

# Bremersons

SALUHALL | CATERING | EVENTS



# Menyer för alla tillfällen

## Catering

Spara tid och pengar...

Du har precis tagit det första steget mot en lyckad tillställning. Välkommen till Kalmar saluhall, en värld full av goda smaker från när och fjärran..

I vårt eget kök förbereder vi din måltid. Läs igenom vår meny låt dig inspireras. Saluhallen kan erbjuda en mängd olika bufféer, luncher, middagar och tapas. Självklart tar vi även fram specialkomponerade menyföreslag efter dina specifika önskemål.

### Beställning

Minsta beställning är 10 portioner per rätt. Beställ maten ett par dagar före. Vi hjälper gärna till om ni skulle vara ute i sista minuten. Risken finns är att alla våra råvaror inte finns tillgängliga.

### Leverans

Vi har egna bilar som levererar mot en leveransavgift. Den varierar beroende på tidpunkt och avstånd. Det går även bra att hämta maten själv på postgatan 2.

### Personal

Personal debiteras från 395 kr inkl. sociala avgifter per timme. Minimum debitering för personal är 4 timmar. Tid räknas från avresa tom ankomst Saluhallen, postgatan 2 Kalmar.. All personal är olycksfall- och skådeståndsförsäkrad.

### Betalningsvillkor.

Moms tillkommer på samtliga priser. Betalning kontant eller mot faktura med betalningsvillkor 10 dagar netto. Vi reserverar oss för eventuella pris- och sortimentsändringar.

Kontakta oss!

Bremerson AB • Fd. Posthuset • Esplanaden 30 • 392 33 Kalmar  
www.bremersons.se • info@bremersons.se • Telefon 0480-32 59 00



# Innehåll

Menyer för alla tillfällen .....	2
Catering .....	2
Spara tid och pengar.....	2
Beställning .....	2
Leverans .....	2
Personal.....	2
Betalningsvillkor.....	2
Frukost – en god start på dagen...5	
Smörgåsar .....	5
Mingel, plockmat & tapas .....	6
Picknick, sallad och paj .....	9
Bufféer .....	10
Grillbufféer .....	11
Säsongsbufféer.....	13
Exempelmanyer & Festmenyer . .....	14
Husmanskost.....	16



# Frukost

– en god start på dagen

Vår frukostcatering är perfekt för morgonmötet eller för en god start på dagen. Gott, fräscht och lyxigt! Hur du missat att äta dagens viktigaste mål, vi hjälper dig.

## Frukostlåda (färdig)

Kaffe/the, juice, mättande surdegsmacka med bröd från Solmarka gårdsbageri samt en bär- och frukt Smoothie (Raw Food)

..... **85 kr**

## Frukostbuffé

Kaffe och the, socker, mjölk, apelsinjuice, nybakat lantbröd, solmarka knäckebröd, yoghurt, småländsk filmjök, müsli, kokt ägg, ost, Dackebygdens ädelskinka med grönsaker, smör samt fruktsallad

..... **115 kr**

# Smörgåsar

## Konferensen

Ost, skinka, grönsaker och skott på ett lite grövre bröd ..... **25 kr**

## Dagens matiga surdegsmacka

En härlig välfylld macka gjord på bästa surdegsbröd från eget bageri. .... **49 kr**

## Räksmörgåsens vänner

Något lär ha sagt att det borde finnas en förening för räksmörgåsens vänner. Vi lägger rikligt med handskalade räkor på ljust bröd med sallad, ägg och majonnäs

..... Liten **39 kr** ■ Normal **65 kr** ■ Extra stor **125 kr**

## Fler goda Mackor på hantverksbröd

Inlagd strömming med äpple och rödbetssallad ..... **45 kr**

Falukorv från gullaskruv med stekt ägg ..... **55 kr**

Biff Lindström med inlagda rotfrukter ..... **48 kr**

Mörbylångakryckling med kumminfläsk från Smultronboda och ostdressing..... **48 kr**

Chark- och delikatesssmörgås med inlagda grönsaker och örter ..... **48 kr**

# Mingel, plockmat & tapas

När du inte riktigt vet vad dina gäster vill äta passar det perfekt med plockmat, du undviker dessutom massor med disk och allt som behövs är god dryck, assiett och en servett.

I fall du behöver något matigare föreslår vi att du väljer matiga smörrebröd.

## Tapas och delikatesser på bräddor

Charkuterier, ostar, oliver och marinerade grönsaker. Alltid nybakat surdegsbröd och knäckebröd därtill. Serveras på plankor som returneras till saluhallen.

..... **Stor 135 kr ■ Liten 95 kr**

## Kanapéer **22 kr st**

Goda kanapéer med bröd och krutonger från eget bageri.

