



PROVIANTS CATERINGMENY

Priser ex moms

Dessa menyer är vårt grundutbud, men det finns förstås mer att hämta och vi producerar och levererar gärna enligt dina önskemål. Tveka inte att höra av dig med funderingar eller förfrågningar om du inte hittar det du söker i våra menyer. Scrolla för att upptäcka hela vårt utbud eller gå direkt till rätt sida nedan.

HEMBAKT - FIKA OCH BAKVERK	sid 1
FRUKOST OCH MELLANMÅL	sid 2
LUNCHER	sid 3
MINGEL OCH FINGERFOODS	sid 5
MIDDAG OCH FEST	sid 6
BUFFÉER	sid 7
DESSERTER	sid 9
DRYCK	sid 10

HEMBAKT – FIKA OCH BAKVERK

Kanel/kardemummabulle	35:-
Morotskaka	40:-
Chokladboll	25:-
Muffins, olika varianter	30:-
Mazarin/toscamazarin	30:-
Punschrulle / dammsugare	25:-
Arracksboll	25:-
Rawball	25:-
Energibars	25:-
Äppelpaj / bläbärspaj	45:-
Tårta: T ex Princess, fransk choklad, frukt, mousse	55:-/bit
Småkakor	8:-

www.proviantcatering.se

info@proviantcatering.se

073-851 84 86



FRUKOST OCH MELLANMÅL

Hembakad surdegsfralla (ost eller ost/skinka, leverpastej)	40:-
Fruktsallad/skuren frukt	50:-
Yoghurt med hemlagad granola	50:-
Kokt ägg med kaviar	15:-
Juice olika sorter	45:-
Kaffe / Te	30:-
Hälsoshots	30:-



LUNCHER

Wraps, hel 120:-, halv 90:-

- Örtmarinerad kyckling, caesardressing, romansallad, rödlök & hyvlad parmesan (G/L)
- Skagenröra, sallad, gurka och syrad lök (G)
- Långbakad fläksida med sushiris, sallad, syrad rödkål och chilimajonnäs (G)
- Getost, grillad paprika, sallad, honung och valnötter (G/L)

Sallader 145:- ink kuvertbröd och smör

- Kyckling – Caesarkyckling med riven Wrångebäcksost och surdegskrutonger
- Västkustsallad med räkor, dilldressing, tomat, picklade grönsaker och surdegskrutonger
- Vegan: Marinerad tempeh med chili och limedressing, äpple, morot och krossade jordnötter

Fyllda surdegsguetter 135:-

- Kycklingcaesar: romansallad, grillad kyckling, caesardressing, gurka, rödlök och hyvlad parmesan (G/L)
- Getost: chevre, krispsallad, grillad paprika, gurka, honung och valnötter (G/L)
- Baguette med prosciutto, mozzarella, pesto och saltade tomat (G/L)
- Vegansk baguette med krispsallad, hoummus, grillad paprika, gurka och ärtskott (G)

Kall lunchtallrik, 195:- (ink kuvertbröd och smör)

- Svensk kalvstek med citron och persilja: Tunt skuren kalvstek, kapris, svarta oliver, citron och rostad paprika-, zucchini- och risonisallad
- Räk- och pastasallad: krämig penne rigate, saffranmajonnäs, västkusträkor, picklad fänkål, dill, rucola, riven västerbottensost och rostade frön



- Rimmad lax med fänkål, äpple, inlagda senapsfrön, syrlig grädde, potatissallad och dill
- Rostbiff från Dalsjöfors med krämig potatissallad, hemsyrade grönsaker, krispig lök och tartaresås
- Inkokt röding med picklad gurka, dillmajonnäs, sallad på sockerärta, potatis bondböna, schalottenlök, kallpressad rapsolja
- Räksmörgås - Handpillade räkor, svenskt gårdsägg, majonnäs och citron på hembakad tekaka (G/L – går att få glutenfri)
- Landgång med handpillade räkor, ägg, majonnäs, kallrökt lax, pepparrotsvisp, rostbiff, tartarsås, cornichons, brieost, marmelad, nötter (G/L – går att få glutenfri)

