

Platz für persönliche Notizen :

Liebe Kunden,

diese Vorschläge sind als Ideengeber gedacht.

Um Ihre Feierlichkeit besonders persönlich zu gestalten, besprechen wir Ihre Bestellung gerne mit Ihnen, nachmittags, nach Terminabsprache, ganz in Ruhe bei einer Tasse Kaffee.

Somit haben wir die Möglichkeit, Ihrem Fest, Firmenfeier, Geburtstag, Taufe etc. eine persönliche Note zu verleihen.

Vielleicht benötigen Sie noch Hilfe, wo Sie feiern möchten, auch da können wir Ihnen weiterhelfen.
Sie können nach Absprache bei uns feiern, und Sie brauchen sich um nichts zu kümmern.

Oder benötigen Sie auch noch Geschirr, Besteck oder Stehtische und einen Pavillion ?
Wir helfen gerne aus.

Also, lassen Sie sich inspirieren
und sprechen Sie uns bitte an,

Ihr Team Amendssons

Fingerfood

Tunnbrödrollen mit Füllungen z. B .
Räucherlachs, Gravadlachs, Shrimpsalat,
Warmgeräucherter Lachs, Lachstartar, Flußkrebse
Wacholderschinken, Elschschinken, Frischkäse,
geschmolzener Käse mit Preiselbeeren

Polarbröd mit Heringsdip

Teigschiffchen gefüllt mit :
Shrimps / Flußkrebse / Wildmousse
Frischkäse & Kaviar / Västerbottenkäse

Prinswürstchen in Blätterteig
Elchsticks, Köttbullar

Warmes Fingerfood nach Absprache
Und viele andere Varianten nach Ihrem
Geschmack...

Preis pro Stück 1,30 €

Unser Tip !

Wir bereiten Ihnen eine ausgewogene Mischung
aller Sorten zu, und Sie lassen sich überraschen !

**Personenzahlen für Ihre Veranstaltung sollten
uns 1 Woche vor Termin bekannt sein.**

**Bitte bedenken Sie, daß Änderungen in der
Personenzahl bis 48 Stunden vor der
Veranstaltung nicht mehr berücksichtigt werden
können, ansonsten wird die bestellte
Personenzahl in Rechnung gestellt.**

Cateringpreisliste

Lieferung:

Bis 10 km unter 300,- € , 5,- €
Bis 10 km ab 300,- € , Frei
Ab 10 km 5,- € + 0,50 € je km

Lieferungen nach Absprache

Geschirrverleih :

Kleines Gedeck 1,- €
Mittleres Gedeck 1,50 €
Großes Gedeck 2,- €

Besteck 0,50 €

Gläser 0,50 €

Preise pro Person

Thermoskanne 3,- €
Stehtisch 15,- €
Klapptisch für 8 Personen 20,- €
Bierzeltganitur 20,- €
Pavillion 25,- €

Für nicht gereinigtes Geschirr berechnen wir eine Pauschale
von 50,- €

Smörgåstorta

Fisch

Shrimpsalat Skagen, Räucherlachs. Gravadlachs,
Warmgeräucherter Lachs, Lachstartar, Brie, Eier,
Kaviar, Flußkrebsschwänze

Fleisch

Wildpastete, Wacholderschinken, Elchsalami,
Elchschinken, Zwiebelmarmelade, Brie, Eier

Vegetarisch

Diverse Käsesorten mit Salat & Früchten

Klein 2-3 Personen 17,90 €

Mittel 5-6 Personen 32,90 €

Groß 8-12 Personen 48,- €

Auf Wunsch noch in verschiedenen Brotsorten

Kalte Platten

Heringsplatte

Großzügige Auswahl unser hausmarinierten Heringshappen, Anzahl & Menge richtet sich nach der Personenzahl, mind. 5 versch. Sorten & Knäcke
p.P. 9,90 €

Fischplatte

Räucherlachs, Gravdlachs, Heringsmarinaden, Shrimpsalat Skagen, Lachsrolle, Honig-Senfauce & Meerrettichdip
p.P. 8,90 €

Fischplatte deluxe

Räucherlachs, Gravdlachs, Heringsmarinaden, Shrimpsalat Skagen, Lachsrolle, Wildlachspralinen, marinierte Flußkrebsschwänze, Kaviareier, Honig-Senfauce & Meerrettichdip
p.P. 11,90 €

