

Cajsa's à la carte

Upptäck vår à la carte-meny med vällagade rätter som förgyller din tillställning – perfekt för bröllop och andra speciella stunder. Menyn serveras och levereras fram till februari 2027.

För att skapa en ännu mer minnesvärd upplevelse rekommenderar vi kock på plats som lägger upp maten på tallrik samt serveringspersonal som tar hand om er och era gäster under middagen.

Våra menyer kan anpassas för specialkost – föränmäl antal och eventuella allergier/intoleranser. Specialkost erbjuds för veganer, vegetarianer och gäster med födoämnesallergier/intoleranser. Alla rätter tillagas i samma kök.

Beställ er meny senast tre vardagar före leverans samt kock och servicepersonal minst två veckor innan ert event. Catering för minst 20 personer.

Förrätter

Variation på tomater (vegansk) | 95 kr

– picklade trädgårdstomater, grillad grön tomat, tomaterrin samt crème på limebasilika, tomatvatten, friterad kaporis och rågbrödschips

Burrata (vegetarisk) | 99 kr

med pistagecrème, brynt smörvinägg med lagrad soja, picklad jalapeño, grillad hjärtsallad, granatäpple och rostad surdeg

Hummersallad | 109 kr

med marinerad gurka, löjrom, dillcrème, krämig prästost och krispig lök

Tunt skuren biff | 105 kr

med crème på Wrångebäcksost, gravad citron, kimchirostade sesamfrön, picklade gulbetor och senapsfrön, ängssyra samt mandelchips med torkad vinäger

Varmrätter

Bakad aubergine (vegansk) | 265 kr

och gratinerad faux gras, romanescosås, marinerade bondbönor samt potatistarte med lök och rosmarin

"Wellington" (vegetarisk) | 289 kr

på skogschampinjoner och rödbeta, grillad savojkål och sparrisbroccoli, potatispuré med Västerbottensost samt rostad kålsky

Bakad hälleflundra | 315 kr

med friterad havskräfta, zucchini och glacerad morot med ingefära, friterad purjolök, champagnesmörås och örtslungad gotlandspotatis

Fylld svensk majskyckling | 289 kr

med rostad rotselleripuré, uppländska kantareller och röd steklök, friterad grönkål med crème på citrontimjan samt rostad kycklingsky och pommes pavé med timjan

Kryddbakad hjortytterfilé | 325 kr

med svartvinbärssky, rökt jordärtskockscrème, bakat äpple med vinbär samt confiterad potatis Aztec Gold och krispig jordärtskocka

Dessерter

Blåbärscurd (vegansk) | 89 kr

med lime, chokladfudge, salt chokladsås, "pavlova" och färska blåbär

Kryddkockt äpple | 89 kr

med havre crunch, amarettocrème, rosmarinkryddad kolasås, citronsockerkaka, äppelgelé och äppelchips

Hallon- och champagnebavaroise | 99 kr

med vit chokladmousse, vaniljbrûlée, champagneganache och rostad vit choklad samt hallonmaränger

Chokladterriner | 99 kr

med inkokta körsbär, brynt smörkola, mjölkchoklad och yoghurt

Priserna är inklusive moms.

cajsas-kok.se • cajsaswebbshop.se • info@cajsas-kok.se • 018-130 190