


# Catering för alla årstider

aggiarische · Creme de la Creme för den kräsne · Mezzanella · Bonnefite

terro · Prosciutto di Parma

*Saluhall · Take away*

Parceffa coppata 

i Biga  Pan di  
kra patéer



Casa · Kryddi

Pan di Gigante ·

Ljuvliga de

 Auricchio F

Ladyes Mont Enabr

Caramelle med gori

theo · Pan di Olive

miga såser

Crotin · Gorgonzola

kan svamp · Bowleffi

· Pappardelle · Agnolotti

*Slow Food Fast*

Ruccolacreme · Röd pes

Viltköspurå  Pasticceria migon · Homing Eucaliptus · Homing castagno · Björnbärsmarmelad · Fick


l · Persikomarmelad · Kniffemarmelad · Senapafasås med fikon  Senapafasås med äpple · Ste

med plommon · Vincoffo med fikon · Aceto Balsamico · Pumpoolja · Valnötsolja · Romano's Arbeguin

svinssalami · Chorizo gourmet piccante · Felino Ivernizzi · Röda Mammoth oliver · Kryddor, ört

isste fanns  Kalkonchorizo · Lowa Curado · Mineralvatten äppelbjört · Mineralvatten ske

p helgror · Senap grött · Saffranskumig · Hjortfronkumig · Blåbärskumig  Kanderade mandlar · Bi

a · Embärsmsit · Homingsmjöd  The · Kaffe · Espresso · Capuccino · Färskpressad apelsin

