

Vi har glädjen att jobba med
det goda här i livet!

För det goda i livet 2017

A close-up photograph of a white bowl filled with a vibrant red soup. The soup is garnished with a sprig of fresh green basil, a slice of white cheese, and a dusting of shredded white cheese. In the background, a basket of bread is visible, and the overall scene is set against a blurred green and red background.

megs

KÖK & TREVLIGT

Välkommen till inspiration

För livets alla tillfällen har vi alla olika önskemål hur allt skall vara. Vi har ambitionen och kunskapen och tillsammans med Er vill vi skapa ett arrangemang som alla minns.

Vårt stora intresse för mat och det genuina tillsammans med känsla för att bevara och framhålla vad vi här i trakten kan erbjuda är vår drivkraft.

Att få en låda nyplockade tomater i sin hand, eller öppna papperet runt en nyrökt lax är det bränsle som sätter igång skaparlusten.

Den rena smaken av bra råvaror är inspirationen, de stora eller små tillställningarna är målet, de glada och mätta gästerna belöningen.

Vi har lyckan att arbeta med det goda här i livet

Välkommen till oss!

Christine Blomqvist- Gyllby med personal.



Buffétablå

Vi har utarbetat denna buffétablå för de kunder som själva vill komponera sin buffé. Här kan ni välja fritt efter tycke och smak. Sätt ihop minst sex olika rätter, portionerna är beräknande efter motsvarande antal. Allt läggs upp och dekoreras på fat och i skålar.

1. Gravad lax med vår egen senapssås	53 kr	26. Rotfruktsgratäng	39 kr
2. Varmrökt mälarlax med örtdressing	53 kr	27. Couscous-sallad med gott	34 kr
3. Färskostfylld kallrökt laxrulle	53 kr	28. Plockskål med salladskapris och oliver	22 kr
4. Inkokt lax med citron- och dillmajonnäs	53 kr	29. Tzatziki	22 kr
5. Kallrökt lax med pepparrotscreme	53 kr	30. Aioli	17 kr
6. Skaldjurspaté med romsås	45 kr	31. Tapenade	18kr
7. Nubbesallad (sill, potatis, ägg)	43 kr	32. Hummus	18 kr
8. Husets Lax med örtcreme	53 kr	33. Kikärtssallad med rödlök och ruccola	22 kr
		34. Röd gul tomat sallad	22 kr
9. Lantpaté med cumberlandsås	45 kr	35. Vitlöksmarinerade champinjoner	22 kr
10. Rostbiff med pickels	53 kr	36. Tomat- och mozzarellasallad	39 kr
11. Parmaskinka med galiamelon	53 kr	37. Tomat- och olivsallad med rödlök	34 kr
12. Mortadella och salami bräda	53 kr	38. Grönsallad med vinägrett	22 kr
13. Parmaskinka med grissini	50kr	39. Blandade marinerade stora oliver	17 kr
14. Rökt vildsvinsskinka med kantareller	55 kr	40. Couscous-sallad med broccoli	22 kr
15. Tjälknöl på hjort med timjanröra	55 kr	41. Ädelost med hembakt knäckebröd	45 kr
16. Flatrökt gårdsskinka	45 kr	42. Fransk brie med druvor	22 kr
17. Örtstekt fläskfilé i skivor (kall)	53 kr	43. Ostbricka, tre ostar med tillbehör	58 kr
18. Färskostfylld kycklingfilé	53 kr	44. Focaccia	12 kr
19. Marinerade kycklingspett	45 kr	45. Mags limpa	12 kr
20. Färska rödbetor med fetaostcreme	32 kr	46. Valnötsbröd	12 kr
21. Tabouleh (bulgur, persilja, tomat)	32 kr	47. Knölingar	12 kr
22. Fransk potatissallad	39 kr	48. Saltbaguette	12 kr
23. Potatisgratäng	39 kr	49. Fetaostpaj (räcker till 4 personer)	195 kr
24. Potatissallad Surprise	34 kr	50. Köttfärspaj (räcker till 4 personer)	195 kr
25. Krämig potatissallad	34 kr	51. Lax- och räkpaj (räcker till 4 personer)	195 kr
		52. Parma- och ruccolapaj (räcker till 4 personer)	195 kr

