

JENNIES CATERING

Fresh, colourful & delicious

Meny 2026

Samtliga rätter går att beställa gluten -och laktosfritt, dessa råvaror ersätts då med liknande varor. Övriga allergier och andra avvikelser i kost anpassas individuellt.

Frukost

- Meny1: Färskpressad apelsinjuice, grekisk yoghurt med granola, honung och bär, fralla med ost och kalkon samt croissant och liten sötsak
- Meny 2: Färskpressad apelsinjuice, overnight oats toppad med frukt och rostad kokos, fralla med ost och kalkon samt croissant och liten sötsak
- Meny 3: Färskpressad apelsinjuice, omelett med lök, ost, tomat, champinjon och spenat samt minibagel med färskost

Add-ons/Options:

- Kokt ägg
- Smoothies:
 - Avocado/spenat/mango/passion
 - Mango/kokos
 - Blåbär/ananas/cashew
 - Jordgubb/vanilj
- Citron och ingefära shot

Övriga frukostalternativ skräddarsys efter önskemål

JENNIES CATERING

Fresh, colourful & delicious

Förrätter

- Kräfröra eller Skagenröra på råbröd toppad med löjrom, citron och dill
- Löjromsbägar med smetana, rödlök och gräslök samt friterat tunnbröd
- Gravad Ryggbiffs carpaccio serveras med dragoncreme, comte, rostade pumpafrön och krasseolja
- Tonfisktartar toppad mango och avokadosalsa serveras med friterat rispapper
- Rostad rödbetscarpaccio toppas med vispad chevrecreme samt granatäpple och pumpafrön **VEGETARISK**
- Vispad burrata serveras med granatäpple, pistage, basilika och sweet chilidrops samt foccacia **VEGETARISK**

Samtliga förrätter garneras med färska örter och blommor

Varmrätter

- Köttbullar med gräddsås, potatispuré och rårörda lingon samt cornichons
- Klassisk Lasagne på nötfärs serveras med en grönsallad
- Oxfilé med säsongens smörstekta primörer samt ugnsbakad potatisros och kantarell- eller rödvinssås
- Majskycklingfilé fylld med svampmousseline serveras med säsongens primörer samt citron/dragonsås
- Halstrad sotad lax serveras på en asiatisk salladsbädd med sesam/sojaemulsion samt garicreme Serveras kall

JENNIES CATERING

Fresh, colourful & delicious

- Ångad koljarygg serveras med halstrad pilgrimsmussla, primörer, färskpotatis och skaldjursås
- Fagottipasta fylld med ricotta och päron serveras med brynt vispad smör, parmesan och rostade frön **VEGETARISK**

Soppor (Går att få bade som förrätt och varmrätt)

- Kantarellsoppa **VEGETARISK**
- Gräddig skaldjursbisque toppas med kräftor och räkor samt dillolja
- Gazpacho serveras med klassiska tillbehör **VEGETARISK**
- Rostad paprika och tomatsoppa toppas med krassecrème **VEGETARISK**

Samtliga soppor serveras med Foccaccia bröd

JENNIES CATERING

Fresh, colourful & delicious

Bowls och sallader

- Asian poké bowl med ris, mango, sojaböner, shiitakesvamp, morötter, picklad rödkål och sockerärtor
 - Välj tillbehör: Lax, kyckling eller halstrad sesampanerad tonfisk
- Caesarsallad med räkor eller kyckling och bacon samt klassisk Caesardressing
- Räksallad med kokt ägg, avocado och chilimaonnäs
- Quinoasallad toppad med teriyaki bakad lax
- Chévresallad serveras med bakade marinerade bettor, rostade pumpafrön samt dion/honungsvinaigrette

Smörgåsar

- **Smörrebröd på rågbröd**
 - Räkor, ägg och majonnäs
 - 4-sorters ost med tomat och vaniljmarmelad
 - Varmrökt "laxnuggets" med wasabickéme och pickladlök
 - Reuben (oxbringa, surkål, långlagrad cheddar och dijoncreme)

Samtliga smörrebröd garneras med färska örter och blommor

JENNIES CATERING

Fresh, colourful & delicious

- **Canapéer på rågbröd**

- Skagenröra toppad med löjrom
- Kallrökt lax med pepparrots färskost
- Löjrom, smetana crème fraiche samt finhackad rödlök och gräslök
- Parmaskinka med melon/pistagesalsa
- Lagrad ost med hemkockt marmelad

Samtliga canapéer garneras med färska örter och blommor

- **Klassisk räksmörgås på rågbröd**

- Serveras med ägg, majonnäs, citron, picklad rödlök och löjrom

- **Hälsosmörgås på rågbröd**

- Avokadoröra toppad med smulad fetaost, parmesan och chili/citronolja

- **Bagel**

- Avokadoröra alt. crème cheese med rökt lax, rödlök och citron
- Crème cheese, kalkon och BBQ-sås

Ost och charkbricka (Går även att beställa som endast ostbricka/charkbricka)

- 4 olika ostar och 4 sorters charkuterier

Serveras med oliver, marconamandar, sweet chili drops och hemkockt marmelad, samt ost och vitlöksknäcke och dekoreras med färska frukter och bär

JENNIES CATERING

Fresh, colourful & delicious

Frittata

- Potatisomelett serveras med charkuterier och örkräm

Crudité

- Serveras med hummus, paprikacrème och vitlöksdipp

Frukt och bärfat

- Skivad färsk frukt (ananas, mango, melon, drakfrukt och kiwi)
- Färska bär (physalis, hallon, blåbär och jordgubbar)

Dessert

- Chokladbrownie toppad med salt mjölkchokladpannacotta
- Yuzu och kokospannacotta med säsongens bär
- 3 sorters chokladtrérine serveras med nötch crunch och lättvispad grädde
- Citron/marängpaj
- Vit choklad pannacotta serveras med mango/passionsfruktsalsa

Samtliga desserter garneras med färska blommor och bär