- Cheesecake med ansjovis och sikrom
- Kalmarröra på rågbröd (varmrökt lax)
- Oxrilette med majonnäs och Manchego
- Rostad auberinginröra med fänkålssalami
- Marinerad kronärtskocka med parmesandressing
- Getost från Orranäs med lavendelhonung
- Lufttorkad skinka fylld med getfärskost
- Laxrulle fylld med färskost och gurka
- Räkor och prästost
- Vildsvinspaté med gurka
- Gubbröra på rågbröd

## Lite Lyxigare Kanapéer **28 kr st**

- Ankleverterriner och fikon
- Kräfröra toppad med löjrom
- Rökt småländskt rådjur med färskost och lingon



## Smakportioner *45 kr st*

Passar perfekt till mingel kvällen där gästerna vill bli lite "lagom" mätta. Maten serveras i små designade formar lämpliga att duka upp till en läcker buffé. 4 – 5 av våra smakportioner är likvärdigt med en lättare måltid.

- Mjukbakad citronlax med chilivinaigrette och gurka
- Kycklinglevermousse med vinägerfläk, fikon och sallad
- Kräfftssallad med krämig pepparrot sikrom och syltad rödlök
- Confiterad Mörbylångakkyckling med prästostdressing
- Sval gurksoppa med handskalade chiliräkor
- Krämig Vichysoiase med sikrom
- Blomkål \* 3 (Royal, Inlagd och Strössel)
- Morotskräm med rostade hasselnötter och rökt kanin
- Sallad med grissida och äpple och rågbrödskrutonger
- Ansjovisgravad torsk med betor och kapris
- Sallad med varmrökt rökt lax och potatis

---

## Smörrebröd *Välj tre för 145 kr*

- Biff Lindströmare med dijoncrème
- Nabbens rökta laxsallad med dill och citron
- Hemgjord grov leverpastej med rökt sidfläk
- Böckling med hemslagen majonnäs, rödbetor, äpple- och pepparrot
- Stekt inlagd strömming med krämig äpple och - rädissallad med Ölandsost
- Kokt rimmad oxbringa med legymsallad
- Ädelost, päron och Strandå fikonmarmelad
- Smäländsk Kräfftssallad





Dress It  
In Good

Small neck label with text and a circular logo.

BRIAN  
Home



BRIAN  
Home



# Picknick, sallad och paj

Låna en korg med filt och sätt dig i grönskan utanför saluhallen och avnjut din måltid. Saluhallens picknickkorg är fylld med godsaker ur våra diskar. Ta en färdigpackad picknickkorg eller välj själv bland saluhallens alla delikatesser.

## Färdig picknick-korg innehåller:

- kyckling
- lufttorkad skinka
- sommarmelon
- korvar från när och fjärran
- sallad
- oliver och andra goda inläggningar
- ostar med tillbehör
- tre sorters bröd och småländskt smör.

*Låna korgen av oss och lämna tillbaka när ni är klara.*

*Förbeställ gärna picknicken dagen före avhämtning.*

**149 kr per person**

## Sallader **87 kr**

*Krutonger och dressing ingår i varje sallad*

- Chèvresallad från Orranäs med rödbetor, rostade valnötter
- Räksallad med ägg, potatis, dill och prästost
- Krämig romanssallad med Hagelsrum klosterost välj mellan mörbylånga kyckling eller rökt lax
- Rostbiffsallad med marinerade vaxbönor och rostade solrosfrön
- Sallad Nicoiase med nabbens dubbelrökta lax
- Sallad Lyonnaise
- Chef sallad (ädelost, kyckling och chorizo)
- Östkustsallad (rökt sik, kräftstjärtar och romsås)
- Svensk bondsallad (vinägerstekt kumminfläsk, ägg och potatis)
- Italiensk sallad med lufttorkad skinka, oliver, paprika och marinerade kronärtskockor

## Pajer **87 kr**

*Till din pajbeställning ingår sallad, valfri dressing och bröd.*

- spenat och rökt lax
- ost och Skinka (Ölandsost och Dackebygdens skinka)
- ädelost och kyckling
- prästost och svamp
- lök, fetaost och lufttorkad skinka
- kronärtskocka, tomat och räkor
- chèvre, mangolod och salami

# Bufféer

Visst är det mysigt att mingla runt buffébordet och smaka av alla vackert upplagda delikatesser! Välj buffé från våra förstklassiga cateringmenyer.

Saknar du något? Kontakta oss så kan vi ge fler förslag på mat i olika prisklasser.

