



ICA Maxi Vällsvikens Cateringservice



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 uppläggingar. Oavsett vilken fest du vill arrangera, kan vi hjälpa dig till en noga utvald och anpassad meny.



Plankor/fat/brickor

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

Grillplanka 149 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 vitlökssås och aioli samt grillade majscolvar.

Anrättningen garneras med säsongens exotiska frukter.

Exotisk planka 119 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, lufttorkad italiensk skinka från Italiens böljande landskap
- Rökt skinka från klassiska Lönneberga
- Rökt kalkon

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

Exotisk planka med tre sorters ost 149 kr

Samma urval och valmöjligheter som ovan, kompletterat med Brie från Frankrike, Blå kornblomst från Danmark och den röda kittosten Taleggio från Italien.

Italienskt tapasfat 169 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 ett urval av italienska delikatesser.

Eller vad sägs om följande:

Prosciutto crudo, Magnificosalami, Finocchionasalami med smak av fänkål och Ventricinasalami med chilihetta och två sorters ost – taleggio och brie.

Allt avrundas med oliver och soltorkade tomater.

Här använder vi oss bara av det bästa av de italienska råvarorna. Prosciutton har mognat åtta månader i Parma, Magnificosalamin görs på den bästa delen av skinkan och får mogna minst en månad innan den är klar. Finocchionasalami har en härlig touch av fänkål. Ventricinasalami är en grovmalen stark salami gjord på utvalt fläskkött, kryddad med färsk chili.

Fiskfat 179 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 hovmästarsås. På fatet finns också

ägghalvor med majonnäs och räkor. Romsås och citronklyftor samt säsongens grönsaker avrundar

havs- och sjökompositionen.

Ostbricka 89 per person *Minsta beställning är för fyra personer*

En härlig ostbricka med en krämig Brieost från Frankrike, en röd kittost från Italien och en god blå-

mögelist (blå Kornblomst) från Danmark. Ostarna har sällskap på brickan av marmelad och frukt.



Värmlandsbricka 179 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 som serveras med hjortronkräm och lingonchutney. Dessutom underbara blåmögel- och chèvreostar.

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

Vegetarisk-/veganbricka 119 per person

Minsta beställning är för fem personer

Ett bra alternativ till våra andra brickor.

Innehåller marinerade Tzayspett samt grönsaksnuggets och exotiska frukter.

För ostarna har vi gått utanför länet, ja till och med utanför rikets gränser. I Danmark hittade vi nämligen en härlig ekologisk blåmögelist som matchar det värmländska perfekt. Till Värmlandsbrickan serveras en len hjortonkräm och en lingonchutney som får dina smaklökar att tänka – dätta va riktigt gött dä.

Skaldjursplatå, dagspris

Minsta beställning är för två personer.

OBS! Endast dagspris, eftersom priserna på skaldjur varierar. Kolla aktuellt pris med oss.

Denna lyxiga skaldjursplatå kan du beställa senast tisdag för att hämta torsdag – lördag

(med reservation för helgdagar).

Innehåller:

- Färska räkor
- Havskräftor
- Röpta räkor
- Ostron
- Våra egentillverkade aioli och chilioli
- Vår egentillverkade Skagenröra gjord på handskalade räkor
- Rustikbaguett från vårt bageri
- Citron



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. 650 kr, 830 kr eller 1100 kr

Skinkröra och leverpastejröra, garneras med handskalade räkor, rökt skinka, ost, tomat, gurka och citron.

Ägg- och skaldjursröra samt tonfisk. 650 kr, 830 kr eller 1100 kr

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

Glutenfri, 6-8 bitar. 700 kr

Skaldjur blandas med ägg, majonnäs, crème fraiche och smaksätts med lite cayennepeppar och citron.

Vidare finns också en tonfiskröra med purjolök och dill. Tårtan kläs med skinka, garneras med handskalade räkor, ägg, tomat, gurka, citron och dill.

Lyx med kallrökt lax och räkor. 730 kr, 1000 kr eller 1260 kr

Handskalade räkor blandas med majonnäs, crème fraiche och smaksätts med lite cayenne och citron.

Detta kompletteras med tonfiskröra med purjolök och dill. Tårtan färdigställs sen med kallrökt lax och garneras med handskalade räkor, ägg, laxrosor, tomat, gurka, citron, stenbitsrom och dill.

Vegetarisk. 700 kr, 830 kr eller 1200 kr

Fyllt med gorgonzola, saltorkad tomat, basilika och oliver. Garneras med brie, frukt och grönsaker.

Värmland. 700 kr, 950 kr eller 1200 kr

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

Italiensk. 700 kr, 950 kr eller 1100 kr

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

Du kan beställa alla smörgåstårter laktosfria.

Fråga oss om pris.

Stubbe 299 kr

Du kan också beställa en smörgåstärtestubbe för ca 3-4 personer.

Du kan välja mellan en stubbe med skinka och leverpastej eller en stubbe med ägg- och skaldjursröra samt tonfiskröra.

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 rågbröd. En mild paté som harmoniserar perfekt med cumberlandsåsen.
- Blå kornblomsost med kvittenmarmelad.
- Crostini med italiensk röra.
- Rödbets- och chèvrestoast.

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	59 kr
Rökt lax	69 kr
Rökt älg	59 kr
Italiensk	59 kr

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

Bufféer

Kommer det lite fler gäster än vanligt? Det kanske är dags för ett rejält kalas, ett företagsevent eller något annat trevligt. Då passar det alldeles utmärkt att beställa en buffé.

