

NORD

Catering

För företag, möten och tillställningar

Smörgåsar · lunch · fika · bufféer · mingel

Cateringmeny 2026

Johanneslundsvägen 12 · Upplands Väsby

Välj upplägg efter tillfälle

Frukost, mötesmat, lunch, buffé och mingel samlat i en webbvänlig meny.

01

Förmiddag

Frallor, croissanter, yoghurt, smoothie och wraps.

02

Eftermiddag

Kalla drycker, hälsoshots, sött, dessert och mättande tillbehör.

03

Lunch & bowls

Dagens lunch, salladsbowls, landgångar och smörgåstårter.

04

Bufféer

Svenskt, italienskt, grill eller paj- och salladsbuffé.

05

Mingel

Sliders och kanapéer för mingel och event.

Alla upplägg anpassas efter sällskap, allergier och tillfälle. Priser och leverans enligt offert.

Smörgåsar, croissanter och lättare lunch

Enkla alternativ för morgonmöten, utbildningar och arbetsdagar.

Frukostfrallor

- Surdeg eller rågbröd
- Sallad, paprika och örtsallad ingår
- Ost och rökt skinka
- Leverpastej med inlagd gurka
- Avokado och hummus
- Vegetariskt, gluten- och laktosfritt på förfrågan

Croissant

- Ost och rökt skinka
- Burrata och mortadella
- Sallad, paprika och örtsallad ingår
- Vegetariskt, gluten- och laktosfritt på förfrågan

Yoghurt & smoothie

- Grekisk yoghurt med honung och granola
- Overnight oats med rårörda bär och rostade frön
- Blåbärssmoothie
- Hallonsmoothie
- Mangosmoothie

Wraps

- Räkor, ägg, dill, citron och majonnäs
- Västkuströra med räkor, tångkaviar, ägg och örter
- Dan-dan kyckling med tabbouleh, picklad rödkål och srirachamajonnäs
- Lax med caesardressing, tomat, picklad rödlök och parmesan
- Rostbiff med rostad lök, potatis, kapis och majonnäs

Bra för frukostmöten · utbildningar · takeaway

Dagens rätt, landgångar och smörgåstårter

För möteslunch, interna grupper och klassiska beställningar.

Dagens lunch

- Välj mellan vegetariskt, fisk eller kött
- Rätterna följer säsongens råvaror
- Stilla eller kolsyrat vatten ingår
- Salladsbuffé, smör, bröd, kaffe och dessert ingår

Landgångar

- Klassiker: ost, skinka, leverpastej, köttbullar, rödbetssallad, räkor, ägg, salami och brieost
- Lyx special: lax, skagenröra, räkor, ägg, rostbiff, potatissallad, kräfter, salami och brieost
- Räksmörgås på rågbröd med handskalade räkor, ägg, majonnäs, dill, gurka och kapris

Smörgåstårter

- Klassisk: tonfisk- och pastejröra, garnerad med ost, skinka och handskalade räkor
- Gourmet: kalkon- och rostbiffröra, garnerad med kalkon och rostbiff
- Deluxe: lax- och skaldjursröra, garnerad med lax och handskalade räkor
- Vegetariskt, gluten- och laktosfritt på förfrågan

Tips: lunchbuffé passar bäst vid större grupper; landgångar och smörgåstårter är smidiga när allt ska vara klart vid ankomst.

Kalla drycker, fika och lättare tillbehör

För konferenspauser, teammöten och mindre serveringar.

Juice från RÅSAFT

- Apelsin
- Äpple, ananas, spenat och citron
- Apelsin och rödbeta
- Citron och ingefära

Hälsoshots

- Ingefära
- Rödbeta

Knaprigt & mättande

- Grönsaksstavar med två sorters dip
- Ostbricka med fröknäcke och nötter
- Charkbricka med oliver och grillade grönsaker

Sött & dessert

- Smörbakade veteknutar: kanel, kardemumma eller vanilj
- Chokladbollar, toscakrona, biskvier och macarons
- Bärpaj med vaniljkesella
- Morotskaka, äppelpaj eller brownie

Kombinera gärna dryck + fika + frukt/ost/chark

Svenskt smörgåsbord och italiensk buffé

Två generösa bufféer för större grupper och kvällsarrangemang.

