

**ICA MAXI
VÄLSVIKENS
CATERINGSERVICE**

Snart börjar festen



VÄLSVIKEN
MAXI
ICA STORMARKNAD

ICA Maxi Välsviken erbjuder en cateringmeny som är något utöver det vanliga. Här hittar du ett stort urval av härliga rätter och uppläggningar. Oavsett vilken fest du vill arrangera, kan vi hjälpa dig till en noga utvald och anpassad meny.

Plankor/brickor

Här hittar du klassiska plankor, uppläggningar och brickor, fast med finesse och det lilla extra som är vårt signum.

Grillplanka 119 kr per person *Minsta beställning är för fem personer*

En vackert arrangerad grillplanka med skivad rostbiff, grillad fläskfilé, grillade kamben och kycklingspett.

Till det serverar vi vår egentillverkade coleslaw, en vitlöks- och paprikasås samt grillade majscolvar.

Anrättningen garneras med säsongens exotiska frukter.

Exotisk planka 99 kr per person *Minsta beställning är för två personer*

Vår uppskattade exotiska planka ger dig stora möjligheter att välja råvaror för en personlig uppläggning.

Du väljer tre av följande sorter:

- Rostbiff
- Prosciutto crudo, från Italien böljande landskap
- Mariannelunds rökta och kokta skinkor, från omskrivna trakter i Småland
- Rökst gårds kalkon eller varför inte kalkon smaksatt med en touch av chili

Vidare väljer du också mellan en blå- eller vitmögeloost. Fatet garneras med säsongens utvalda frukter.

Exotisk planka med tre sorters ost 119 kr

Samma urval och valmöjligheter som ovan, kompletterat med ytterligare två ostsorter.

Italienskt tapasfat 149 kr per person *Minsta beställning är för fyra personer*

Om längtan till Italiens vackra land och dess matkultur

blir för stor, rekommenderar vi ett italienskt tapasfat.

Perfekt för mingelfesten.

Tapasfatet innehåller er urval av italienska delikatesser.

Eller vad sägs om följande:

Prosciutto crudo, rusticelloskinka, magnificosalami

och två sorters ost – taleggio och gorgonzola.

Dessutom den beryktade och heta salamin

calabrese piccante.

Allt avrundas med tapenad, oliver samt saltorkade

tomater och grissini.

Här använder vi oss bara av det bästa av de italienska råvarorna. Prosciutton har mognat åtta månader i Parma, rusticelloskinkan är späckad med örter och kokt med mycket kärlek och får avsluta sin tillagning med en tur på grillen. Magnificosalamin görs på den bästa delen av skinkan och får mogna minst en månad innan den är klar. Spinata Calabrese piccante är en väl-lagrad salami smaksatt med spansk chili som får det att hetta rejält i munnen.

Rostbiffsfat 89 kr per person *Minsta beställning är för fyra personer*

Rostbiffen görs av innanlår och är marinerad och grillad på klassiskt vis. Den serveras med syltlök,

cornichons och rostad lök och garneras med säsongens grönsaker.



Fiskfat 149 kr per person *Minsta beställning är för fyra personer*

Om fiskelyckan uteblev, rekommenderar vi ett härligt fiskfat från oss. Du erbjuds varmrökt lax, direkt från Lillängens fiskrökeri på Skoghall och även kallrökt lax med hovmästaresås, ackompanjerad av en mild och välsmakande fisk-och skaldjurspaté. På fatet finns också ägghalvor med majonnäs och räkor. Romsås och citronklyftor samt säsongens grönsaker avrundar havs- och sjökompositionen.

Du kan även komplettera fiskfatet med en halv hummer med aioli för bara 40 kr per person.

Ostbricka 59 kr per person *Minsta beställning är för fyra personer*

Välj dina tre favoriter från ostdisken, eller ta hjälp av våra kunniga medarbetare och komponera en ostbricka efter dina smaker och önskemål. Välj mellan allt ifrån grottagrad gruyere till en krämig brie. Kvittenmarmelad, kex och frukt ingår alltid.

