


FAMILJEN · JESSENS ·
ESTD  2011

SALUHALL & BAR

• BUTIK • RESTAURANG • CATERING •

**Cateringsortiment
2023**

Frukostmacka

Frukostmacka med ost och/eller skinka, grönt 58:-

Frukostpaket (10% rabatt)

Frukostmacka med ost och/eller skinka,
Ekologisk apelsinjuice, kaffe (EKO och Fair Trade)/Te. 108:-

Tillbehör

Ekologisk yoghurt med fruktkompott i snygg glasburk 45:-

Smoothies, olika smaker (250 ml) 49:-

Ekologisk apelsinjuice 31:-

Kaffe, EKO och Fair Trade 31:-

Te 31:-

Matiga wraps

Laxröra på varmrökt lax, sallad 120:-

Rökt lammstek, chevrecrème, sallad 120:-

Grillad zucchini, chevre och timjan, sallad (veg) 120:-

Kalla rätter

Varmrökt lax från Katthammarsvik, färskpotatis,
pepparrotscrème 165:-

Rökt lammstek, färskpotatis,
pepparrotscrème 165:-

Grillade inlagda grönsaker (zucchini, kronärtskocka och paprika) slungade med färskpotatis och örter (veg)	165:-
---	-------

Tillbehör

Grönsallad, dressing	49:-/pp
----------------------	---------

Surdegsbröd, smör	31:-/pp
-------------------	---------

Fika

Nybakad bulle	31:-/st
---------------	---------

Saluhallens chokladtryffelkaka	25:-/st
--------------------------------	---------

(liten bit, bra till kaffe)

Baguette med ost och/eller skinka, grönt	58:-/st
--	---------

Nybakade småkakor	18:-/st
-------------------	---------

Gotländska saffransskorpor	6:-/st
----------------------------	--------

Frukt (levereras i korgar)	18:-/st
----------------------------	---------

Frukt + godis (levereras i korgar)	31:-/pp
------------------------------------	---------

Mingelmat/pintxos (som en större kanapé)

Våra pintxos är små tapas, perfekta som mingelmat. Mycket vackert upplagt på fat, enkelt att äta med händerna, allt som behövs är en liten assiett eller en servett, och då man oftast blandar ett urval av kött, fisk, ost och vegetariskt finns det något som passar alla. Några exempel på vad en pintxo kan innehålla har ni nedan. Som lättare mingel rekommenderar vi 4-5 per person, för att bli mätt 8-10 per person.



Laxröra på varmrökt lax från Katthammarsvik	31:-/st
Tonfisk, chili	31:-/st
Rökt lammstek med pepparrotscreme	31:-/st
Grillad zucchini, chevre och timjan (veg)	31:-/st
Grillad inlagd kronärtskocka, parmesan (veg)	31:-/st
Tortilla, grillad inlagd paprika (veg)	31:-/st
Aubergine, hoummus, lättorkad tomat (veg)	31:-/st
Salami, grillad paprika	31:-/st
Lantpaté, cornichon	31:-/st
Fransk grönmögelost på kex, fikon (veg)	31:-/st
Camembert på kex, kvittengelé (veg)	31:-/st

Chark- och ostbricka

3 sorters charkuterier, blandade oliver, ost på kex 222:-

Matiga bufféer

Passande till middagar med plats att sitta. Krävs tallrikar och bestick till huvudrätt (lax), pintxos kan ätas stående som mingelmat.

