

Kockarna Bruse

LUNCH & CATERING

CATERINGMENYER

VÅR/SOMMAR 2017

FRUKOST

- Halvfralla alt. en skiva rågbröd med valfritt pålägg *18 kr/st*
(välj mellan ost, skinka, brie, salami, leverpastej, rökt kalkon)
(går bra att kombinera två pålägg)
- Smoothies *24 kr/glas*
(kombinera din egen smak – välj mellan banan, jordgubb, hallon, äpple och skogsbär)
- Kaffe *18 kr/kopp*
- Yoghurt *24 kr/st*
(välj mellan blandade bär, valnötter eller torkad frukt, toppad med honung)

LUNCH

Portionsförpackat eller på fat *99 kr/person*
(under 10 personer ser vi helst att ni väljer samma rätt)

- Svamppaj, caesarsallad, timjanscrème
- Örtbakad kyckling, bulgursallad, yoghurtdressing
- Salami och lufttorkad skinka, pastasallad, pesto
- Marinerade kycklingdrumsticks, risnudelsallad, grön currydressing
- Fläskfilé, rotfruktssallad, vitlökssås
- Citronbakad lax, potatissallad med säsongens grönsaker, citruscrème *115 kr / pers*

VARM LUNCH

125 kr/person

- Fråga oss efter veckans meny!

I alla lunchrätter ingår sallad & bröd

KOCKENS ÖVERRASKNING

- Köket överraskar med en lunchrätt som varierar från dag till dag och efter tillgång *99 kr/person*

KOCKARNAS LUNCHBUFFÉ

- 5 olika rätter som varierar efter säsong och tillgång (innehåller kött, fisk, fågel, vegetarisk och pasta, potatis eller couscous/bulgur) *139 kr/person*

SALLADER

89 kr/person

- Caesarsallad, kyckling, parmesan, tomat, krutonger, dressing
- Färsk pastasallad, salami, vitlökssås, balsamico, grönsaker
- Räkor, dillcrème, kokt ägg, citron, tomat

CIABATTA/ FOCCACIA

52 kr/person

- Välj ciabatta eller foccacia (välj pålägg – ost, skinka, brie, salami, leverpastej, kycklingfyllning, tonfiskfyllning eller skaldjursfyllning)

För Landgång och Smörgåstårta – be om prislista

DRYCK & FRUKT

- Loka 18 kr/st
- Läsk (Coca-cola, Fanta, Sprite, eller Ligth/Zero) 18 kr/st
- Lättöl 20 kr/st
- Juice 25 cl tetrapack 18 kr/st
- Kaffe 18 kr/st
- Fruktkorg med säsongens utbud 39 kr/kg

KAKA

22 kr/st

- Välj mellan kanelbulle, texasbulle, muffins, wienerbröd (vid annan kaka, fråga om pris)
- Tårtor (fråga efter vår broschyr om utbud)

*Sugen på att bjuda dina kollegor eller gäster på en buffé?
Fråga efter vår buffébok!*

Kockarna Bruse

LUNCH & CATERING

VILKA ÄR VI?

Kockarna Bruse AB drivs av Henrik Persson och Mattias Flemme som har tagit över driften av personalrestaurangen på Ångbåtsbron fd. Restaurang Optimat, där vi arbetade 10 år tillsammans.

Vi gör all möjlig catering och anpassar oss efter kundens behov.

Ska ni ska ha fest, grillmiddag, bröllop eller bara överraska svärmor med en riktig festmåltid?

Maila eller ring oss på info@optimat.se alt. 040 - 665 40 56.

Vi levererar fritt inom Malmö stad om följande krav uppnås:

- Minst 10 personer som beställer samma rätt
- Beställningen är inkommen två (2) arbetsdagar i förväg

Vid beställning utanför Malmö stad tillkommer en utkörningsavgift.
Vi fakturerar ej utanför Sverige.

Beställning till samma dag?

Utkörningsavgift om 250 kr tillkommer inom Malmö stad alternativt skickar vi er mat med bud (mottagaren står för budkostnad).

Kockarna Bruse AB

Org nr 559056-8605

040 - 665 40 56

info@kockarnabruse.se

www.kockarnabruse.se

Varmt välkomna!

Kockarna Bruse AB

Vi har öppet vardagar mellan kl. 07.00 - 15.30

Du når oss på telefon 040 - 665 40 56 eller mail: info@kockarnabruse.se

www.kockarnabruse.se