

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

www.parkner.se

Instagram: parknergastromoni

Facebook: Parkner Gastronomi & Foto