



## Catering för beställning

---

Information	Beställningar måste alltid bekräftas av restaurangen. Beställningar måste inkomma senast 2 dagar innan önskad leverans.	
Transport	Utkörning inom tullarna	645:- 516:-
	Utkörning utanför tullarna sker enligt offert	
Övriga Bufféer	<b>JULBUFFÉ - GOD GRÖN JUL</b>	330,40 295:-
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sojaköttbullar och sojakorvar i brunsås</li><li>- Janssons frestelse vegoversionen</li><li>- Finsk gratinerad rotfruktslåda med kålrot, morot, ris, saffran, sirap</li><li>- Vinterskördegyta med glöggmarinerat sojakött, torkade frukter och rotfrukter.</li><li>- Gult Ris med kardemumma, korianderfrön, och limeblad</li><li>- Rostad potatis med rosmarin</li><li>- Vegetarisk aubergine senaps'sill'</li><li>- Grönkål med flarnad mandel</li><li>- Klassisk rödbetssallad</li><li>- Klassisk potatissallad</li><li>- Hembakt vörtbröd</li><li>- Skagenröra</li></ul>	
	<b>MEDELHAVET</b>	320:- 286:-
	En färgstark, mättande och familjär buffé: <ul style="list-style-type: none"><li>- Ugnsbakad lasagne med italienskt färgtema, med långkokad tomatsås, färska champinjoner, spenat, rödlök, vegansk spenat och ostbechamel toppad med färska basilikablåd</li><li>- Rostad klyftpotatissallad med ruccola, kapris, saltorkade tomater, rödlök, gräslök, senapsvinnägg</li><li>- Antipasti sallad med aubergine, zucchini, champinjoner och paprika i pesto marinad</li><li>- Vegansk Tzatziki</li><li>- Grekisk sallad med tofu fetaost, Kalamataoliver, rödlök, gurka, tomat, kryddor</li><li>- Vitt surdegsbröd Levain- serveras med vårt egna vitlökssmör</li></ul>	
	<b>TEXMEX</b>	320:- 286:-
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mexikansk chiligräda med tomater, svarta bönor, kidneybönor, chili, vitlök, hickoryrökt sojakött, säsongens grönsaker</li><li>- Ris</li><li>- Hermans egna heta tomat- och mangosalsa med färsk mynta</li></ul>	

- Hermans egna guacamole dip på avocado, vitlök, citron, olivolja, kryddor
- Svalkande sourcreamsås med mynta och koriander
- Krispiga Nachochips

## MELLANÖSTERN

320:- 286:-

- Moussaka Marrakesh med potatis och ajvarmynta, sojakött, relish
- Ris Majadra - basmatiris och gröna linser.
- Hermans Hummus- kikärtsdip med vitlök, olivolja, citron, kryddor
- Babaghanoush - dip med grillrökt aubergine, vitlök, sesampasta, citron, olivolja, kryddor
- Tabouleh med gul bulgur, färsk mynta, salladslök, granatäpplen, gurka och tomat, rostad mandel

## ASIEN

320:- 286:-

- Thaingryta med röd curry, limeblad, citrongräs, kokosmjölk, asiatiska grönsaker och specialmarinerade soja/tofubitar
- Limebladsdoftande jasminris
- Nudelsallad med asiatiska grönsaker
- Kimchipickles - Koreansk salladskål marinerad i chili och vitlök
- Gurksallad med arame alger

## INDIEN

291,20 260:-

- Palak Panir - krämig gryta med färsk spenat, panir/tofu ocgh kokosmjölk
- Citronkardemummadoftande gult basmati ris
- Pakora - friterade grönsaksknyten med en svalkande yoghurt & kokossås
- Morotssallad med curry och lime.
- Papadam - krispigt, tunt kikärtsmjölsbröd

## SVERIGE

291,20 260:-

- Janssons frestelse på vegetariskt vis med potatis, grädde, kapis (går att få vegansk)
- Sojaköttbullar alternativt quornköttbullar
- Senaps'sill' gjord på aubergine Inlagd 'sill' gjord på aubergine
- Stampad vitkålssallad gjord med färsk dill
- Rödbetssallad med dill, gräslök och citronsmakande sojamajonäs

## Vinterbuffé

### I samtliga grytor ingår ris

#### Potatisgratäng

145,60 130:-

Mättande potatisgratäng med hickorymarinerad sojafärs, potatis, gul lök och grädde.

#### Vegansk lasagne

156,80 140:-

Förväna alla med denna läckra lasagne som har en speciell vegansk ostsås. Innehåller zucchini, svamp, spenat, hemgjord tomatsås. En given favorit.

#### Thai Yellow Curry

134,40 120:-

Kokosmjölk, chili, aubergine, minimajs, bambuskott, thaibasilika, marinerat sojakött, kafirlime, pumpa, ananas, paprika, purjolök, sockerärter och mycket mer. Den ultimata mini Thai semestern.

