

# Catering

Parkner gastronomi drivs av mig Camilla Parkner, f.d. kökschef på stjärnkrogen Basement.

Ska Ni ha bröllop, konferens, student, företagsevenemang eller bara fest?

Jag gör stora och små caterings för alla festliga tillfällen.

Jag skraddarsyr just Er fest men här följer några exempel på tilltugg, bufféer samt desserter. Jag inspireras av säsongens råvaror när jag skriver menyer. Råvaran är alltid i fokus och jag använder mycket ekologiskt, närproducerat och till och med egenodlat i min matlagning.

Priserna är ungefärliga och kan variera beroende på råvarutillgång, antal gäster samt total beställning.

## Snittar

Jag rekommenderar 2-3 per person av 3-4 olika sorter.

Ostron med citron, schalottenlöksvinaäger (öppnas av stjärnkock på plats) 30 kr/st

Löjrom med creme fraiche och syrad lök på färskpotatis 25 kr/st

Anklevermousse med päronchutney på toast 25 kr/st

Skagenröra på surdegsbröd eller kavring 20 kr/st

Rökt lax och pepparrotscreme på krispigt salladsblad 20 kr/st

Toast rilette (röra på långkokt fläsklägg med örter och vitlök) 20 kr/st

Parmaknyten med tryffel- & svampfärskost 20 kr/st

## Bufféer

### Buffé nr. 1 (kall)

Skivad lågtempererad kycklingfilé toppad med knaperstekt bacon  
Rostad potatis & sötpotatis med fetaost, belugalinser, babyspenat och syrad lök  
Chipotleaioli  
Hembakat surdegsbröd & smör

220 kr/ person

### Buffé nr. 2 (kall)

Laxtartar med dill, gräslök och dijonsenap  
Sotad oxfilé i tunna skivor med löjromcrème och syrad rödlök  
Grillad rostbiff  
Glacerad spädgrisnacke med äpple och morot  
Ört- & vitlökscrème  
Sallad med potatis & säsongens bästa grönsaker samt vinaigrette  
Surdegsbröd  
Tre dessertostar med hemkokt marmelad, knäckebröd och frukt

295 kr/ person

### Buffé nr. 3 (kall)

Honung- & sojamarinerad lax

Ceviche på fisk, skaldjur, äpple och dill  
Varmrökt makrill eller lax med romsås  
Lufttorkad skinka  
Lågtempad fläskfilé med kapris och dijonsenapsvinaigrette  
Risoni med kyckling, pesto och fårost  
Grillade marinerade grönsaker  
Grönsallad  
Vitlök- & chilicreme  
Hembakat surdegsbröd med smör eller smaksatt färskost

350 kr/ person

#### **Buffé nr. 4 (med kock på plats)**

##### **Kallt:**

Räkor & minipilgrims musslor i örter och vitlök  
Sallad med säsongens bästa grönsaker  
Hembakat surdegsbröd med smör eller smaksatt färskost  
Getostcreme

##### **Småvarmt:**

Västerbottenpaj med knaprig lufttorkad skinka  
Rostade rotfrukter och potatis med vitlök & örter

##### **Varmt:**

Citron- och timjansmarinerad kycklingfilé  
Glacerad långkokt (16 timmar lågtempererad) spädgrisnacke med äpplen  
Kryddiga lammfärsbullar

450 kr/ person

#### **Buffé nr 5 (med kock på plats vid grill/ gasolhäll)**

##### **Från grillen:**

Ångade blåmusslor med koriander, chili, lime och kokosmjölk. Serveras ur rustika grytor.

Makrill eller lax med grillad citron och eget citronsalt  
Flankstek eller entrecôte som trancheras på plats och hämtas direkt från skärbrädan.

##### **Från kalla buffén:**

Ceviche som serveras ur pilgrims musselskal  
Summer rolls med grönsaker och dip  
Minisandwich på egenbakat surdegsbröd fyllda med glacerad långkokt spädgrisnacke, lök och chipotleaioli  
Rostad sötpotatis och färskpotatis serveras med belugalinser, fetaost, färska bönor, syrad rödlök och babyspenat  
Salsa med tomat, citron, vitlök och örter

450 kr/ person

## **Ost**

3 dessertostar med hemkockt marmelad och lyxigt knäckebröd (serveras som en egen rätt, men det går även bra att lägga till ostar på buffén enl. överenskommelse)

75 kr/ person

## **Dessert**

Vit chokladmousse med mango och passionsfrukt samt rostad vit choklad  
Mörk chokladmousse med hallon och mynta samt saltat chokladcrunch  
Chokladpannacotta med citrussallad och rostat mandelsmul  
Mörk chokladkräm serveras med cognacskokta päron, vaniljkräm samt salt- & sötostade hasselnötter eller pumpafrön  
Crème brûlée, ananas & granatäpple samt karamelliserade valnötter

Minivariant 35 kr/ person (ej crème brûlée)  
Normalstorlek 65 kr/ person

**Kaffe** 15 kr/ person (inkl. fri påtår)

### **Bokningar:**

**Camilla Parkner, 0707 251988**

[camilla@parkner.se](mailto:camilla@parkner.se)

[www.parkner.se](http://www.parkner.se)

**Instagram: parknergastromoni**

**Facebook: Parkner Gastronomi & Foto**