Värmlandsbricka 149 kr per person *Minsta beställning är för fem personer*

Här har vi samlat det bästa de värmländska skogarna kan erbjuda och produkter från lokala leverantörer som förfinat värmländska råvaror under generationer. Värmlandsbrickan innehåller rökt bog, rökt älg, rostbiff, rökt nötkött, tegelrökt skinka och varmrökt fläskfilé som serveras med hjortronkräm och lingonchutney. Dessutom underbara getostar från värmländska gårdsmejerier.

Kötträtterna på brickan kommer från Hemgården i Norra Råda. De är fler-faldigt belönade med guld, silver och bronsmedaljer i Chark-SM. Hemgården röker sina produkter i gamla genuina och välinrökta vedugnar. De använder alflis, enris eller enrissspån för att få den rätta goda smaken.

Vegetarisk-/veganbricka 99 kr per person

Ett bra alternativ till våra andra brickor.

Innehåller Tzayspett, marinerade med chili och lime, samt Quornfiléer marinerade med honung och exotiska frukter.

Getostarna på brickan kommer från utvalda gårdsmejerier i Värmland. Getosten tillverkas enligt gamla traditioner i samklang med närmiljön och det genuina fäbodslivet. Till Värmlandsbrickan serveras en len hjortonmousse och en lingonchutney som får dina smaklökarna att tänka – dätta va rektigt gött dä.



Smörgåstårter

När passar det att servera smörgåstårter egentligen? Svaret är lika enkelt som kort: alltid. Smörgåstårterna finns i tre storlekar: 6 - 8 bitar, 10 - 12 bitar och 16 bitar. Därför är det också tre priser vid varje smörgåstårter.

Skinka & leverpastej. 300 kr, 400 kr eller 520 kr

Skinkröra och leverpastejröra, garneras med rökt skinka, ost, tomat, gurka och citron. Du kan även komplettera smörgåstårten med räkor (vill du ha räkor lägger du på 50 kr på priserna här ovan).

Ägg- och skaldjursröra samt tonfisk. 340 kr, 490 kr eller 580 kr

Vår storsäljare där räkor och skaldjur blandas med ägg, majonnäs, creme fraiche och smaksätts med lite cayennepeppar och citron. Vidare finns också en tonfiskröra med purjolök och dill. Tårten kläs med skinka, garneras med räkor, ägg, tomat, gurka, citron och dill.

Lyx med kallrökt lax och räkor. 360 kr, 520 kr eller 640 kr

Räkor blandas med majonnäs, creme fraiche och smaksätts med lite cayenne och citron. Detta kompletteras med tonfiskröra med purjolök och dill. Tårten färdigställs sen med kallrökt lax och garneras med räkor, ägg, laxrosor, tomat, gurka, citron, stenbitsrom och dill.

Vegetarisk. 280 kr, 385 kr eller 490 kr

Mimosasallad och Granny Smith-äpple i ena lagret samt en ägggröra i det andra. Tårten garneras med ostrullar, persilja, tomat, gurka och citron.

Tonfisk. 300 kr, 400 kr eller 500 kr

Först ett lager med tonfisk som blandas med creme fraiche. Den andra fyllningen är med ägg, majonnäs samt creme fraiche. Kläs in med skinka och garneras med räkor, ägg, tomat, gurka, citron och dill.

Värmland. 380 kr, 515 kr eller 650 kr

Varmrökt nötinanlår blandas med creme fraiche och majonnäs. Den smaksätts sen med pepparrot och murkelpaté som vispas upp med lite Philadelphiaost. Tårten garneras med rosor av älgkött.

Italiensk. 340 kr, 500 kr eller 620 kr

Fyllt med gorgonzola, saltorkad tomat, basilika och oliver, garneras med italienska charkprodukter som prosciutto crudo, magnifico-salami samt ventricina piccante och physalis och rucicola.

Du kan beställa alla smörgåstårter som gluten- och/eller laktosfria. Fråga oss om pris.

Stubbe 139 kr eller 159 kr

Du kan också beställa en smörgåstärtestubbe för ca 3-4 personer. Du kan välja mellan en stubbe med skinka och leverpastej för 139 kr eller en stubbe med ägg- och skaldjursröra samt tonfisk för 159 kr. Ingredienserna i övrigt är det samma som i motsvarande smörgåstårter.