Svenskt smörgåsbord

- Västkuströra med räkor, ägg, dill, rödlök och stenbitsrom
- Matjessillstårta på kavringsbotten
- Gravad lax med grovkornig senapssås
- Ägghalvor med rökt lax och pepparrot
- Västerbottenpaj "royale" toppad med skagenröra
- Nötköttbullar och prinskorv
- Grillad flankstek med persilja, citron och chili
- Ugnsbakad laxfilé med kall romsås
- Rödbetssallad, Waldorfsallad och fransk potatissallad
- Ostbricka och bärpaj med vaniljsås i glas

Italiensk buffé

- Charkbricka med salami, lufttorkad skinka och mortadella
- Marinerade oliver, kronärtskocka och soltorkad tomat
- Ostbricka med Taleggio, Pecorino och Parmesan
- Pinza caprese
- Pastasallad med röd pesto och ruccola
- Balsamicomarinerad kallskuren fläskytterfilé
- Grillade medelhavsgränsaker med citron, örter, vitlök och olivolja
- Kalvfärsbiffar i kryddig tomatconcassé
- Paj med parmesan, oliver och soltorkad tomat
- Grillad lax med citron, kapris och oliver
- Focaccia och tiramisu

Grillbuffé samt paj- och salladsbuffé

För sommarfester, after work, större luncher och avslutningar.

Grillbuffé

- Sallader: cole slaw, chefsallad, grönsallad och Caesarsallad
- Grillade tomater, knipplök, padrones och paprika
- Ångad majskolv med smält smör
- Såser: chipotlebearnaise, pepparcrème, rostad vitlökscrème, BBQ och ranch
- Från grillen: flankstek, kycklinglårfilé och chilikryddade laxspett
- Chili på pulled Oumph med tortillachips och gräddfil
- Rostad potatis, grillat levain-vitlöksbröd och pecanpaj

Paj- och salladsbuffé

- Sallader: mixad grönsallad, tomat- och rödlökssallad, gurka, rättika och blomkål
- Rostad kikärtssallad med örter, silverlök och purjolök
- Dressingar: Rhode Island, ört och vitlök samt mango och curry
- Smör, baguette och prästost
- Pajer: kyckling, grekisk, ost och skinka, broccoli och ädelost
- Brownieswirl med dulce de leche, grädde, björnbärskompott och valnötter

Matiga bowls med tydlig karaktär

Passar för lättare lunch, möten och beställningar där allt ska vara färdigt per person.

Välj bland våra bowls

- Spicy shrimp med handskalade räkor, svart ris, sjögrässallad, mango, avokado, chilimajonnäs och sherryvinäggrett
- Caesarsallad med grillad kycklingfilé, caesardressing, tomat, bulgur, syrad rödlök, parmesan och baconströssel
- Ljummen Bang-bang kyckling med quinoatabbouleh, granatäpple, chilipicklad zucchini och friterat bröd
- Gratinerad chèvre med rödbetshummus, quinoa, rostade frön, rostad lök och fikondressing
- Sotad tonfisktartar à la Niçoise med tomat- och lökkompott, frön, matvete, oliver och kaprisbär
- Friterad halloumi med honung, sesamfrön, tabbouleh, rödbetshummus och tahinidressing
- Teriyakimarinerad lax med avokado- och mangosalsa, dan-dan glasnudlar, syrad rödkål, lime- och chilidressing

Sliders och kanapéer

För kundevent, invigningar, after work och mindre tillställningar. Minst 20 av varje sort.

Sliders

- Rostbiff med färskostcrème och picklad rödlök på rågbröd
- Högrek med chilimajonnäs på brioche
- Kyckling med mango och curry på brioche
- Halloumi med tryffelmajonnäs på brioche
- Chèvreost med fikonmarmelad på rågbröd
- Tonfisk, ägg, gräslök och rödlök på rågbröd

Kanapéer

- Fänkålsgravad lax med pepparrotvisp och grönt äpple
- Fetaostcrème med olivpesto och confiterad tomat
- Grillat surdegsbröd med parmaskinka, tryffelcrème och hyvlat parmesan
- Tonfiskröra med kapris, gräslök och ägg
- Rödbetshummus med avokado
- Skagenröra med sikrom, dill och citron

Mingelmenyn kan kombineras med dryck, fika eller buffé efter tillfälle.

Vill du beställa catering?

Vi hjälper gärna till med upplägg, volym och menyförslag utifrån grupp, budget och tillfälle.

1

Berätta om tillfället

Datum, antal personer, plats och ungefärligt upplägg.

2

Välj meny

Vi anpassar efter frukost, lunch, buffé, fika eller mingel.

3

Få offert

Priser, leverans och eventuella allergier sätts i dialog.

Priser, minimiantal och leveransvillkor bekräftas vid beställning.

NORD Buffé & Kök

Johanneslundsvägen 12
Upplands Väsby

Kontakta oss för offert