# Hermans

GIVE PEAS A CHANCE

Indisk Korma gryta 134,40 120:-

Stekt blomkål, paprika, champinjoner, och ärtor som fått färg och smak av ingefära, vitlök, chili, fänkål, spiskummin, svart kummin, koriander, cashewnötter, gurkmeja och tomat. Serveras med ris.

Vinterskördegryta 134,40 120:-

Långkokt marinerat sojakött, purjolök, gullök, pumpa, morötter, aprikos, katrinplommon, krossad tomat, glögg, kryddor.

Ugnrostade rotfrukter med rosmarin: potatis, morötter, palsternacka. 44,80 40:-

## Sallader

Grekisk sallad 72,80 65:-

Marinerad tofu feta, kalamata oliver, gurka, tomat, rödlök, ruccola, basilika, dressing

Couscous sallad 72,80 65:-

Marockansk couscous sallad med färska örter, paprika, rödlök, stjärnanis, kanel, kardemumma.

Glöggmarinerad vitkål 72,80 65:-

Stampad vitkål med glöggsmak.

Rotfrukts carpaccio 72,80 65:-

Hyvlade morötter, palsternacka och gulbeta i marinad.

Morotssallad 39,20 35:-

Rivna morötter med lime och kokos

Gröna linser med rostad palsternacka 72,80 65:-

Marinerade gröna linser, färska kryddor, palsternacka.

Brysselkålssallad 72,80 65:-

vildris, tunt strimlad färsk brysselkål, kryddor, olja, citron.

Hummus 72,80 65:-

mellanöstern röra gjord på kikärter, tahini, olivolja, citron & vitlök.

Baby Green Salad med spenat, mangoldskott, ruccola, rosé sallad 72,80 65:-

Potatis sallad 72,80 65:-

tärnad potatis, gul lök, sojamajonäs

Curry soja kött sallad 72,80 65:-

Marinerat sojakött, curry dressing.



	Rödbetssallad	72,80 65:-
	Tärnade rödbetor, saltgurka, gul lök, sojamajonäs	
	Mimosa sallad	72,80 65:-
Bröd med tillbehör	Hembakt surdegsbröd	10, 9:-
	Veganskt örtsmör	16,80 15:-
	/hg	
	Hummus sapiens	22,40 20:-
	/hg	
	Baba Ghanosh	33,6 30:-
	/hg	
	Tapenade	22,40 20:-
	/hg	
	Amaranth Kaviar	22,40 20:-
	/hg	
	Äpple chutney	22,40 20:-
	/hg	
Efterrätter	Dessa efterrätter går utmärkt att komplettera till alla menyer	
	Äppelpaj med vaniljsås	65:- 58:-
	Belgisk chokladpaj med mörk choklad.	72,80 65:-
	Hallonpaj med vaniljsås	65:- 58:-
	Blåbärspaj med vaniljsås	58,24 52:-
	Anaskaka. Mjuk tjock kaka som går hem hos alla.	65:- 58:-
	Rawfood paj enligt utbud	84:- 75:-



Uthyrning porslin	Tallrikar	5:- 4:-
	Matgaffel	5:- 4:-
	Matkniv	5:- 4:-
	Glas	5:- 4:-
	Engångsartikel gaffel	2:- 1,60
	Engångsartikel kniv	2:- 1,60
	Engångsartikel tallrik	2:- 1,60
	Engångsartikel glas	2:- 1,60

#### Övriga artiklar enligt offert

Om maten ska packas i engångsförpackningar och returbackar offereras detta

Personaluthyrnin	Serveringspersonal	462,50 370:-
g	Kock eller Projektledare	587,50 470:-

#### Övrig information

OB-ersättning utfaller vid arbete efter 20:00 mån-fre samt lördagar och söndagar med 20kr per timme. Sociala avgifter är inräknade i priserna. Minimidebitering är fyra timmar.

#### Allmänna villkor

##### Villkor

Minimumbeställning för detta pris är 20 personer.  
Kontakta oss på [info@hermans.se](mailto:info@hermans.se) för annat pris för mindre grupp.

##### Priser

Samtliga priser gäller per person.  
12% moms på all mat.  
25 % moms på övriga varor och tjänster.

##### Betalning

Kontant, kortbetalning eller fakturering.

##### Beställning

Beställning sker senast tre arbetsdagar i förväg.  
Minimiantal för cateringbeställning är 20 personer för angivet pris.  
Mindre antal = högre pris per portion.



### Avbeställning

Senast tre arbetsdagar före leverans.

Försenad avbeställning debiteras 50% av totalpriset.

Vid avbokning senare än 48 timmar före leverans debiteras med 100% av totalpriset.

### Transport

Vardagar: 09.00-18.00 inom tullarna

Enkel: 550 kr ex moms

Tur & retur: 1100 kr ex moms

Övriga tider samt utanför tullarna:  
enligt offert

Det går även utmärkt att själv hämta beställningen på Hermans, Fjällgatan 23b. Utrustningen går även bra att själv återlämna följande vardag.

### Skador

Skadat eller förekommet gods debiteras.