## Kall Buffé Ett

- Inkokt lax med dill- och romsås
- Saluhallens Ört – och pepparstekta rostbiff med sås på picklade grönsaker
- Saluhallens potatissallad med prästost och kapris
- Blandad grönsallad
- Färskost smaksatt med schalottenlök
- Eget surdegsbröd och småländskt smör

.....**145 kr per prson**

## Kall Buffé Två

- Confiterad kyckling från Mörbylånga med sallad och ostdressing
- Trädgårdsallad med färskpotatis och säsongens grönsaker
- Citroninkokt laxflé med örtsås
- Tomatsallad med pistou
- Färskost smaksatt med schalottenlök
- Eget surdegsbröd och småländskt smör

.....**165 kr per prson**

## Kall Buffé Tre

- Lufttorkad skinka med basilika- och melonsalsa
- Tre sorters salami, Pressatella, Milano och fänkålsalami
- Tre sorters ost, Brie, Morbier och Saint Agur
- Fikonmarmelad
- Saluhallens potatissallad med prästost och kapris
- Kryddiga oliver och inlagda grönsaker
- Tomatsallad med pistou
- Eget surdegsbröd, kex, knäckebröd och småländskt smör

.....**165 kr per prson**

## Kall Buffé Fyra

- Ört- och pepparkryddad rostbiff med pepparotsdressing
- Potatissallad med smörfrästa kantareller, sidfläsk och persilja
- Sallad med varmrökt lax och äpple med nöbbledressing
- Dackebygdens kallrökta skinka med päron, ruccolasallad och ost från Solmarka Gårdsmejeri
- Klassisk Skagenröra på solmarkas rågbröd
- Färskost med schalottenlök och örter
- Levain (surdegsbröd) och knäckebröd

.....**205 kr per prson**



## Grillbuffe "de luxe"

- Hängmörad ryggbiff från Dackebygden, rullad i tre sorter peppar och örter
- Grillad sida från voxtorpsgårdens nöjda utegrisar, lättrimmad och penslad med äpplejuice och ingefära
- Nabbens varmrökta jägarlax med romsås
- Färskpotatissallad med prästost, sockerärter och gräslöksvinigrette
- Kryddig sallad med korn och grillad paprika
- Grillade marinerade grönsaker med rostade pumpafrön
- Kryddig och söt grillsås med lite rökt smak
- Vispat smör från emmåmejeriet
- Grönsallad på små blad
- Nybakat surdegsbröd
- Färskost med schalottenlök och örter

..... **289 kr**



## Grillbuffé "Småland"

- Grillad gårdskyckling i kryddig grillsås med vattenmelon och ärtskott
- Grillad sida från voxtorpsgårdens nöjda utegrisar, lättrimmad och penslad med äpplejuice och ingefära
- Grillad gravlax med citron och kaporis
- Grillade marinerade grönsaker med rostade pumpafrön
- Färskpotatissallad med prästost, sockerärter och gräslöksvinigrette
- Vispat smör från emmåmejeriet
- Grönsallad på små blad
- Nybakat surdegsbröd
- Färskost med schalottenlök och örter

..... **255 kr**

## Grillbuffé "regionens bästa"

- 2 sorters Salsiccia från Gullaskruv senapskräm
- Kryddiga lammfärsspett med myntayogurt
- Grillad sida från voxtorpsgårdens nöjda utegrisar, lättrimmad och penslad med äpplejuice och ingefära
- Potatissallad med prästost, kaporis och primörer
- Salsa med körsbärstomater, färsk basilika & avacado
- Vispat smör från emmåmejeriet
- Grönsallad på små blad från friland
- Cole slaw
- Nybakat surdegsbröd
- Färskost med schalottenlök och örter

..... **195 kr**





# Säsongsbufféer

En buffé som rättar sig efter säsongen och där råvarorna i största möjliga mån är närproducerade och/eller ekologiska.

## Sommar

- Dillstekt kalvinnanlår i tunna skivor med primörsallad
- Handskalade räkor med tomatsalsa smaksatt med Högländets honung
- Trädgårdsallad med färskpotatis, kronärtskockor, grönsaker och färsk spenat
- Lökpaj med prosciutto
- Varmrökt lax med ninonsås
- Färskost med schalottenlök och örter
- Levain (surdegsbröd) och solmarkas knäckebröd

..... **245 kr**

## Svensk höst

- Ört- och pepparkryddad lammrostbiff med pepparrotsdressing
- Potatissallad med småländsktsidfläsk, vaxbönor och persilja
- Paj med kantareller och prästost
- Sallad med varmrökt lax , äpple och nöbbledressing
- Korngrynssallad med bönor och rostade valnötter
- Dackebygdens kallrökta skinka med päron, ruccolasallad och smulad ost från Hagelstad
- Klassisk Skagenröra på solmarkas rågbröd
- Färskost med schalottenlök och örter
- Levain (surdegsbröd) och solmarkas knäckebröd

..... **245 kr**

# Exempelmenyer & Festmenyer

Vi har mat för alla tillfällen. Nedan visar vi några av våra festmenyer anpassade till små och stora sällskap. Förhoppningsvis har du egna idéer om din måltid och vill träffa vår köksmästare för ett samtal kring dina önskemål.