Lite småplock 15 kr/st

- Laxrullar med rökt lax och pepparrot.
- Räksnittar med handskalade räkor och majonnäs, toppas med citron, stenbitsrom och dill.
- Murkelpaté med cumberlandsås och cornichons som serveras på rågröd. En mild paté som harmoniserar perfekt med cumberlandsåsen.
- Blå kornblomsost med kvittenmarmelad.
- Crostini med gravad lax och hovmästarsås.
- Rödbets- och chèvretost.

Förrättsbakelse

En perfekt förrätt som dessutom är mycket enkel att servera. Bara att lägga upp på tallrik, garnera med sallad och sen är den klar att servera. Tänk så mycket tid du sparar. Förrättsbakelsen finns i fyra utföranden, med samma fyllning som i motsvarande smörgåstårter.

Räkbakelse	39 kr
Rökt lax	45 kr
Rökt älg	49 kr
Italiensk	49 kr

Alla förrättsbakelser går att få glutenfria (+10 kr/st) och laktosfria (+5 kr/st).

Mingelbuffé *För minst åtta personer*

Att mingla är egentligen ett mycket bra sätt att umgås. Perfekt för företagsfesten, eller varför inte en sommarfest hemma i trädgården. Vi erbjuder en mingelbuffé som du också kan anpassa efter dina önskemål.

Buffén innehåller följande läckerheter:

- Lufttorkad italiensk skinka, prosciutto crudo och melon
- Paj med västerbottensost och rökt nötkött samt pepparrotscreme
- Marinerade kycklingspett
- Rostad paprikasås
- Dubbelmarinerad fläskfilé med ruccola samt sesamfrön
- Färskost smaksatt med soltorkad tomat, vitlök och basilika
- Potatissallad på vinegrette med tomat, rödlök samt fetaost
- Salami och ett urval av andra italienska korvar
- Rostad paprika- och zucchinisallad
- Nybakade rustikbaguetter med smör
- Brieost med kvittenmarmelad och vindruvor

Menyn serveras kall. Menyn kan också anpassas efter dina önskemål. Kanske en annan smak på pajen, din favoritmarinad på kycklingen eller kanske byta ut fläskfilén mot oxfilé. Priset för mingelbuffén enligt ovan är 169 kr/person. Med anpassat innehåll ändras priset uppåt eller nedåt. Ge oss dina idéer till innehåll så får du ett exakt pris från oss.

Spansk tapasbuffé

Varför inte ha ett riktigt spanskt tema på din fest? Vi levererar en tapasbuffé som är något alldeles extra. Plockrätter som ger dig känslan av härliga spanska breddgrader.

Buffén består av:

- Tortilla espanola (spansk potatisomelett)
- Ensaladilla cangrejo (krabbsallad)
- Aioli
- Pinchos de pechuga (kycklingspett)
- Queso Manchego (manchegoost)
- Mixade oliver
- Jamon serrano (serranoskinka)
- Vitlöksmarinerade champinjoner

Pris 179 kr per person.

Grillbuffé

Från Spanien beger vi oss till Sverige, för visst är en grillbuffé riktigt svensk? Här finns allt det goda som behövs för en grillbuffé värd namnet. Eller vad sägs om följande:

- Grillad fläskfilé
- Kycklingvingar
- Kycklingben
- Kamben
- Potatisklyftor
- Aioli
- Coleslaw
- Salsa
- Grönsallad
- Majscolvar
- Baguetter med smör och ost

Pris 169 kr per person.

Grillbuffén är naturligtvis grillad och klar. Du väljer om du vill servera den varm eller kall.





Menyer

Ibland kanske en riktigt elegant och god meny passar bäst. En romantisk middag på tumanhand med din käreasta eller bara för att förgylla en grå tisdagskväll. Plocka ihop en två- eller tre-rätters meny och ni är klara att sätta er till bords nästan direkt. Maten är färdiglagad, men huvudrätten levereras kall. Allt du behöver göra är att värma den en liten stund och sen – smaklig måltid!