**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)**

## Medelhavsbuffé

Marinerade  
skaldjur med  
grillad paprika  
och vitlök  
\*

Grekisk sallad med  
fetaost och oliver  
\*

Serranoskinka och  
vitlökssalami  
\*

Aioli verde  
\*

Paj med  
kronärtskocka,  
paprika & oliver  
\*

Pastasallad med  
chorizo och melon  
\*

Kycklingfilé med  
örter  
\*

Grissini med  
färskostdipp  
\*

Cheesecake med  
björnbär

**Pris 240 kr/person**

## Italiensk buffé

Paj med tomat och  
mozzarella  
\*

Parmaskinka och  
salami  
\*

Pastasallad med  
ruccola  
\*

Marinerade svarta  
och gröna oliver  
\*

Kycklingspett med  
kall pestosås  
\*

Tomat- och  
mozzarellasallad  
med basilika  
\*

Marinerad  
kronärtskocka  
med parmesanost  
\*

Italienskt  
stenugnsbakat  
bröd  
\*

Choklad-  
pannacotta med  
hallon

**Pris 240 kr/person**

## Fransk buffé

Quiche med  
spenat, chèvre,  
honung och  
valnötter  
\*

Skivad marinerad  
kalvstek  
\*

Potatissallad med  
dragon, kapris och  
dijonsenap  
\*

Gröna oliver  
\*

Lax och  
skaldjurspaté  
\*

Sparrissallad med  
kockt ägg och  
tonnatosås  
\*

Brieost och kex  
\*

Baguette  
\*

Fransk citronpaj  
med mörk  
chokladsås

**Pris 240 kr/person**

## Det goda gröna

Lök- och spenatpaj  
\*

Bulgursallad med  
fetaost  
\*

Falafel  
\*

Vitlöksmarinerade  
oliver  
\*

Tomat- och  
melonsallad med  
pinjenötter  
\*

Tzatziki  
\*

Bönsallad med  
örtmarinerad  
quorn  
\*

Italienskt  
stenugnsbakat  
bröd  
\*

Mangomoussé  
med hallon

**Pris 240 kr/person**

## Klassisk buffé

Kallrökt lax med  
honung och  
senapssås  
\*

Potatisgratäng  
\*

Rostbiff och skinka  
\*

Kantarell- och  
ostpaj  
\*

Mimosasallad  
\*

Grönsallad  
\*

Brieost med  
vindruvor och kex

**Pris 195 kr/person**

## Skärgårdsbuffé

Vitlökssill och  
blåbärssill  
\*

Krämig potatis-  
sallad med senap  
och gräslök  
\*

Varmrökt lax med  
citronpeppar  
\*

Gravade lax med  
hovmästarsås  
\*

Räksallad med  
bladspenat och  
gurka  
\*

Västerbottenpaj  
\*

Knäcke, smör och  
brännvinsost  
\*

Blåbärspaj med  
vaniljsås

**Pris 195 kr/person**

## Specialen

Ost fyllda  
pastaknyten med  
kräftstjärtar,  
parmesanost och  
bladspenat

\*

Ciabatta med  
salami & brie

\*

Sallad med  
avokadodressing  
& semitorkade  
tomater

\*

Kycklingspett

\*

Melon

\*

Chokladmousse-  
tårta

## Lilla buffén

Laxrulle med  
färskost

\*

Rostbiff och skinka

\*

Paj med  
soltorkade  
tomater

\*

Cesarsallad med  
kyckling

\*

Grissini med  
färskostdipp med  
grillad paprika

\*

Kladdkaka med  
grädde

## Sista minuten

Parmaskinka och  
salami

\*

Kycklingspett

\*

Pastasallad

\*

Marinerad fetaost

\*

Mjukt bröd

Pris 165 kr/person

Pris 165 kr/person

Pris 95 kr/person

## Vinterbuffé

Snitt med  
rensteksröra

\*

Skivad lammstek  
med rosmarin

\*

Rotsaksgratäng  
med timjan

\*

Lantpaté med  
cumerlandsås

\*

Getostboll med  
rostad mandel och  
honung

\*

Bladsallad med  
broccoli och  
blomkål

\*

Rågbröd med  
Västerbottendipp

**Pris: 180kr/person**

## Vårbuffé

Tunnbrödsrulle  
med skagenröra

\*

Rosastekt kalv  
med timjan

\*

Potatissallad med  
sockerärter,  
sparris & rostade  
solrosfrön

\*

Varmrökt lax med  
citron och peppar

\*

Örtagårdssås

\*

Svensk  
Ceasarsallad med  
hyvlad  
västerbotten &  
kavringkrutonger

**Pris: 180kr/person**

## Sommarbuffé

Tre sorters sill  
med tillbehör

\*

Helstekt fläskfilé  
m. timjan & citron

\*

Krämig  
potatissallad med  
kapis & senap

\*

Västerbottenost-  
paj med löjrom,  
rödlök & crème  
fraiche

\*

Skivad rostbiff  
med pickels

\*

Kallrökt lax med  
dillpesto & citron

\*

Sommarsallad  
med färska  
primörer &  
pepparots-  
dressing

\*

Gränna Knäcke  
och cheddarost