Färdiga bufféer

Klassisk buffé

196 kr

Rostbiff med rostad lök
 Gravad lax med vår egen senapssås
 Rökt skinka
 Ägg med skagenröra
 Potatissallad eller potatisgratäng
 Grönsallad
 Brieost
 Smör och vårt goda bröd
 Choklad mousse med hallon (tillägg) 56 kr

Svenska smaker

308 kr

Vildsvinsskinka med rödlöksmarmelad
 Varmrökt lax med örtsås
 Västerbottenpaj
 Tjälknöl på hjort med timjanröra
 Potatissallad eller rotfruktsgratäng
 Grönsallad med vinegrette
 Smör och hembakat bröd
 Äppelkaka med vaniljsås (tillägg) 56 kr

Sommarens goda buffé

235 kr

Inkokt lax med citron och dillmajonnäs
 Varmrökt lax med skarpsås
 Färsk potatissallad
 Färskostfyllda skinkrullar
 Kycklingspett med tzatziki
 Smör och bröd
 Grönsallad
 Jordgubbs
 cheesecake tillägg 56 kr

Medelhavsbuffé

241 kr

Pastagrätäng med soltorkade tomater och salami
 Lufttorkad skinka med melon
 Souvlaki på fläskfilé med tzatziki
 Grekisk sallad med fetaost röra
 Vitlöksmarinerade oliver i egen skål
 Brieost med druvor
 Chevréostpaj med pinjenötter och honung
 Tiramisu (tillägg) 56kr

Färdiga bufféer

Skörde Buffé

196 kr

Svamp Bruchetta
Sensommarsallad med
potatis
Grindaröra med knäcke
Stekt andbröst med
tryffelvinegrett
Husets Lax med örtcreme
Vårt goda bröd och smör
Äppelkaka med vaniljsås (tillägg)

56:-

Italiensk Buffé

235 kr

Charkuteribräda (salami och mortadella)
Parmarullade grissini
Paj med ruccola, saltorkade tomater
Ruccolasallad med cocktailtomater,
och balsamdressing
Blandade oliver
Färsk pastasallad med pesto, parmesan och
rostade pinjenötter
Tomat och mozzarellasallad med olivolja
Basilika & rostade pinjenötter
Pannacotta med färska bär (tillägg)

56:-

Den gröna buffén

179 kr

Bön- och olivsallad med tomater och rödlök
Broccolipaj med fetaost och oregano
Rostade hasselnötter med flingsalt och honung
Pastasallad med marinerade kronärtskockshjärtan
Tzatziki
Rödgul tomatsallad med mozzarella
Vårt goda bröd färskostcreme
Pecanötpaj med lättvispad grädde

56 :-

Paj Buffé

179 kr

Broccolipaj
Ost och skinkpaj
Lax och räkpaj
Grönsallad och dressing
Vårt goda bröd med smör

Kycklingbuffé

162 kr

Örtstekt kycklingfilé i skivor
Sås på saltorkade tomater och vitlök
Kycklingspett på bulgurbädd med
saltbakad tomat
Potatisgratäng
Vårt goda bröd och smör
Grönsallad och vinegrette



Cocktailtilltugg

Canapéer Ca fyra cm. – välj mellan

Brieost/Druva	20 kr
Räkor, dill majonnäs	20 kr
Löjromsmousse	20 kr
Kallrökt lax	20 kr

Trekants sandwich – Välj mellan:

Skagenröra	18 kr
Laxröra	18 kr
Rökt vildsvinsröra	18 kr
Rostbiffröra	18 kr
Ädelostcreme	18 kr

Tunnbrödsstubben – välj mellan:

Räkor, ägg, lök och dill	16 kr
Parmaskinka och färskost	16 kr
Lax med senapscreme	16 kr
Västerbottencreme	16 kr

Frukt och konfekt

Chokladdoppade jordgubbar	16 kr
Exotiskt fruktfat (Per kuvert)	30 kr
Petit four (liten chokladbit)	20 kr





Högtidsdagar och Bröllop

Kanske den viktigaste dagen i livet, festernas fest. En dag för alla sinnen, inte minst för smaken och doften. Middagen kan se ut hur som helst, en traditionell sittande middag med förrätt, varmrätt och dessert, buffé, eller varför inte en eftermiddagsbjudning.