Förrätter

- Toast Skagen med löjrom – 69 kr
- Hummerpannacotta med kräftstjärtar och dillsallad – 39 kr

Varmrätter

- Majsckylingbröst med sås och säsongens tillbehör – 129 kr
- Helstek fläskfilé (ca 200 g) gräddig sås och säsongens tillbehör – 159 kr
- Helstek oxfilé (ca 200 g) med rödvinssås och säsongens tillbehör – 189 kr

Desserter

- Vit chokladpannacotta med passionsfrukt – 25 kr
- Vaniljpannacotta med färska bär – 25 kr
- Chokladmousse med körsbär – 25 kr
- Äppelkompott smaksatt med kanel, serveras med fluffig vaniljkräm och kaksmulor – 25 kr

Meny för barnen

Naturligtvis finns det också middagsalternativ speciellt anpassade för de yngsta.

- Köttbulle- och korvspett. Serveras med gurka, paprika, majs, cocktailtomater, osttärningar och baguetter med smör – 39 kr
- Hamburgare (50 g) med tomat, gurka, sallad, ketchup och dressing. Allt läggs i separata skålar så att barnen själva kan bygga ihop sin hamburgare – 39 kr

Välsvikens take-away-restaurang

Kom till oss i Välsviken och köp färdiglagad mat och ta med dig. Passar lika bra till lunchen som till kvällsmötet på jobbet. Eller det smidiga alternativet när du inte hinner laga mat efter jobbet. Vi erbjuder sallader, färdiga matlådor och fyllda baguetter. Gott, enkelt och ett riktigt bra pris. Välkommen!

Sallader

- Kycklingsallad – 59 kr
- Räksallad – 59 kr
- Ost- och skingsallad – 59 kr
- Grekisk sallad – 59 kr
- Vegetarisk sallad – 59 kr

Välsvikens matlåda

Här anpassar vi menyn efter säsong och väder. Ring och kolla vad vi har just idag, eller önska din egen favoriträtt.

- Välsvikens matlåda inklusive smör och bröd – 59 kr

Fyllda baguetter

- Skagenbaguett – 36:90
- Ost- och skinkbaguett – 29:90
- Rostbiff och potatissallad – 34:90



Några goda tillbehör

Komplettera din beställning med några goda extratillbehör

Pastasallad – 15 kr

Italiensk pasta varvas med saltorkad tomat, fetaost, rödlök, oliver, olja, vinäger och grillad paprika.

Potatissallad – 15 kr

En potatissallad med majonnäs, creme fraiche, salladslök och senap. Vi tillagar vår potatissallad med lika delar creme fraiche och majonnäs för den ska bli mindre fet och få en friskare smak. Salladslöken ger en mild löksmak och senapen gör salladen komplett. Det är bara att njuta.

Potatissallad med vinegrette – 15 kr

Skivad potatis varvas med rödlök, oliver och fetaost. Salladen smaksätts sen med olivolja och en mild vinäger samt lite dijonsenap.

Potatisgratäng – 15 kr

En klassisk gratäng, gjord på utvald potatis, grädde, lök och vitlök.

Mimosasallad – 10 kr

En klassisk sallad som passar bra ihop med våra olika fat.

Coleslaw – 10 kr

Fint strimlad vitkål och morot, blandas med majonnäs och lite creme fraiche. Vi smakar av med salt och peppar.

Tzatziki – 10 kr

Avrunnen yoghurt blandas med gurka och smaksätts med vitlök och olivolja.

Grönsallad – 10 kr

Vår egen variant på sallad. Vi blandar olika salladssorter med säsongens bästa grönsaker.

Tårtor

Något att fira? Eller bara riktigt sugen på tårta? Vilket skäl du än har, fixar vi tårtor som du bara kommer att älska. Och alla du bjuder på tårta också. Hur många personer blir ni? Tårtorna kan du beställa för följande antal: 6-8, 10, 12, 15 och 20. Priset är 6 till 8 - 129 kr, 10 - 149 kr, 12 - 179 kr, 15 - 199 kr och 20 - 249 kr.

Prinsesstårta/Laktosfri prinsesstårta

Vaniljkräm, grädde, hallonsylt och naturligtvis marsipan. Allt är laktosfritt i den laktosfri prinsesstårtan.

Schwarzwaldtårta

Nötmarängbotten, grädde, chokladrutor och kakao.

