

aggiasche · Creme de la Creme för den kräsne · Mezzanella · Borrefta

maro · Prosciutto di Parma

Saluhall · Take away

Pancetta coppata 

Biga  Pan di  
kra patéer



**mat**  
**källaren**

Casa · Kryddi

Pan di Gigante

Ljuvliga de

 Auricchio P

Langres Mont Enebr

Caramelle med gorg

theo · Pan di Olive

niga såser

Scrofin · Gorgonzola

han svamp · Bauletti

· Pappardelle · Agnolotti

Slow Food Fast

Ruccolacreme · Röd pest

Vitlökspuré  Pasticceria mignon · Homung Eucaliptus · Homung castagno · Björnbärsmarmelad · Fiko

· Persikomarmelad · Kviffemarmelad · Senapatasås med fikon  Senapatasås med äpple · Ste

med plommon · Vincotto med fikon · Aceto Balsamico · Pungolia · Valnötsolja · Romarico's Arhequin

*Catering till Bröllop*

**Vi ordnar med mat, personal, hyra av porslin, tårter m.m.**



**Torggatan 6, 582 19 Linköping**

**Tel 013-100 130**

**e-post: [info@matkallaren.se](mailto:info@matkallaren.se)**

**[www.matkallaren.se](http://www.matkallaren.se)**

## Livets kalas!

Bröllopet är ett av livets största kalas. Vårt motto är att det ska kännas festligt, personligt och att ni kan lita på att det blir en oförglömlig dag för er. Våra bröllopsmenyer är gjorda utifrån årstider, men de kan självklart kombineras efter era önskemål.

## Fräscht, snyggt och jättegott

I vårt kök är det alltid fräscht och vi använder råvaror av bra kvalitet. Det är lika viktigt för oss att maten ser god ut, som att den smakar gott. Därför lägger vi ner mycket tid på att komponera och arrangera maten, för att på bästa sätt anpassa maten till syfte och ändamål.

## Hyra in oss

Är ni intresserade att ta hjälp av oss för catering till ert bröllop?

Vi brukar göra så att ni börjar med att titta på viken eller vilka menyer ni tycker passar er. Efter det ringer eller mailar ni oss för att boka in ett första möte. Vi diskuterar då gemensamt hur ni tänkt att er bröllopsmiddag ska se ut och vad ni är ute efter. Vi presenterar även våra övriga tjänster vi erbjuder er, till exempel uthyrning av porslin, dukar, servetter m.m. Samt går igenom vad det är ni behöver hjälp med, för att sedan kunna lämna en offert till er.

Maten är en väldigt viktig del och vi lägger stor vikt på att få det som ni drömt om. Vi guidar er till en bra meny, där ni även får möjlighet att provsmaka.

Vi hoppas självklart att vi får äran att vara med på er stora dag och hjälpa er göra middagen oförglömlig.

## KONTAKTA OCH HITTA OSS

Vi finns på Torggatan 6 som ligger mellan Stora torget och Apotekaregatan.

Matkällaren

Torggatan 6, 582 19 LINKÖPING

013-100 130

[www.matkallaren.se](http://www.matkallaren.se)

[info@matkallaren.se](mailto:info@matkallaren.se)



### **TIDIG VÅR nr 1**

Skaldjursmousse med romsås på salladsbädd.  
Pepparstektt fläskfilé med timjandoftande kantarellsås och  
potatisgratäng samt rostade grönsaker.  
Hallonmousse med marinerade blåbär.

Pris 295 kr/person

### **VÅR nr 2**

Laxrosor med mangosalsa.  
Helstekt kalvfilé med fransk senapsgräddsås och  
sparris samt potatiskaka.  
Lakritsmousse med lemoncurd och hallonsås.

Pris: 310 kr/person

### **VÅR nr 3**

Ljummen grön sparris med Serranoskinka och örkräm.  
Timjansgrillad oxfilé med mustig rödvinsås och  
grillad zucchini med potatisbakelse med örter.  
Mörk chokladmousse, färska jordgubbar och passionsfruktssås.

Pris: 380 kr/person

### **VÅR nr 4**

Marinerade kräftstjärter på salladsbädd med västerbottenkräm  
och stenugnsbakat bröd.  
Ugnsbakad rödtunga, halstrad pilgrimsmussla, haricots verts, gräslök,  
citron- och blåmusselsås med färsk potatis.  
Vit chokladmoussebakelse fylld med hallon serveras med bärsås.

