och kapris
Nybakat bröd och vispat smör

239 KR/PERSON

ALTERNATIV

Önskar ni byta ut potatisalladen mot potatisgratäng eller rotfruktsgratäng tillkommer en kostnad på 10 kr per person.