



Catering för beställning

Information	Samtliga priser är angivna exklusive moms. Beställningar måste alltid bekräftas av restaurangen. Beställningar måste inkomma senast 2 dagar innan önskad leverans.	
Transport	Utkörning inom tullarna Utkörning utanför tullarna sker enligt offert	500:-
Sommarbuffé	I samtliga grytor ingår ris Vegansk lasagne Förväna alla med denna läckra lasagne som har en speciell vegansk ostsås. Innehåller zucchini, svamp, spenat, hemgjord tomatsås. En given favorit. Thai Yellow Curry Kokosmjölk, chili, aubergine, minimajs, bambuskott, thaibasilika, marinerat sojakött, kafirlime, pumpa, ananas, paprika, purjolök, sockerärter och mycket mer. Den ultimata mini Thai semestern. Jalfrezi indisk gryta Stekt blomkål, paprika, haricot vert och morot som fått färg och smak av ingefära, vitlök, chili, fänkål, spiskummin, svart kummin, koriander, gurkmeja och tomat. Serveras med ris. Chana Dahl gryta Indisk gryta med kikärter, senapsfrön, curryblad, spiskummin, korianderfrön, chili, ingefära, vitlök och tomatsås. Ugnrostade rotfrukter med rosmarin: potatis, morötter, palsternacka, polkabeta	140:- 120:- 120:- 30:-
Sallader	Grekisk sallad Marinerad tofu feta, kalamata oliver, gurka, tomat, rödlök, ruccola, basilika, dressing	65:-



	Blomkålssallad	65:-
	Fransk sallad med blomkåls- och broccoli \"couscous\", soltorkade tomater, kapis, gräslök, bladpersilja, olivolja, citron, herb de provence.	
	Pasta Pomodoro	65:-
	Italiensk pasta sallad med tomatsås och färsk basilika.	
	Medelhavets rödbetssallad	65:-
	Tärnade rödbetor marinerade i olivolja och citron, ruccola, kapis, granatäpple och bladpersilja.	
	Morotssallad	35:-
	Rivna morötter med lime och kokos	
	Indonesisk vitkålssallad med jordnötter	65:-
	Morotssallad med granatäpplen	65:-
	Hummus	65:-
	mellanöstern röra gjord på kikärter, tahini, olivolja, citron & vitlök.	
	Baby Green Salad med spenat, mangoldskott, ruccola, rosé sallad	65:-
	Mango salsa	65:-
	Mango, färsk ananas, lime, färsk mynta, salladslök, granny smith äpplen, olivolja, lime, vitlök, chili, jalapeno.	
	Fajita Tex Mex sallad	65:-
	Marinerat sojakött, majs, svarta bönor, tomat salsa, koriander, vitlök, salladslök, rödlök, kryddor, nachos.	
	Asiatisk nudelsallad	65:-
	Glasnudlar, pak choy, salladskål, morötter, böngroddar, sockerärter, asiatisk dressing.	
	Kimchi	65:-
	koreansk marinerad sallad gjord på salladskål, rättika, ingefära, salladslök, chilipasta, ingefära.	
	Arabisk tomat- och gurksallad med grön tahini dressing	65:-
Bröd med tillbehör	Hembakt surdegsbröd	9:-
	Veganskt örtsmör /hg	15:-



Hummus sapiens	20:-
/hg	
Baba Ghanosh	25:-
/hg	
Tapenade	20:-
/hg	
Amaranth Kaviar	20:-
/hg	
Äpple chutney	20:-
/hg	

Övriga Bufféer

MEDELHAVET	260:-
-------------------	-------

En färgstark, mättande och familjär buffé:

- Ugnsbakad lasagne med italienskt färgtema, med långkokad tomatsås, färska champinjoner, spenat, rödlök, vegansk spenat och ostbechamel toppad med färska basilikablad
- Rostad klyftpotatissallad med ruccola, kapris, saltorkade tomater, rödlök, gräslök, senapsvinägrett
- Antipasti sallad med aubergine, zucchini, champinjoner och paprika i pesto marinad
- Vegansk Tzatziki
- Grekisk sallad med tofu fetaost, Kalamataoliver, rödlök, gurka, tomat, kryddor
- Vitt surdegsbröd Levain- serveras med vårt egna vitlökssmör

TEXMEX	260:-
---------------	-------

- Mexikansk chiligröta med tomater, svarta bönor, kidneybönor, chili, vitlök, hickoryrökt sojakött, säsongens grönsaker
- Ris
- Hermans egna heta tomat- och mangosalsa med färsk mynta
- Hermans egna guacamoledip på avocado, vitlök, citron, olivolja, kryddor
- Svalkande sourcreamsås med mynta och koriander
- Krispiga Nachochips

MELLANÖSTERN	260:-
---------------------	-------

- 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	260:-
--------------	-------

- Thaigröta 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 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 260:-

- Janssons frestelse på vegetariskt vis med potatis, grädde, kapris (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

JULBUFFÉ - GOD GRÖN JUL 295:-

- Sojaköttbullar och sojakorvar i brunsås
- Janssons frestelse vegoverversionen
- Finsk gratinerad rotfruktslåda med kålrot, morot, ris, saffran, sirap
- Vinterskördegryta med glöggmarinerat sojakött, torkade frukter och rotfrukter.
- Gult Ris med kardemumma, korianderfrön, och limeblad
- Rostad potatis med rosmarin
- Vegetarisk aubergine senaps\'sill\'
- Grönkål med flarnad mandel
- Klassisk rödbetssallad
- Klassisk potatissallad
- Hembakt vörtbröd
- Skagenröra

Efterrätter

Dessa efterrätter går utmärkt att komplettera till alla menyer

Äppelpaj med vaniljsås 52:-

Belgisk chokladpaj med mörk och ljus choklad samt vispgrädde 52:-

Hallonpaj med vaniljsås 52:-

Blåbärspaj med vaniljsås 52:-

Anaskaka. Mjuk tjock kaka som går hem hos alla. 52:-

Rawfood paj enligt utbud 68:-



Uthyrning porslin	Tallrikar	4:-
	Matgaffel	4:-
	Matkniv	4:-
	Glas	4:-
	Engångsartikel gaffel	1,60
	Engångsartikel kniv	160:-
	Engångsartikel tallrik	1,60
	Engångsartikel glas	1,60
	Övriga artiklar enligt offert	
	Om maten ska packas i engångsförpackningar och returbackar offereras detta	
Personaluthyrnin	Serveringspersonal	370:-
g	Kock eller Projektledare	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 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.