**Pris: 240kr/person**

## Höstbuffé

Tunnbrödsrulle  
med renstek,  
pepparrot och  
gräslök

\*

Kantarellpaj med  
västerbottenost

\*

Persilja, citron och  
vitlökmarinerad  
potatissallad

\*

Tunnskuren  
hjortstek

\*

Krispig sallad med  
äpple, rödlök,  
gurka & rostade  
nötter

\*

Surdegsbröd med  
brännvinsost och  
smör

**Pris: 180kr/person**

## Studentbuffé

Fläskfiléspett

\*

Potatissallad med  
ruccola och  
fetaost

\*

Pastasallad m.  
currykyckling &  
cashewnötter

\*

Parmaskinka och  
melon

\*

Tzatsiki

\*

Focaccia med  
tomatröra

\*

Vaniljpannacotta  
med färska  
jordgubbar

**Pris: 225kr/person**

## Påskbuffé

Citrussill och  
blåbärssill

\*

Ägghalvor med  
räkor

\*

Sötpotatissallad  
med färska örter,  
gröna bönor, lime,  
chili & getost

\*

Gravade lax med  
hovmästarsås

\*

Rosastekt  
lammstek med  
örtsås

\*

Tunt skivad  
rostbiff

\*

Spenat och  
Sparrissallad

\*

Surdegsbröd med  
smör ost

**Pris: 195kr/person**

## Exotisk planka

Nr.1

Rostbiff och skinka

\*

Fyra sorters  
exotiska frukter

\*

Potatissallad

\*

Mimosasallad

\*

Brieost och  
kex

## Exotisk planka

Nr.2

Rostbiff, skinka  
och rökt kalkon

\*

Kycklingspett

\*

Potatissallad

\*

Grönsallad

\*

Fem sorters  
exotiska frukter

\*

Tre sorters ostar

\*

Mimosasallad

\*

Baguette

\*

Vindruvor

\*

Kex

## Italiensk planka

Parmaskinka,  
Salami Milano och

Fänkålssalami

\*

Mozzarella med  
basilika

\*

Pestomarinerad  
kycklingfilé

\*

Pastasallad med  
soltorkade

tomater

\*

Kronärtskocka

\*

Svarta och gröna  
oliver

\*

Grönsaker

\*

Marinerad  
parmesanost

\*

Melon och  
vindruvor

\*

Grissini med  
färskostdipp

Pris: 160kr/person

Pris: 255kr/person

Pris: 195kr/person

## Italiensk smörgåstårta

Parmaskinka och salami

\*

Ostkräm med paprika

\*

Oliver och melon

\*

Grönsaker

\*

Parmesanost och rödlök

**Pris 585 kr för 9-12 personer**  
(30x30 cm)



## Grekisk smörgåstårta

Fetaostkräm med oliver

\*

Svarta och gröna oliver

\*

Frukt och grönsaker

\*

Kyckling och Fetaosttärningar

\*

Färskostkräm med rökt skinka

**Pris 585 kr för 9-12 personer**  
(30x30 cm)



## Matpajer

4-8 personer/paj

Rökt skinka, zucchini & ost

\*

Ädelost, broccoli & ost

\*

Lax, sparris & ost

\*

Räkor, broccoli & ost

\*

Tomat, mozzarella, ruccola & oliver

\*

Fetaost, rödlök, paprika & oliver

\*

Kronärtskocka, ost broccoli & paprika

\*

Kyckling, bacon champinjoner & ost

\*

Brie, salami, ruccola & ost

\*

Spenat, lök & ost

\*

Kantareller, ost & lök

\*

Rökt kalkon, ananas & ost

**Pris: 180 kr st**

## Tapas

Olika charkuterier

\*

3 olika ostar

\*

2 olika minikorvar

\*

Parmarullar

\*

Blandade oliver

\*

Grillade grönsaker

\*

Kycklingspett

\*

Fetaostkräm m.

Grissini

\*

2 Chokladpraliner

**Pris: 250 kr för  
2 personer**

### Vinförslag

#### Rött vin

Nr 2773 Briccotondo,  
Barbera från Italien  
pris 75 kr (750 ml)

Nr 2365 Barbera  
d'Alba från Italien  
pris 89 kr (750 ml)



## Svenska tapas

Laxrulle med  
färskost

\*

Västerbottenpaj

\*

Tunnbrödrulle  
med rökt skinka

\*

Inlagd gurka och  
oliver

\*

Skagenröra med  
Gröna knäcke

\*

Kycklingspett

\*

Rökt korv

\*

Svensk hådost

**Pris: 250 kr för  
2 personer**

### Öltips

Nr 1466 Landsort  
Lager svensk  
pris 28.50 kr (500 ml)

Nr 1475 Oppigårds  
Single Hop Ale svensk  
pris 16.70 kr (330 ml)

## Skaldjurstapas

Havskräfta

\*

Vitvinskokta

blåmusslor

\*

Laxrulle m färskost

\*

Färska räkor

\*

Räkröra

\*

Krabbklor

\*

Tigerräkor

\*

Grissini med aioli

**Pris: 1720 kr  
för 8 personer**

### Vinförslag

#### Vitvin

Nr 7218 Dr L Riesling  
från Tyskland  
pris 79 kr (750 ml)

Nr 5844 FM Riesling  
från Tyskland  
pris 69 kr (750 ml)



## Småplock och mingelmat

Minimi antal på 8 av samma sort.

