

Vinterlunchbufféer

Passar lika bra till lunch som till middag! Levereras 27 december 2025 till 31 mars 2025.

Vegetarisk

Zucchini- och quinoabollar
Quiche med pumpa, grönkål och glacerad rödlök samt smulad fetaost
Chipotlemajonnäs
Vintersallad - Svartkål, sesamrostade morötter, granatäpple,
grönärtskrème och rostade kikärter
Hembakt bröd och smör

Fisk

Sotad laxfilé
Marinerade vintergrönsaker
Brynt smörhollandaise
Örtslungade rotfrukter
Hembakt bröd och smör

Kyckling

Grillad svensk majs kyckling med dragon, färskost och apelsin
Smashad gurka med chili, lime och soja
Ört emulsion med svart vitlök
Ugnsbakad potatis med sesam och salladslök
Hembakt bröd och smör

Välj en av menyerna till hela sällskapet!

179 kr/person

Catering från 10 personer.

Till dessert rekommenderar vi:

Vispad brûlée krème med minimaränger, blodapelsingelé och havre crunch

82 kr/person

Bra att veta

- Beställningen görs senast tre vardagar innan leverans.
- Buffén levereras på porslinsfat med uppläggningsbestick och menyskyltar. Faten plastas ni av och ställer fram direkt på buffébordet.
- Varma rätter levereras i värmeboxar som enkelt kopplas in i vanlig väggkontakt.
- Leverans rekommenderas 30–60 minuter innan servering. Ställ fram de kalla rätterna först, och sedan de varma precis innan servering.
- 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.

Priserna är inklusive moms.

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