Varm lunch, 195:- ink kuvertbröd och smör

Dagens lunch från någon av våra restauranger, levereras i bufféform



MINGEL OCH FINGERFOODS 50:-/styck

- Petite choux med kallrökt lax och crème fraîche, tångkaviar, dill (G)
- Toast Proviant med räkor, kallrök lax, rivet äpple, dill, pepparrot, sikrom, rågbröd (G)
- Getostkräm med bakad rödbeta, honung och rostade valnötter, rågbröd (Nötter/G)
- Smörbakad rotselleri med gräslöksmajonnäs och picklad kålrabbi, toastbröd (G)
- Krispigt hjärtsalladsblad med tartar av innanlår, grönpepparmajonnäs, friterad purjolök
- Rökt tofu med friterad vitlök, koriander, sojamajonnäs och gemsallad (vegan)
- Tunnbröd med renskav- och pepparrot- och gräslökskräm, lingon (G,L)
- Laxtartar med chili, forellrom, gurka, gemsallad
- Charkuterier med syrade grönsaker
- Chicken "Club" wrap med kycklinglårfile, bacon, currymajonnäs, sallad, tomat, lök, äpple (G)
- Marconamandlar och stora gröna oliver



MIDDAG OCH FEST, EXEMPELMENYER

Tre rätter 665:-, två rätter 565:-

Meny 1

- Spetskål med syrad grädde, forellrom från Älvdalen och kavringskrutonger (G)
- Ångad röding med kräm på broccoli, grön sparris, primörmorot, picklad lök och vitvinssås (L)
- "Citroncheesecake" med brynt smördrömmar, färskost och lemon curd (G/L)

Meny 2

- Toast Skagen med syrad lök, senapsfrön och dillmajonnäs (G/L)
- Ryggbiff med rödvinssås, rostad potatis, tomatsallad och bearnaisesås
- Vaniljpannacotta med inkokt päron, päronmarmelad, gräddkola, päronsorbet (L)

Meny 3

- Carpaccio med tryffelmajonnäs, parmesan, machésallad, ramslökskapris, rostade pumpafrön och kallpressad rapsolja (L)
- Gös med vit sparris, forellrom, smörsås och färskpotatis (L)
- Mjölchokladkräm med mjölksorbet, chokladpärlor och harsyra (G/L)



BUFFÉER

495:-

- Kall inkokt lax - dillkräm, picklad gurka
- Citron- och timjanmarinerad kycklinglårfile - dragonkräm, syrligt äpple, friterad purjolök
- Potatissallad med rostad mandelpotatis - rädisor, sockerärtor, solrosfrön, cidersenapvinägrett
- Bakad rotselleri - fänkålscrudité, turkisk yoghurt, hasselnötter, brynt smörvinägrett
- Ugnsbakade gotländska betor - prästostdipp, rostade solrosfrön
- Västerbottensostpaj - gräslökssmetana, sikrom
- Caesarsallad - hyvlad Wrångebäcksost
- Hembakat surdegsbröd med Svecia-kräm

395:-

- Citron- och timjanmarinerad kycklinglårfile - dragonkräm, syrligt äpple, friterad Purjolök
- Potatissallad med rostad mandelpotatis - rädisor, sockerärtor, solrosfrön, Cidersenapvinägrett
- Bakad rotselleri - fänkålscrudité, turkisk yoghurt, hasselnötter, brynt smörvinägrett
- Ugnsbakade gotländska betor - prästostdipp, rostade solrosfrön
- Västerbottensostpaj - gräslökssmetana, sikrom
- Hembakat surdegsbröd med Svecia-kräm



