



Catering

Vi på café Malmska valen erbjuder god och vällagad mat med inspiration efter säsong. Vi strävar efter att välja ekologiska och närproducerade produkter i så stor utsträckning som möjligt och fisken vi serverar är självklart MSCfångad.

Priserna är baserade per person och inkl. moms.

Vi önskar er beställning minst fem dagar i förväg, men såklart är vi flexibla vid sista minuten.

Nedan priser på mat och dryck är anpassade vid bokning av Naturhistoriskas konferensrum. För upplägg och arrangemang vänligen kontakta receptionen för offert på 0730-718976 eller 010-4414401

Fika

Nybakad surdegsmacka med ost 38 och ost/skinka 38 kr

Räkmacka på vårt goda grova eller på surdegsbröd med ägg, majonnäs och grönt 119 kr

Ekologiskt kaffe eller te 29:-

1-50 koppar 29:-

51-100 koppar 26:-

101 eller fler 22:-

Något sött till kaffet

Kladdkaka med sylt och grädde 45 kr

Äppelpaj med grädde 45 kr

Ekologisk frukt 10 kr

Kanelbulle 29 kr

Chokladboll 26 kr

Rawfood chokladboll, glutenfri 19 kr

Hallongrotta 19 kr



Sallader

CAESARSALLAD 99 kr

Romansallad toppas med grillad kyckling, caesardressing, parmesan och bacon

VEGGOBOWL 99 kr

Tofusallad serveras med mango, syradrödlök, edamebönor, syrad morot och vitkål, bkandsallad samt quinoa och en het sriratsamajjo

RÄKBOWL 119 kr

Handskalade räkor serveras med mango, syradrödlök, edamebönor, syrad morot och vitkål, bkandsallad samt quinoa och en het sriratsamajjo

Varm lunch

Pocherad torsk eller kolja serveras med vitvinssås, dillsvängda grönsaker och potatispuré med doft av parmesan 169 kr (Minimum 15 personer)

Viltfärsbiffar med svampsås, potatispuré och råördalingon 159 kr

Calvadoskyckling med äpple, rostad potatis och äppelklyftor serveras med svartvinbärsgelé 149 kr

Tomatsoppa serveras med surdegsbröd 79:-

Dryck

Ekologisk kaffe eller te

1-50 koppar 29:- 51-100 koppar 27:- 101 eller fler 24:-

Eko juice 35:- Läsk/mineralvatten 29:-

Yoghurt, blåbär, hemlagat crunch 39:-



Catering

Svenskbuffé

Gubbröra serveras med knäckebröd

Västerbottenpaj toppad med smörslungad svamp

Citron och timjan marinerade kycklingspett

Ugnsbakad kolja toppad med dillpesto serveras med vitvinsås

Lime och honungs dressing

Ungs rostad potatis med smak av citron och örter

Ostpaj på toppad med smörstekt svamp

Blandad grönsallad toppad med rostade solrosfrön

Nybakat bröd med smör

Pris 289 kr/person

Italienskbuffé

Röd och svart tapenade

2 olika sorters salami

Parmaskinka med melon

Parmesanpaj med mozzarella och saltorkadetomater

Pasta pesto toppad med räkor och parmesan

Grillad fläskfilé med olivolja och rostade grönsaker

Liten ostbricka serveras med hemlagad marmelad

Foccaccia på oliver, timjan och havssalt

Pris 299 kr/person



Plockmat/finger food

I lite mindre bitar 27 kr/st

Pajflisa med svamp och cheddar

Pajflisa med varmrökt lax

Minirulle med pepparrot och hemgravad lax

Cesarwrap med kyckling och parmesan

I shotglas 23 kr/st:

Morotspuré med västerbottenost

Gaspacho toppad med skaldjur

Blomkålspuré toppad med timjanflagor

Lite större glas 45 kr

Ceviche på lax, hälleflundra, lime och chili

Varmrökt lax med råkost och chilikräm

Grillad blomkål med edamamu bönor, pepparrotskräm och citron

Liten räkcocktail med dillmajjo

Pasta pesto med mozarellinisar, oliver och saltorkade tomater

På spett 34 kr/st

Citron och timjan marinerad kyckling

Lättrimmad lax med smak av dill och sesamfrön

2 sorters salami, mozarellinisar och bärkapris

Lammfärsrullar i filodeg