

Två valv & kök

Catering menu

2022



FRUKOST

Smörgåsar

Surdegssmörgås med grön hummus, groddar och grönsaker	25:-
Surdegssmörgås med lagrad ost och grönsaker	25:-
Surdegssmörgås med lagrad ost, skinka och grönsaker	25:-
Surdegssmörgås med leverpastej och grönsaker	25:-

Kokt ägg med kaviar	20:-
---------------------	------

Juicer

Apelsin/äppeljuice	22:-
Lemonad från Kiviks musteri EKO	32:-
Pick-me-up shot på frukt och grönt	20:-

Yoghurt och smoothie

Smoothie, yoghurt el juicebas	40:-
Overnightsoats säsongens smak	32:-
Chiapudding med topping	32:-
Turkisk yoghurt med granola	32:-

Frukostpaket

Enkel: Kaffe/te & smörgås	45:-
Dubbel: + juice	65:-
Trippel: + smoothies och croissant	95:-

”Lite nyttigare”

Kaffe/te, mörkt bröd med energishot och overnight oats	135:-
--	-------

DRYCK

Kaffe & te

Bryggkaffe/te (Ekologiskt, fairtrade) 22:-

Juicer

Apelsin/äppeljuice 22:-

Lemonad från Kiviks musterier EKO 32:-

Pick-me-up shot på frukt och grönt 20:-

Yoghurt och smoothie

Smoothie, yoghurt el juicebas 40:-

Overnightsoats säsongens smak 32:-

Chiapudding med topping 32:-

Turkisk yoghurt med granola 32:-

Övrig dryck

Läsk, 33 cl, (Cola, Fanta, Sprite) 22:-

Mineralvatten, 33cl 22:-

Isvatten i karaff (pp) 5:-

HEL/HALVDAGS PAKET

Heldagspaket

185:-

Kaffe/te, smörgås, smoothie

Isvatten och fruktskål

Lunch i Bergs matsal

Kaffe/te och kaka

Halvdagspaket, för eller eftermiddag

135:-

Kaffe/te med smörgås eller kaka

Isvatten och fruktskål

Lunch i Bergs matsal

WRAPS 65:-

Kyckling

Kycklingcurry med säsongens val av grönt

Falafel med grönärthummus

Falafel, quinoa och bakade rotfrukter

Hot Tuna

Het tonfiskröra med grönt

SALLADER

Falafel

Falafel med quinoa, bakade rotfrukter och ajvar

105:-

Caesar med svensk gårds kyckling

Knaperstekt bacon, romansallad, hyvlad grana padano, trädgårdstomat och caesardressing

115:-

Tonfisk

Avokado, isbergssallad, kokt ägg och säsongens val av grönsaker

115:-

Cobb sallad

Svensk kyckling, bacon, avokado, ägg och ädelost

125:-

Poke bowl

Välj mellan tofu, kyckling eller räkor

135:-

MINGEL (pris per snitt)

Tunnbröds snittar

35:-

Snittar

40-50:-

Kanapéer

40-55:-

Smörrebröd på dansk råg

45-50:-

Charkbricka

145:-/pp

BULLAR OCH KAKOR

Kanelbulle	25:-
Kardemumma/vaniljbulle	25:-
Muffins	25:-
Tre sorters kakor	28:-
Morotskaka, brownie	30:-
Rawfoodboll/bar	32:-
Säsongsens paj med vaniljgrädde	45:-

ENERGI

Fruktkorg p.p	15:-
Fruktsallad	35:-
Nötmix	35:-
Godis 500g/1 kg	75/140:-

TÅRTOR

Princess/ Frukttårta (8 eller 12bit)	40:-
Moussetårta, hallon/passion/choklad (8 eller 12bit)	45:-
Schwarzwald (8 eller 12bit)	50:-
Cheesecake, citron/hallon (10bit)	40:-

Tillägg tårtor, per tårta, kontakta oss för en offert

Laktosfri
Glutenfri
Specialtårta/figurtårta eller bakelse

PERSONAL

Boka senast 12:00 tre arbetsdagar innan arbetspassets start.

Uppdukning, servering, avdukning

Pris per person och påbörjad timma

395:-

ÖVRIGT

Hyra porslin/utrustning

Glas	5:-
Tallrik	5:-
Gaffel	2:-
Kniv	2:-
Sked	2:-
Kaffesked	2:-
Kaffekopp	5:-
Kaffekopp & fat	10:-
Termos	20:-
Vit engångsduk	65:-
Iskuber 5kg	50:-

BESTÄLLNINGSRUTINER

Beställningar läggs via e-post till 2valv.kok@coor.com

Vi svarar på mail mellan 8-17.

Det går att lägga en beställning fram till 13:00, för leverans nästkommande arbetsdag.

Avbokning därefter debiteras fullt pris.

Vid större bokningar (över 20p) behöver vi din bokning två arbetsdagar innan datum. Avbokning därefter debiteras fullt pris.

Vi hjälper er gärna vid specifika önskemål eller arrangemang.

Priserna är ex moms.

KONTAKT

Restaurang Två valv & Kök, Mail: 2valv.kok@coor.com