Bårtårta med jordgubbar och hallon/blåbär

Vaniljkräm, bär och grädde.

Chokladtårta

Vaniljkräm, chokladgrädde, nöttryffel, rombigarråer, chokladrutor och kakao.

Apelsin & Choklad

Grädde, apelsinensens, vaniljkräm, choklad och romerska bågar.

Hallon & Laktrits

Turkisk peppar, grädde, vaniljkräm och hallonsylt.

Kolatårta

Toffeesås, grädde och vaniljkräm.

Dumle & Havssalt

Gräddkräm, grädde, Dumle och havssalt.

Nougat & Passion

Nougat, grädde och passionssens

Bröllopstårta

Den största dagen i ditt liv ska naturligtvis manifesteras med en bröllopstårta som är något alldeles extra. Vi designar tårtan utifrån dina tankar och idéer, eller så ger du oss fria händer att ta fram ett förslag. Priset på bröllopstårta får du efter att vi gått igenom dina önskemål.

Doptårta

Även när det gäller tårtor att servera vid dopkalas, designar vi den utifrån dina idéer, eller så tar vi fram ett förslag. Pris efter förfrågan.

Bakelser

Är ni ett mindre sällskap som ska fira, eller om du bara vill unna dig något riktigt gott själv, föreslår vi en bakelse eller en längd att förgylla din tillvaro med.

Här är vårt goda sortiment:

- Napoleonbakelse – 39:90 för två st
- Budapestbakelse – 39:90 för två st
- Prinsessbakelse – 39:90 för två st
- Budapestlängd – 74:90
- Prinsesstubbe – 74:90



Ditt eget val

Har du någon favoriträtt som inte finns med i vår meny? Lugn, förmodligen kan vi ordna den ändå. Vi anpassar menyerna så att de ska passa exakt

dina önskemål. Det är ju ändå din fest. Testa oss med dina menyönskningsar, så får du se vad vi kan åstadkomma.

Till sist det praktiska

När du valt ut de rätter du vill servera, saknas bara det praktiska för att festen ska bli så lyckad som du önskar. Vi har ett stort urval av bord, tallrikar, glas och allt annat du behöver. Allt för att förberedelserna ska bli så enkla som möjligt.

Tillbehörsmenyn

Bord 50 kr/st
Stolar 15 kr/st
Tallrikar, heltallrik och halvtallrik 5 kr/st
Rödvinsglas 5 kr/st
Ölglas 5 kr/st
Champagneglas 5 kr/st
Bestick 10 kr/st
Kaffekoppar 5 kr/st
Mjölkkanna och sockerskål 15 kr/st
Vinkaraff 15 kr/st
Linnedukar 100 kr inkl. tvätt och mangling
Kylplattor

Beställning

Din beställning vill vi ha senast tre dagar innan din fest.

Utkörning inom Karlstad tätort

- Vid beställning över 2 500 kr
– alltid fri hemkörning
- Vid beställning under 2 500 kr – 250 kr

Utkörning utanför Karlstad tätort

- Fråga personalen om pris

Ändringar och avbeställning

Behöver du komplettera din beställning, ändra något eller i värsta fall avbeställa det hela? I så fall måste du göra det minst två dagar i förväg.