Pris: 390 kr/person

### **VÅR nr 5**

Parmaskinka med pestogratinerad mozzarella, sallad och grissini.  
Laxfilé med gratinerad havskräfta, blåmussla i vitvinsås, dillkokta  
morötter och kokt färsk potatis.  
Blåbärsglass i rånkorg med skogsbärssås

Pris: 350 kr/person

### **VÅR/SOMMAR nr 6**

Parmaskinksnurror med bladsallad och  
balsamicomarinerad parmesanost.

Citron- och vitlöksmarinerad kycklingfilé med ruccola och tomatsallad,  
avocadoyoghurt samt basilikaslungad färskpotatis.

Vaniljpannacotta med myntamarinerade jordgubbar.

Pris: 270 kr/person

### **SOMMAR nr 7**

Toast skagen med handskalade räkor.

Helstekt oxfilé med gräddkokta murklor och sauterade grönsaker med  
potatistårta med kryddost och örter.

Kladdig chokladtårta med hallonsås.

Pris: 340 kr/person

### **SOMMAR nr 8**

Västerbottenpaj toppad med crème fraiche, gräslök och löjrom.

Rosastekt kalvfilé, citronsmörsås, västerbotten & dillkräm  
serveras med marinerad potatis.

Färska jordgubbar i vanilj & stjärnanismarinad,  
rostad mandel & vaniljglass.

Pris: 395 kr/person

### **SOMMAR nr 9**

Cheesecake på semitorkade tomater med rostbiff & torkade oliver.

Helstekt fläskfilé med cognacsås, sommargrönt och potatiskaka.

Mangosorbet med marinerade färska jordgubbar.

Pris: 340 kr/person

### **SENSOMMAR nr 10**

Hummersoppa med prästostpaj.

Ört- och vitlöksmarinerad lammfilé med sallad på ruccola, färska örter  
och saltorkade tomater serveras med  
brieostfylld potatisbakelse.

Tiramisu med jordgubbar.

Pris: 420 kr/person

### **TIDIG HÖST nr 11**

Chèvre chaud med säsongens primörer och honungssyrup.

Grillad oxfilé med rödlöksmarmelad, portvinsås och potatisbakelse med gorgonzola

Kladdkaka med grädde.

Pris: 330 kr/person

### **HÖST nr 12**

Tapastallrik med Serrano, oliver, ost och grillade grönsaker.

Helstekt hjortytterfilé med viltgräddsås, lökfrästa kantareller samt fikonsky och rotfruktsratatouille.

Varma marinerade hjortron med vaniljglass.

Pris: 440 kr/person

### **HÖST nr 13**

Kräft- och hummersallad på toast och salladsbädd.

Stekt kalvfilé serveras med potatistimbal smaksatt med svamp och tryffelpeccorino samt gräddkokta murklor och madeirasky.

Crème brûlée.

Pris: 360 kr/person

### **HÖST nr 14**

Laxmousse med saffransås på salladsbädd.

Rosastekt kalvytterfilé med parmesanrostad potatis, vinbärssky och rotfrukter.

Cheesecake serveras med björnbär.

Pris: 320 kr/person

### **HÖST nr 15**

Soppa med fisk och skaldjur serverad med palsternackskräm.

Lammytterfilé med rosmarinsky, sallad på bondbönor och rotfruktsgratäng med timjan.

Chokladpannacotta smaksatt med Baileys.

Pris: 380 kr/person

### **HÖST nr 16**

Prästostpaj med purjolök och örtkräm.  
Rosépepparkyckling med örtrisotto och rostade primörer.  
Chokladmousse med hackad knäck och vispad grädde.  
Pris: 260 kr/person

### **HÖST /VINTER nr 17**

Hummerpannacotta med löjrom, avokado och citruspressad gurka samt ostkex.  
Grillad örtmarinerad torskrygg med citrusrisotto, hyvlad parmesan och ruccola.  
Tarte Tatin serveras med kanelmoussedroppe och vaniljsirap.  
Pris: 390 kr/person

### **VINTER nr 18**

Pata Negra med chèvre och kronärtskocka, serverad med rostade pinjenötter, oliver samt ruccolasallad.  
Grillad Oxfilé med sherrysås, rotfruktssallad och potatisterrin med kantareller.  
Chokladmoussekupol fylld med crème brûlée.  
Pris: 420 kr/person

### **VINTER nr 19**

Saffransräkor i smördegsbouché toppade med citron och sparris.  
Örtbakad fläskfilé med potatiskaka, rödvinskyl och grillad paprika och sparris.  
Kanelpannacotta med syltade citrusfrukter och mandelskorpa.  
Pris: 320 kr/person

### **VINTER nr 20**

Hummersoppa med aioli och italienskt lantbröd  
Rosmarin- och vitlöksmarinerad lammfilé serverad med spetskål, tomatisky och potatis- och svartrotspuré  
Saffranspannacotta med vit choklad, toppad med bär  
Pris: 390 kr/person

## FÖRSLAG PÅ TÅRTOR

Alla tårtor går att få i den smak som passar er bäst.