Buffé 1

245:-

3 sorters pintxos, t.ex.:

- Grillad inlagd kronärtskocka, parmesan (veg)
- Rökt lammstek, pepparrotscreme
- Camembert på kex, kvittengelé

Färsipotatissallad, pepparrotscreme (veg)

Varmrökt lax från Katthammarsvik

Buffé 2

325:-

4 sorters pintxos, t.ex:

- Grillad inlagd kronärtskocka, parmesan (veg)
- Rökt lammstek, pepparrotscreme
- Tonfisk, chili
- Camembert på kex, kvittengelé (veg)

Färsipotatissallad, pepparrotscreme (veg)

Varmrökt lax från Katthammarsvik

Blandade oliver

Saluhallens chokladtryffelkaka

Buffé 3

415:-

5 sorters pintxos, t.ex:

- Grillad inlagd kronärtskocka, parmesan (veg)
- Tortilla, grillad inlagd paprika (veg)
- Rökt lammstek, pepparrotscreme
- Tonfisk, chili
- Lantpaté, cornichon

2 sorters ost, t.ex:

- Fransk grönmögelost på kex, fikon (veg)
- Camembert på kex, kvittengelé (veg)

Färskpotatissallad, pepparrotscreme (veg)

Varmrökt lax från Katthammarsvik

Blandade oliver

Saluhallens chokladkaka

Dryck

Kaffe/te (EKO och Fair Trade)	31:-/st
Mineralvatten/läsk/lättöl	31:-/st
Ekologisk apelsinjuice	31:-/st
Gotländsk äppelmust	49:-/st
Fransk lemonad, 1 liter	112:-/st
San Pellegrino (naturell/apelsin/citron)	31:-/st

Alkoholritt Vin/Öl

Alkoholritt vin	235:-/fl
Alkoholritt bubbel	285:-/fl

Alkoholfri öl, 33 cl

49:-/st

Vin/Öl

Starköl Wisby Pils 33 cl

60:-/st

Vin rött/vitt/rosé

360:-/fl

Cava (mousserande vin)

390:-/fl

Alkoholtillstånd, allmänheten

3500:-/dag

(Ansökan görs av Saluhall & Bar)

Observera att ovan är exempel på vad vi kan leverera under 2023. Har ni andra önskemål är ni välkomna att kontakta oss så skräddarsyr vi i dialog med er. Ändringar i ovan lista kan också förekomma om någon vara är slut hos leverantör.

Beställningsinformation

Priser

Priserna kan komma att ändras om våra inköpspriser ökar mer än normalt.

Samtliga priser är exklusive moms. 12 % moms för mat, utrustning, hyrporcelain, engångsmaterial och personal tillkommer. 25 % för alkohol tillkommer. Vid leverans av alla ovan rätter ingår engångsmaterial för packetering/eller fat för upplägg av mat. Önskas ytterligare engångsmaterial, om särskilda önskemål kring engångsmaterial föreligger eller om porcelin för servering önskas tillkommer kostnad för det.

Beställning

Vid beställning eller förfrågan skickar vi en offert som efter godkännande från kund är att betrakta som ett kontrakt mellan parterna.

Personal

Minimibeställning är fyra timmar per personal. Hyra av serveringspersonal, serveringsansvarig och kock på plats kan anordnas vid behov, och är ett krav i samband med alkoholserving (se nedan).

Leverans/soppantering

Vi levererar genom externt bud. Vi kan även bistå med sophantering vid behov.

Alkoholservering

Vid alkoholservering krävs att cateringfirman har alkoholtillstånd (vilket Jessens Saluhall & Bar innehar) och ett tillfälligt alkoholtillstånd för lokalen som utskänkningen ska ske i. Kostnad för tillfälliga tillståndet tillkommer vid ett sådant tillfälle, ansökan görs av Saluhall & Bar. Personalkostnad tillkommer eftersom vår personal enligt alkohollagen ska ansvara för alkoholserveringen på plats. Serveringstillståndet är knutet till lokalen där serveringen ska ske och under den tidsram tillstånd beviljas. Ingen annan alkohol än den som är beställd från Saluhall & Bar får förtäras och eventuellt överbliven alkohol måste enligt lag vid serveringens slut forslas bort av serveringsansvarig.

Kontaktuppgifter

Besöksadress/postadress: Saluhall & Bar, Hästgatan 19, 62156 Visby

E-post: info@saluhallochbar.se

Hemsida: www.saluhallochbar.se

Telefon: 0498-214214

Cateringansvarig:

Simon Jessen, 0737-192066

Facebook: Jessens Saluhall

Instagram: jessenssaluhall