Allt handlar om att det är Er stora dag och att den ska bli precis så minnesvärd som Ni önskar. Därför är det personliga mötet en viktig del i arbetet, för att lära känna personernas inre och yttre förväntningar.

Låt oss sätta oss ner och prata om Er stora dag. Ring för att boka tid, 0152-71 45 10

Minnesstunden

Stunden efter begravningen är en viktig del av avskedet, vi kan hjälpa Er, så att den blir precis som Ni tänkt Er. Nedan följer några färdiga förslag för den stunden. Har Ni några önskemål eller vill ni bara diskutera arrangemanget med oss är ni välkomna att ringa.

Stilla 195 kr
Smörgåstårta, lättöl/vatten
Kaka efter ert val samt kaffe/te

Vila 240 kr
Landgång, lättöl/vatten
Tårta, kaffe/te

Omtanke 130 kr
Tårta, kaffe/te/saft
Sju sorters kakor
(wienerbröd, mjuk kaka, fem småkakor)

Värme 130 kr
Soppa med bröd, lättöl/vatten
Tårta, kaffe/te

Smörgåstårter

Skärgård 66 kr
Varmrökt lax, ägg, räkor och grönt

Skinka och ost 66 kr
Källarrökt skinka, färskost, senap,
port salut, druvor och grönt

Vegetarisk 66 kr
Ägg, ost, oliver och grönt

Landgångar

Svenska smaker 95 kr
Sill, ägg, räkor, gravlax, potatis-
sallad, rostbiff, rödbetssallad, köttbullar,
ost och grönt

Vegetarisk 95 kr
Ägg, ost, oliver och grönt

Medelhavet 95 kr
Örtbakad fläskfilé, tzatziki, fetaost,
oliver, saltorkade tomater och grönt

Inför din beställning

Beställningar

Beställningar lämnas till oss per telefon eller mejl. Det går också bra att besöka oss. Ring gärna och boka tid så att vi säkert finns på plats. Vi behöver Er beställning minst tre dagar innan leverans, men självklart kan vi hjälpa Er om Ni är ute i sista minuten. Minsta beställning per rätt är åtta personer. Ändringar av antal personer kan göras, dock senast dagen innan, i annat fall debiteras fullt pris. Vid större arrangemang gäller separata villkor, kontakta oss.

Leveranser

Vi erbjuder leverans med egna bilar till Er alla dagar i veckan mot en avgift. Ni kan även avhämta Er mat direkt hos oss i köket om Ni så önskar.

Allt som ska bäras sköts av kunden själv om inget annat avtalats

Välutbildad personal

All personal kostar 425:-/timme. Arbetstiden börjar och avslutas från vårt kök. Vardagar mellan 24-08 tillkommer 50% påslag på timdebitering.

Hyrgods

Möbler, bordslinne och underhållning, vi ordnar det mesta till festen genom våra duktiga samarbetspartners. Be gärna om ett offertförslag.

Öppettider

Vi finns på telefon dagligen, köket är bemannat vid beställningar och bokningar.
Vi serverar lunch på Megs i Malmby mån-fre 9,30-14,00

Betalningsvillkor

Betalning sker vid leverans, kontant, kort eller swisch

Kontakt

EvenemangsBolaget AB (Megs Kök och Trevligt)
Malmby, Strängnäs
Telefon 0152-71 45 10
info@megs.se

Boka våra fina lokaler för era möten, middagar, utbildningar eller minnestunder





Vi har lyckan att arbeta med det goda i livet.
Kom och ät lunch på vår lunchrestaurang i Malmby/Strängnäs



www.megs.se
0152-71 45 10