Vegetarisk buffé 495:-

- Ugnsbakade gotländska betor - prästostdipp, rostade solrosfrön
- Sallad med svenskt matvete - tomatärningar, persilja, fetaost, kallpressad rapsolja
- Surdegs-crostini med färskost - päron, honungsrostade valnötter
- Bakad rotselleri - fänkålscrudité, turkisk yoghurt, hasselnötter, brynt smörvinägrett
- Västerbottensostpaj - gräslökssmetana, tångkaviar
- Broccoli- och basilikabiffar - bönsalsa, rostade pumpakärnor
- Caesarsallad - hyvlad Wrångebäcksost
- Hembakat surdegsbröd med Svecia-kräm

Vegetarisk buffé 395:-

- Ugnsbakade gotländska betor - prästostdipp, rostade solrosfrön
- Sallad med svenskt matvete - tomatärningar, persilja, fetaost, kallpressad rapsolja
- Surdegs-crostini med färskost - päron, honungsrostade valnötter
- Bakad rotselleri - fänkålscrudité, turkisk yoghurt, hasselnötter, brynt smörvinägrett
- Broccoli- och basilikabiffar - bönsalsa, rostade pumpakärnor
- Hembakat surdegsbröd med Svecia-kräm

”One Plate Planet” buffé 395:-

- Gulärtsfalafel med hummus, sirachamajonnäs, svenska rotfrukter
- Slider fylld med kräm av svarta bönor, ”kålslaw”, picklad rödlök, Sveciaost
- Kyckling- och matvetebollar, ratatouille, ugnsröstad potatis
- Tortilla - bakad lök, tomat, gröna ärter, solrospesto
- Honungsrostade persiljerötter och morötter från Gotland, babyspenat, morotscrudité
- Sallad med öländska linser, rucola, chilifrästa svenska bönor
- Hembakat levainbröd



DESSERTER – 60:-/person

- Pannacotta - lakritsmüsli, hallonsås
- Chokladmousse - vit och mörk
- Fruksallad - kvarg, rostad choklad
- Äppelpaj - kolasås
- Blåbärspaj - vaniljsås



DRYCK

Proviant erbjuder ett brett utbud av måltidsdrycker för både vardag och fest.

Ekologiskt kaffe/the	30:-
Richard Juhlin, Non Alcoholic Blanc de Blancs	325:-
Äppelmust, Rudenstams	45 :-
Svartvinbärsdryck, Rudenstams	45:-
Mineralvatten, flaska	35:-
Mariestad, 0,5, 33cl	55:-
A ship full of IPA, 0,0 33cl	55:-
Easy Rider Bull dog, 0,4, 33cl	55:-
Briska, Päroncider, 0,5 33cl	55:-
Briska, Äppelcider med smak av fläder, 0,5, 33cl	55:-

Mousserande

Deutz Brut Classic, Champagne, Frankrike	870:-
Nyetimber Classic Cuvée, England	825:-
Mont Marcal Cava Brut Reserva Organic, Spanien 2019	495:-

Vitt vin

2021 Georg Müller Riesling Trocken, Rheingau, Tyskland	549:-
2020 Cannonball Chardonnay, Kalifornien, USA	610:-
2021 Franck Millet, Sancerre Blanc, Sancerre, Frankrike	625:-
2020 Chapeau Chenin Blanc, Loire, Frankrike	549:-

Rött vin

2019 Château Paveil de Luze Petit Paveil, Bordeaux AOC, Frankrike	555:-
2020 Olivier Ravoire, Côtes du Rhône Rouge, Rhône, Frankrike	530:-
2018 La Massa IGT Toscana, Italien	685:-



2020 Trossos del Priorat 90 Minuts, Spanien	595:-
2020 Sobrero Langhe Nebbiolo Biologic, Piemonte, Italien	625:-

Öl, flaska

Melleruds, Pilsner, 4,5%	60:-
Sitting Bulldog, IPA, 6,4%	80:-