

HÖGSKOLERESTAURANGER

BRÖLLOP, FEST ELLER EVENT

MENYER HÖST/VINTER 22/23



VILLA
Oscar
ANNO 1905



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

4

SNITTAR

5

BUFFÉER

7

TRERÄTTERS

8

BESTÄLLNINGSGRÄNSINFORMATION

**Samtliga priser är
inkl. moms**



BRÖLLOP, FEST OCH EVENT, HÖSTEN OCH VINTERN 22/23

Villa Oscar – ett ställe med många möjligheter!

All mat lagas i vårt nya kök på det nyligen renoverade Villa Oscar. Här strävar vi hela tiden efter göra så miljösmart & smakrik mat som möjligt. Vi lagar både till mindre och väldigt stora sällskap, både för servering & catering.

I vår nyrenoverade och anrika byggnad från 1905 har vi på Villa Oscar helt fantastiska lokaler med en magisk utsikt över Danmarksfjärden. Här kan vi erbjuda er en tillställning i en genuin och varm atmosfär.

Eller varför inte en tillställning i BTH:s multisal beläget nära vattnet med tillgång till brygga och storslagen utsikt? Passar den större tillställningen, upp emot 220p. Eller varför inte catering och personal till ert favoritställe?

Menyerna kan givetvis justeras och anpassas efter era önskemål och smaker.

Mejl: j@nordrest.se

Telefon: 0722 08 28 67

Hemsida: villaoscar.se



SNITTAR

Ett gott tilltugg eller som välkomstsnack.

25 kr/st

- Tortillakorg med avokado, rödlök, morötter, chili och lime.
- Sandwich i tre lager med syrlig basilikakräm, het ajvarkräm. Toppat med färskost och bakad cocktailtomat.
- Pulled pork-stubbe med syrade grönsaker.
- Chili-, vitlök- och sojamarinerad champinjon med picklad rödlök.





BUFFÉER

För den lite lediga tillställningen.

Buffé är en form av servering där de ätande själva förser sig med mat eller dryck från ett separat uppdukat bord. Det kan även kallas gående bord.

Villa Oscar Veggie – 219 kr/person

Det här är bra!

- Majs och kikärtsfritters
- BBB – Black bean burger pattys
- Ört och citrusbakade rotfrukter
- Chili, vitlök och sojamarinerade champinjoner
- Bakad rotselleri med rostad pumpakräm
- Bönsallad med apelsinvinägrett
- Sockerstekta brysselkål
- Aji (stark salsa)
- Villa Oscars hemvridna surdegsbröd
- Smör och färskost

Villa Oscar Buffén – 219 kr/person

Vår klassiska storsäljare

- Lågtempererad svensk kotlettrad från rapsgris draperad med ingefärsolja
- Ört & vitlöksbakad svensk kycklingfilé
- Krämig potatisgratäng med lagrad prästost
- Grillad & vinäggrettmarinerad zucchini
- Rostad rotfruktssallad med citrus & färska örter.
- Sallad på tomater, rödlök, balsamvinäger & gräslök.
- Plockad grönsallad med rostade solroskärnor
- Hembakad focaccia med grönärtshummus samt tzatziki

Villa Oscar rustik – 269 kr/person

- Citrus och örtpocherad kycklingfilé
- Pepparbakad svensk fläskkarré
- Högrevschili
- Smörbakad klyftpotatis
- Rostade morötter
- Mojo rojo-kräm
- Chili och vitlöksmarinerade champinjoner
- Picklad rödlök
- Mixsallad med säsongens grönt
- Villa Oscars rustika brytbröd med rosmarin och citronolja





TRE RÄTTERS

Nu ska det vara tjustigt på riktigt! Kanske för den lite festligare festen med känsla av klass. Välj din egen trerätters middag.

349 kr/person

Förrätt

- Paj på lagrad ost, rostbiff, bakad lök och broccoli samt balsamicosirap
- Toast med grönärsthummus, syrad rödlök, bakade cocktailtomater och rostade rotfrukter.
- Klassisk toast Skagen toppat med citron och dillvippa

Varmrätter

- Majsfritters, pumpasås, rostad mango, bakad sötpotatis samt örtslungad broccoli och haricotsverts.
- Citrus och chili-pocherad svensk kycklingfilé, sås på lätt rostad pumpa, potatiskaka med lagrad ost samt grillad kålrot.
- Helstekt fläskfilé smaksatt med vitlök och timjan, smörad kalvsky med rosépeppar samt rostad potatis och broccoli.

Desserter

- Hallon och vit chokladcheesecake med rostade valnötter och chokladcrème.
- Klassisk vaniljpannacotta med rabarbermarmelad, chili & ingefäramarinerade äpplen.
- Brownie på svarta bönor med karamell och havssalt, cashewgrädde och syltade bär.

BESTÄLLNING

Fyll i din beställning och skicka till: j@nordrest.se. Beställning utförs när alla uppgifter är mejlade till oss. Faktureras mot anmält antal gäster senast 48 timmar innan bokat tillfälle.

Priserna gäller vid catering och vid minst 40p. Vi levererar maten på fat och i värmskåp, bara att ta fram och servera. Givetvis går det att bra bara catera till exempel en varmrätt. Vi kan också erbjuda kunnig personal med hög servicekänsla.

För ett event hos oss på Villa Oscar eller i multisalen, skicka en förfrågan så lämnar vi mer än gärna en offert.

Exakt antal deltagare och eventuell specialkost lämnas av beställaren minst sju vardagar innan bokat datum.

Vid avbokning av catering närmare än 14 vardagar innan bokat datum så faktureras 100 % av det offererade priset. Avbokning 15–21 dagar innan bokat datum fakturerar vi 50 % av det offererade priset. Avbokning mer än 22 dagar innan bokat datum är kostnadsfritt.

Ert företagsnamn:

Beställarens namn och telefon:

Datum och tid för leverans:

Vilken lokal önskar ni catering till eller på vilken restaurang vill ni äta?

Vad önskar ni beställa:

Eventuell specialkost:

Faktureringsuppgifter – referens eller nummer till fakturan:



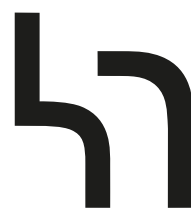


KONTAKT

Mejl: j@nordrest.se

Telefon: 0722 08 28 67

Hemsida: www.villaoscar.se



HÖGSKOLERESTAURANGER