### Parmarullar 10 kr/st

- färskost med kantareller
- färskost & pesto
- färskost med gräslök
- färskost med vitlök
- färskost med tomat
- färskost med pepparmix



### Rullar 15 kr/st

- kallrökt lax med färskost & wasabi
- ren & kantareller
- chorizo & färskost
- salami & färskost med gräslök
- ren & pepparrot



### Minipajer 20kr/st

- västerbottenost & löjrom
- cheddarost & gräslök



- räkor & avokadokräm
- gorgonzola & purjolök
- torkade tomater & parmesanost



- lime- & chili-marinerade kräftor
- Morbier & marinerad vitlök
- parmaskinka, färskost med pepparmix
- ricottaost, spenat vitlök



### Tunnbrödsrulle

12 kr/st

- rökt renkött & pepparrotskräm



- parmaskinka, färskost & ruccola
- brieost & salami
- skinka & ostkräm
- tonfiskröra & romansallad
- lax wasabi/färskost
- leverpastej, gurka & sallad



### Smördegssrullar

15kr/st

- lax, wasabi & färskost
- rökt ren, wasabi & färskost
- kronärtskocka, tomat & ost
- parmaskinka & färskost m. tomat
- kalkonchorizo & färskost

### **Crustader 15 kr/st**

- paprikakräm
- fetakräm med oliver
- spenatkräm med majs & vitlök



- skaldjursröra
- avokadomousse
- brieost & fikonmarmelad
- rökt renkött med pepparrotsgrädde
- ädelost med valnötter
- Västerbottenostkräm

### **Bruschetta 20 kr/st**

- tomat, oliver & basilika
- ricottaost & salami
- lax, sparris & färskost
- parmaskinka & mozzarella
- paprikakräm & salami Milano
- avokado & mangosalsa

### **Crostini 12 kr/st**

- tapenade
- grillad paprika
- kronärtskockskräm & ruccola
- dillkräm & räkor



- Karljohansvampkräm & parmesan
- pesto & mozzarella

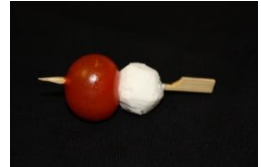
### **Pajsnitt 10kr/st**

- spenat & ost
- kantareller & ost
- tomat & mozzarella

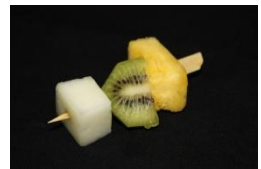


### **Lite av varje 8-20kr/st**

- kycklingspett
- getostspett med koktailtomat



- spett med köttbullar
- ostfylld koktailtomat med basilika
- parmalingad honungsmelon
- fruktspett



- pepparkaka med ädelostkräm
- miniknäcke S.O.S
- tapas /Serrano, oliv och Manchego

## Nr. 1

Parmaskinka på  
salladsbädd med  
balsamico-  
marinerad  
parmesanost och  
grissini

\*

Laxfilé med  
rostade  
pinjenötter  
serveras med  
potatisbakelse och  
kall mangosås

\*

Skogsbärs- och  
passionsfrukts-  
mousse

**Pris 250 kr/person**

Priset avser leverans  
av kall mat. Om  
varm mat önskas vid  
hämtning/leverans  
tillkommer en  
kostnad på  
50kr/person

## Nr. 2

Skagenröra  
med Italienskt  
bröd och sallad

\*

Fetaost och pesto-  
fylld kycklingfilé  
serveras med  
potatistårta och  
ratatouille

\*

Chokladmousse-  
cupol fylld med  
crème brûlée

**Pris 250 kr/person**

Priset avser leverans  
av kall mat. Om  
varm mat önskas vid  
hämtning/leverans  
tillkommer en  
kostnad på  
50kr/person