Från 25kr/person

Priset på tårtor varierar beroende på hur ni vill ha den dekorerad.

- \*Chokladmoussetårta med chokladöverdrag
- \*Vit chokladmoussetårta med bärgelé
- \*Citronfromagetårta med passionsfruktsås
- \*Jordgubbscheesecake med limemarinerade jordgubbar
- \*Hjortron och vaniljkrämstårta
- \*Klassisk gräddtårta med säsongens bär och frukt
- \*Prinsesstårta i valfri färg
- \*Ananas- och vaniljkrämstårta
- \*Yoghurttårta med björnbär
- \*Choklad- och hallonmoussetårta
- \*Marängtårta med choklad och kola
- \*Lakrits och citronkrämstårta med vit chokladmousse
- \*Tiramisutårta med röda bär

### HYRA AV PORSLIN M.M.

Av oss kan du hyra porslin både för den lilla familjefesten och till det större evenemanget, så som bröllop och andra högtider.

Vi hyr ut porslin, glas, tallrikar, bestick, dukar, servetter samt andra tillbehör ni kan tänkas behöva. Givetvis ingår diskning när du hyr porslin etc. av oss, så att du kan koncentrera dig på festen. Allt skall dock vara avtorkat/sköljt och nerpackat. Vid krossat porslin/glas debiteras inköpspris.

Du väljer själv om du vill hämta hyrgodset hos oss på Torggatan 6 i Linköping eller att få det utkört av oss mot en avgift (se LEVERANS/TRANSPORTER).

Pris: 3kr/del/person. Hyr ni minst 6 delar/person och är minst 40 personer lämnar vi 20 % i bröllopsrabatt på allt hyrgods

Vi hyr även ut vita dukar och tygservetter om så önskas.

Kostnad för dukar 80kr/st. Tygservetter 10kr/st.

## **BESTÄLLNINGSGENOMGÅENGSINFORMATION**

### **BOKNING**

Bokning av bröllop bör preliminärbokas så snart ni bestämt datum och ska sedan bekräftas senast tre månader innan. Minst 40 personer, vid färre antal kan priserna som står skilja något.

### **LEVERANS/TRANSPORTER**

Har ni hyrt in personal som ska vara kvar ingår leveranskostnader på bröllopsdagen. Hämtningar som sker dagarna efter bröllopsdagen debiteras efter prislista. Vid leverans/hämtning debiteras 150kr.

Leverans tur/retur 200kr inom Linköpings tätort.

Vid leverans utanför Linköping tillkommer en kostnad på 40kr/påbörjad mil.

### **PERSONAL**

Måndag till torsdag mellan 06.00 - 18.00 285 kr per påbörjad timme.

Vardagar efter 18.00 samt fredagar och helger 365 kr per påbörjad timme.

Tid räknas från det att personalen lämnar våra lokaler tills att de är tillbaka.

Minidebitering 4 timmar.

### **BETALNING**

Priserna avser per person. Alla priser på mat inkluderar 12 % moms.

Vanligast är att vi fakturerar alla kostnader på 10 dagar netto.

Men det går även bra att betala med kort/kontant i butiken.

### **ÄNDRING AV ANTAL GÄSTER**

Erfarenheten har lärt oss att det kan vara svårt att beräkna exakt antal gäster, men om ni meddelar oss ändringar senast 7 dagar innan leveransdatum har vi möjlighet att göra önskade anpassningar. Vid minskning av deltagarantal som meddelas mindre än 7 dagar innan leveransdag, debiteras full kostnad.

### **AVBESTÄLLNING**

Avbeställning ska ske minst 40 dagar innan överenskommet leveransdatum.

Om återbud sker senare än så debiteras mellan 25 % - 75 % av kostnaderna.

### **KONTAKTA OSS**

Matkällaren Torggatan 6, 582 19 LINKÖPING

013-100 130

[www.matkallaren.se](http://www.matkallaren.se)

[info@matkallaren.se](mailto:info@matkallaren.se)