Mingelbuffé, 249 kr per person *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
- Marinerade kycklingspett
- Aioli
- Dubbelmarinerad fläskfilé med rucola samt sesamfrön
- Rostad potatissallad med primörer (sparris, rädisor)
- 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 din favoritmarinad på kycklingen eller kanske byta ut fläskfilén mot oxfilé.

Med anpassat innehåll ändras priset uppåt eller nedåt. Ge oss dina idéer till innehåll så får du ett exakt pris från oss.

Grillbuffé, 219 kr per person *För minst åtta personer*

Från mingel 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
- Majskolvar
- Baguetter med smör och ost

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





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 dagens lunch (vardagar), sallader, fyllda baguetter och en hel del annat gott. Enkelt, bekvämt och till ett riktigt bra pris. Välkommen!

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 – 69 kr

Sallader

- Kycklingsallad – 89 kr
- Räksallad – 89 kr
- Ost- och skingsallad – 89 kr
- Grekisk sallad – 89 kr
- Vegetarisk sallad – 89 kr

Fyllda baguetter

- Skagenbaguett – 59:90
- Ost- och skinkbaguett – 39:90
- Rostbiff och potatissallad – 56:90
- Kycklingbaguett – 59:90
- Ciabatta med brie och salami – 49:90

Några goda tillbehör

Komplettera din beställning med några goda extratillbehör.

Potatissallad – 15 kr/portion

En potatissallad med majonnäs, creme fraiche, salladslök och senap. Vi tillagar vår potatissallad med lika delar crème fraiche och majonnäs för att 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.

Rostad potatissallad – 30 kr/portion

Rostad potatis varvas med härliga primörer och blandas med en vinägrett.

Potatisgratäng – 15 kr/portion

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

Coleslaw – 10 kr/portion

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

Grekisk sallad – 15 kr/portion

Klassisk grekisk sallad med gurka, tomat, rödlök, oliver och fetaost.

Skagenröra – 30 kr/portion

Klassisk skagenröra med rom, dill, rödlök och handskalade räkor, gjord här i butiken.

Kräftröra – 30 kr/portion

Kräftstjärtar blandas med majonnäs, crème fraiche och smakas upp med gräslök och vitlök.

Hjortronsås – 15 kr/portion

Klassisk hjortronsås där det söta möter det syrliga, gjord här i butiken.

Romsås – 15 kr/portion

Klassisk romsås, gjord här i butiken.

Bageriet

Något att fira? Eller bara riktigt sugen på tårta? Vilket skäl du än har, så fixar vi tårtor för alla tillfällen, stora som små. Vi har klassiker som prinsesstårta eller godingen hallon/lakrits för de som älskar lakrits eller varför inte cheesecake.

Tårtor

Tårtorna kan du beställa i följande storlekar: 6-8 bitar 219 kr, 10-12 bitar 269 kr, 15 bitar 319 kr, 20 bitar 369 kr eller en kapseltårta på 40 bitar 699 kr.

Prinsesstårta/Opera Hallonsylt, vaniljkräm, grädde, marsipan/Vaniljkräm, grädde, marsipan.

Drottning Hallonsylt, vaniljkräm, grädde, frysta hallon/blåbär.

Choklad Nöttryffel, vaniljkräm, chokladgrädde, mörka chokladcurls (finns EJ i 10-12-bitars).

Hallon & Lakrits Hallonsylt, vaniljkräm, turkisk peppar, grädde, marsipan.

Kolatårta Vaniljkräm, kolagrädde, vita chokladcurls.

Budapest Nötmarängbotten, grädde, hallon, choklad (finns i 10-12-bitars, 20- och 40-bitars).

Tårta med oblat dvs bild/foto. Tårtans pris + 100 kr för oblaten. Går att få på de flesta tårtor, från 10-12 bitar.

Längd/Bakelser

Är ni ett mindre sällskap eller om du bara vill unna dig något riktigt gott själv, finns det självklart längder och bakelser att beställa:

- Budapestlängd – 115 kr
- Prinsess-/Operabakelse 55 kr för två st
- Prinsess-/Operalängd – 115 kr
- Glasswienerbröd 45 kr för två st
- Budapestbakelse – 55 kr för två st

Dop/Bröllop

När det gäller dop- eller bröllopstårter designar vi tårtan utifrån era tankar och idéer. Ring gärna och bolla idéer med oss eller kom in med bilder, vi löser det mesta.

Inför bröllopet har vi även en ställning ni kan hyra (vi tar 500 kr i deposition).

Allergier

Vi kan inte garantera att det saknas spår av olika allergener i våra rätter och bakverk. Om du har någon allergi vill vi gärna att du ringer innan. Vi kan ordna alternativ som matchar de flesta allergier. Det kan t ex vara gluten- och laktosfri Drottningtårta eller mjölkfri bägare gjord på havregrädde och mörk choklad.

Desserter

Vit chokladpannacotta med passionsfrukt – 30 kr/st

Vaniljpannacotta med färska bär – 30 kr/st

Chokladmousse – 30 kr/st

Cheesecakebägare – 35 kr/st



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 menyönsknningar, 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. Hyr du porslin av oss behöver du inte diska det efteråt, det räcker med att det är avspolat.

Utrustning

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
Mjölkkanan och sockerskål 15 kr/st
Vinkaraff 15 kr/st
Kylplattor, lånas ut vid större beställningar

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 – 300 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 tre 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 Vällsvikens 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.

Beställning via telefon:

054 - 69 06 64

Beställning via mail:

handla@icacatering.se

VÄLSVIKEN
MAXI
ICA STORMARKNAD