Vi lagar helst mat från traktens bönder och andra mathantverkare runt om i regionen. Bra råvaror producerade under bra villkor är viktigt för oss.

## Meny 1

FÖRRÄTT - Cheesecake på kallrökt lax från fiskhandlare Per med gräslök och grovkornig senapsvinegrett

VARMRÄTT - Majsckyckling från Bjäre med kantarellsky, gurkyoghurt och ljummen sommarpotatissallad

EFTERRÄTT - Chokladmoussebakelse med havtornsfyllning

..... **225 kr per person**

## Meny 2

FÖRRÄTT - Toast Kalmar

VARMRÄTT - Fisk- och skaldjursgryta med handpillade räkor samt hemslagen majonnäs med smak av rostad tomat, vitlök och saffran

EFTERRÄTT - Smäländsk ostkaka med sylt från Korpakulla

..... **239 kr per person**

## Meny 3

FÖRRÄTT - Sikrom på syrlig potatiskräm med schalottenlök, rågbrödskrutong och balsamicovinäger

VARMRÄTT - Mjukbakad citronlax med kronärtskocka, bondbönor, kvisttomat, sommarpotatis och dragonaioli.

EFTERRÄTT - Vit chokladcheesecake med jordgubbar

..... **245 kr per person**



## Meny 4

FÖRRÄTT - Tunna skivor Parmaskinka med grönsallad, rostad paprika, oliver, kapris, parmesanost, olivolja och lagrad balsamicovinäger

VARMRÄTT - Helstekt ryggbiff på småländsk kalv med korngrynsrisotto med kantareller, bakad tomat och kryddsky

EFTERRÄTT - Crémé brûlée med gårdssorbet från Wirum

..... **265 kr per person**

## Meny 5

FÖRRÄTT - Rilette på kanin från stubben med anklever och variation på morot och havtorn, saltrostade hasselnötter i vinigrette

VARMRÄTT - Rimmad Hällefundra med skaldjursbuljong, vispat dillsmör och kompott på bondböna, potatispuré med västerbottenost

EFTERRÄTT - Chokladfudgebakelse med sommarmylta

..... **295 kr per person**

## Meny 6

FÖRRÄTT - ..... Fisk- och skaldjurscocktail med marinerad fänkål och citronverbenadressing

VARMRÄTT - Lammrygg med rödvinssky, getostcrème, variation på betor och potatis -& rotselleriterrin

EFTERRÄTT - Rostad mandelmjölkscrème, svartpepparmarinerade hallon, isat rabarber- och jordgubbskrap samt saltat knäckflarn

..... **329 kr per person**

# Husmanskost

Vi erbjuder varierad svensk husmanskost.

*Alltid uppskattad och vällagad mat på närproducerade råvaror för den goda smakens skull.*

Biff a la Lindström med rödvinssky, dijoncremé samt grönsak och potatis från säsong ...	95 kr
Gullaskruvs falukorv med stuvad vitkål .....	85 kr
Gullaskruvs isterband med senapsstuvad potatis och rödbetor .....	95 kr
Halstrad Oxbringa med rotmos och grov senap .....	95 kr
Havets Wallenbergare med ansjovis och gräslöksdressing .....	95 kr
Hemlagad blodpudding med stekt fläsk och rårörda lingon .....	125 kr
Kall inkokt lax med citron- och dillmajonnäs, pressgurka och kokt potatis .....	125 kr
Kalops .....	95 kr
Kalvfärsjärpar med gräddås .....	95 kr
Kokt kalv i dill och kokt potatis .....	95 kr
Kokt oxbringa med pepparrotsås .....	95 kr
Kokt rimmad kyckling med vit rotsakssås .....	95 kr
Kokt sej med räkor och gräddstuvad purjolök .....	95 kr
Kokt torsk med ägg- och persiljesås .....	95 kr
Kålpudding med gräddsås och blomkål .....	115 kr
Lufsa (råriven ugnspannkaka med fläsk och lingonsylt) .....	95 kr
Oxrulader med bacon, kapris och gurka gräddsås .....	115 kr
Oxsvanssoppa med prästostpaj .....	95 kr
Pannbiff med lötsky, saltgurka och kokt potatis .....	95 kr
Stekt ansjovismarinerad strömming med dillcreme och marinerad fänkål .....	95 kr
Stekt fläsk med lötsky och Gratinerad blomkål .....	95 kr
Söndagsstek (kalvstek med gräddås, vinbärsjelé och pressgurka) .....	95 kr
Tjälknöl på småländsk ox med rödvinsås och potatisgratäng .....	115 kr
Viltköttbullar med svampsås .....	95 kr
Ängölbräserad stek från småländsk ox, gräddsås och morötter .....	95 kr
Öländska kroppkakor med de klassiska tillbehören (3 st per person) .....	115 kr