Leverans

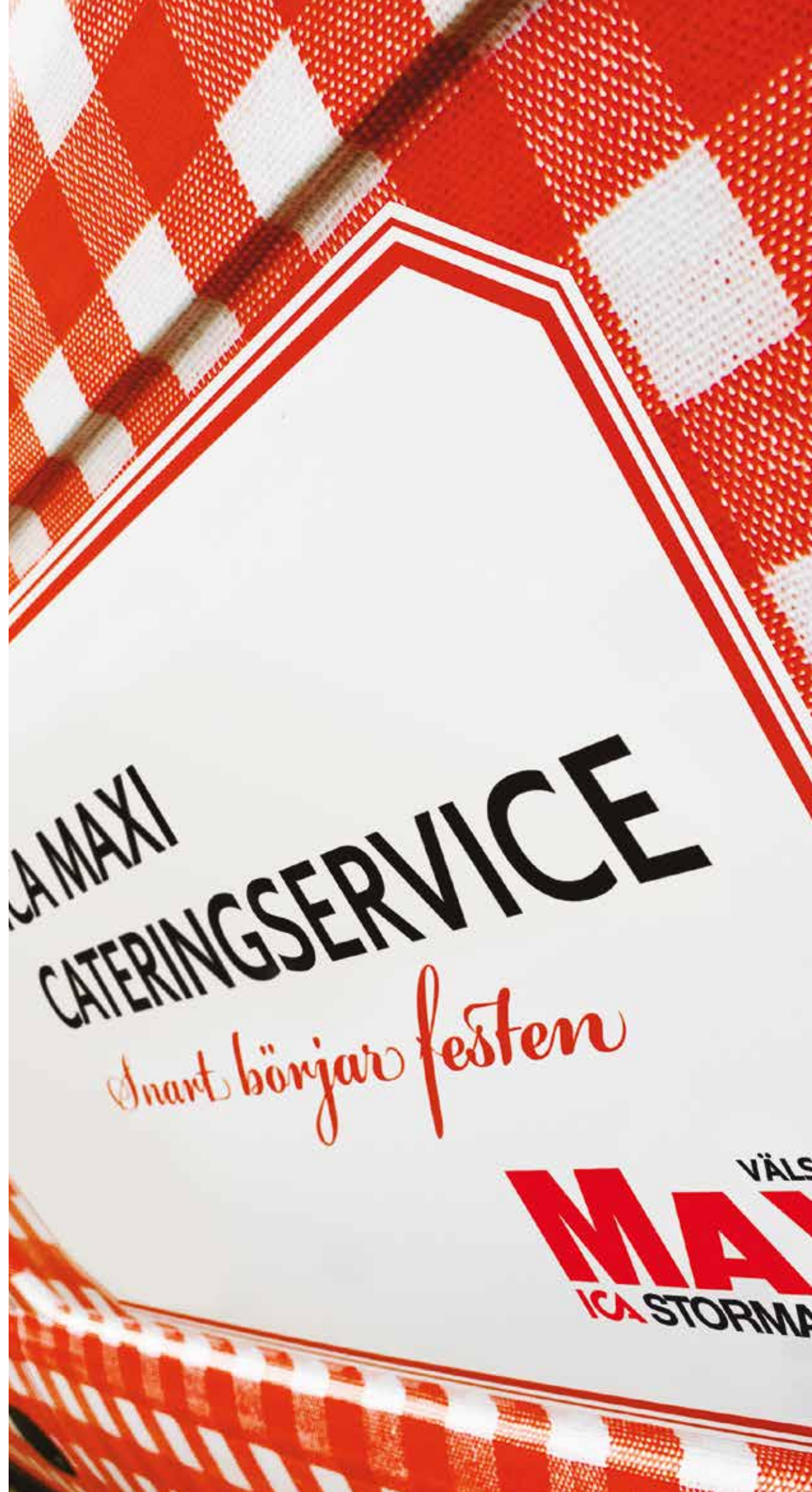
Snart börjar festen. Innan allt kommer igång, kan det kännas lite oroligt. Kommer allt att funka? Kommer gästerna att trivas? Har beställningen blivit rätt? Är maten här i tid? Ja, det finns många frågor som kan skapa fjärilar i magen.

När det gäller maten, kan du dock vara helt lugn. Vi ordnar det vi lovat. Inga problem.

Vårt löfte till alla cateringkunder är:

- Avstämning av menyn i god tid innan festen
- Leverans exakt på den tid vi kommit överens om
- Allt finns med som du beställt
- Och ja, maten räcker gott och väl

Du kan med andra ord koppla av och ägna dig åt dina gäster. Maten sköter vi.



ICA Maxi Välsvikens Cateringservice kommer alltid att erbjuda dig mat och service med det där lilla extra. Helt enkelt det som krävs för att din fest ska bli perfekt. Prata med oss om dina festdrömmar, funderingar och önskemål, så löser vi dem.

Snart börjar festen.

VÄLSVIKEN
MAXI
ICA STORMARKNAD

Beställning via telefon:
054 - 69 06 64

Beställning via mail:
handla@icacatering.se