Fleischplatte

Lebermousse in Blätterteig, Wildpastete, Wacholderrolle mit Meerrettichsauce, Elschalami, geräucherter Elch, Zwiebelmarmelade
p.P. 8,90 €

Hierbei können wir helfen :

- Täglich wechselnder Mittagstisch, auch zum mitnehmen
- Frühstück
- Räumlichkeiten für Gesellschaften bis zu 18 Personen zu unseren Öffnungszeiten
- Räumlichkeiten für Menüs oder Buffets nach Absprache bis 50 Personen
- Partymöglichkeit mit DJ in einem Bauernhaus in Frankenburg bis 40 Pers.
- DJ Vermittlung
- Tagungsraum mit Vollverpflegung bis 8 Personen bei uns
- Lunchboxen für Ihre Freizeitaktivität
- Kochseminare (in unserer Küche für 8 Kochende + Partner)
- Weinschulungen
- Schule wie vor 100 Jahren
- Geschichtenerzählungen
- Pianospiele

Buffet Lönneberga

Vorspeisen

Shrimpsalat Skagen im Blätterteighaus
Lachs & Räucherfischplatte mit leckeren Saucen
Heringsmarinaden
Frische & angemachte Salate
Wilterrinen & Patete mit Zwiebelmarmelade
Geräucherter Elch als Schinken & Wurst
Vegetarische Platte mit grilliertem Gemüse

Suppe

Waldpilzcreme mit frischen Kräutern

Warm

Jansons Frestelse
(Schwedisches Kartoffelgratin mit Anchovis)
Prinskorv & Köttbullar
(gebratene Würstchen & Fleischbällchen)
Flußkrebbsgefüllte Poulardenbrust mit Hummersauce
Lachs- & Zandermedaillons auf rahmigen Blattspinat

Dessert

Weißes Schokoladen-Daimmousse
Joghurt-Multbeerterrine mit Blaubeersuppe
Ris a la Malta (Malteser Früchtereis)

Brot & Butter

Preis Pro Person

34,90 €

Suppen

Flußkrebssuppe mit Flußkrebsschwänze 4,50 €

Waldpilzcremesuppe mit Elchschinken 4,90 €

ab 10 Personen

Original småländische Gelbe Erbsensuppe
mit Schinken, Senf & Käsebrötchen 6,90 €

Dessert

Dänische Rote Grütze mit Vanillesauce 2,90 €

Joghurt-Multbeerterrine & Preiselbeersauce 2,90 €

Weißes Schokoladen-Daimmousse 3,30 €

Mandel-Käsekuchen mit Erdbeerkompott 4,90 €

Käseplatte 100g 1,80 €

Preise pro Portion

Schwedische Mandeltorte, ganz 22,- €

Smörgåsbord

Heringsmarinaden
Eierhälften mit Kaviar
Räucherlachs & Gravadlachs mit Honig-Senfsauce
Shrimpsalat Skagen
Matjessalat & Kartoffelsalat

Jansons Frestelse
(Kartoffelgratin mit Anchovis)

Köttbullar
(Fleischbällchen)
Prinskorv
(kleine Würstchen)
Pilzomlette

Auswahl skandinavischer Käsesorten
Käsekuchen mit Erdbeerkompott

Brot & Butter

Preis pro Person

19,90 €

Buffet Eksjö

Vorspeisen

Shrimpsalat Skagen im Blätterteighaus
Lachs & Räucherfischplatte mit leckeren Saucen
Heringsmarinaden
Frische & angemachte Salate
Wilterrine & Patete mit Zwiebelmarmelade
Geräucherter Elch als Schinken & Wurst

Warm

Jansons Frestelse
(Schwedisches Kartoffelgratin mit Anchovis)
Prinskorv & Köttbullar
(gebratene Würstchen & Fleischbällchen)
Elchbraten mit Preiselbeersauce,
Gemüsebouquet & Brottalern

Dessert

Yoghurt-Multbeerterrine mit Preiselbeersauce
Schwedischer Käsekuchen mit Erdbeerkompott
Käseplatte mit Knäcke & Früchte

Brot & Butter

Preis pro Person

29,90 €