## Nr. 3

Västerbottenpaj  
med löjrom,  
rödlök och Crème  
fraîche

\*

Helstekt fläskfilé  
med provencalsk  
potatisgratäng och  
baconfrästa  
haricot verts

\*

Kladdkaka med  
vaniljgrädde och  
hallon

**Pris 260 kr/person**

Priset avser leverans  
av kall mat. Om  
varm mat önskas vid  
hämtning/leverans  
tillkommer en  
kostnad på  
50kr/person

## Nr. 4

Laxrulle med  
färskost  
serveras med  
avokadosallad

\*

Grillad oxfilé med  
rotsaksgratäng  
och rödvinssås  
serveras med  
marinerade  
champinjoner

\*

Choklad- och  
caramelmousse på  
krispig botten

**Pris 280 kr/person**

Priset avser leverans  
av kall mat. Om  
varm mat önskas vid  
hämtning/leverans  
tillkommer en  
kostnad på  
50kr/person

## Nr. 5

Hummersoppa  
med aioli och  
italienskt bröd

\*

Lammytterfilé m.  
potatisgratäng och  
rödvinssås  
smaksatt med  
soltorkade  
tomater serveras  
med sparrissallad

\*

Citronmousse på  
botten av  
sockerkaka och  
lemoncurd

**Pris 280 kr/person**

Priset avser leverans  
av kall mat. Om  
varm mat önskas vid  
hämtning/leverans  
tillkommer en  
kostnad på  
50kr/person

## Nr. 6

Sallad med  
kräftstjärtar,  
räkor, avokado,  
hyvlad parmesan  
& vitlökskrutonger

\*

Kalvstek med  
timjan, baconin-  
lindade haricot  
verts, rödvinssås  
och Pommés  
chantilly

\*

Vaniljpannacotta  
med björnbär

**Pris 280 kr/person**

Priset avser leverans  
av kall mat. Om  
varm mat önskas vid  
hämtning/leverans  
tillkommer en  
kostnad på  
50kr/person

## **BESTÄLLNINGSPERIOD**

### **BOKNING**

Minst 8 personer.

Bokning av catering bör ske så snart ni bestämt datum dock senast 1 vecka innan leveransdatum. Kontakta oss gärna om du har hamnat tidsnöd så försöker vi lösa situationen.

### **LEVERANS**

Vid leverans 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.

Betalning sker kontant eller med kort i butiken vid hämtning. Eller om ni

önskar kan vi även fakturera (10 dagar netto). Fakturor under 500 kr

debiteras en faktureringsavgift på 50 kr.

### **ÄNDRING AV ANTAL GÄSTER**

Erfarenheten har lärt oss att det kan vara svårt ibland att beräkna exakt antal gäster, men om ni meddelar oss ändringar av gäster senast 3 dagar innan

leveransdatum har vi möjlighet att göra önskade anpassningar.

Vid minskning av deltagarantal som meddelas mindre än

3 dagar innan leveransdag, debiteras full kostnad.

### **AVBESTÄLLNING**

Avbeställning ska ske minst 7 dagar innan överenskommet leveransdatum.

Observera att om återbud sker senare än så debiteras mellan 50 % - 75 % av beställningskostnaderna.

## HYRA AV PORSLIN M.M.

Av oss kan du hyra både för den lilla familjefesten 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.

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

Pris: 3kr/del/person. Vid krossat porslin/glas debiteras inköpspris.

Vi hyr även ut vita dukar och tygservetter om så önskas.  
Kostnad för dukar 80kr/st. Tygservetter 10kr/st.



## KONTAKTA OCH HITTA OSS

Matkällaren  
Torggatan 6, 582 19 LINKÖPING  
013-100 130  
[www.matkallaren.se](http://www.matkallaren.se)  
[info@matkallaren.se](mailto:info@matkallaren.se)

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



Lisa

Erika

Arne

Lena