



## Cateringmeny

### Matmakarnas storsäljare

Pris: 185:-

3 sorters charkuterier  
(rostbiff, enrisskinka, rökt kalkon)  
med exotisk frukt  
\*\*\*

Räk- och romfylld laxrulltårta  
\*\*\*

Pastasallad med mozzarella och  
kyckling i basilikaolja  
\*\*\*

Marinerade färska champinjoner  
\*\*\*

Matmakarnas egen potatissallad  
\*\*\*

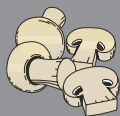
Vitlöksdoftande potatisgratäng  
\*\*\*

Kalamata oliver  
\*\*\*

Pfefferoni  
\*\*\*

Kycklingspett yakitori  
\*\*\*

Nybakat bröd, smör



Haninge Matmakarna AB  
Dvärgvägen 6A  
135 55 TYRESÖ  
Tel: 08-500 114 00  
[www.matmakarna.nu](http://www.matmakarna.nu)  
[Info@matmakarna.nu](mailto:Info@matmakarna.nu)



## Smörgåstårter

Varje portion smörgåstårta väger ca:  
300 gr.

Smörgåstårterna ligger på ett  
pappersunderlägg i tårtkartong.

Vi vill gärna att du beställer minst 3  
dagar före du skall ha smörgåstårten.

Om du är sent ute någon gång och  
behöver hjälp samma dag så brukar  
det också gå att ordna.

Välj storlek som passar:

3, 6, 9, 12 eller 15 bitar.

Alla priser anger per bit.

### Kött/Ost/Fågel

Ost, skinka, ananas, 53:-

Rostbiff, 60:-

Räkan special, 75:-

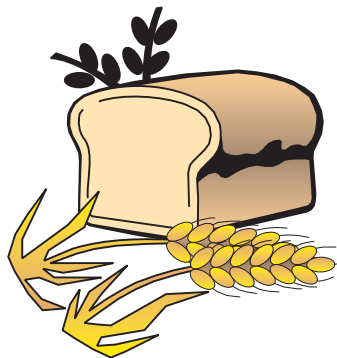
Salami & brieost, 60:-

Räkor, 64:-

Lax & räkor, 70:-

Lax, räkor & rom, 73:-

Västkust, 76:-



Vi kan även ordna allt som rör din  
fest eller bemarkelsedag, personal,  
lokaler, tält, porslin, bord, stolar,  
band eller DJ:s.

Tveka inte att fråga oss, vi hjälper  
till med allt möjligt och omöjligt!

## Sallader

Serveras med valfri dressing, smör & bröd

**Dressing:**  
Rhode island, ört, vitlök, vinegrette,  
fransk dragonsenap och curry

Om du vill kan vi göra din sallad  
som en pastasallad, det bjuder vi på!

Tonfisk, 65:-  
Ost & skinka, 65:-  
Grekisk fårost, svarta oliver, lök, 70:-  
Matmakarnas skaldjurssallad, 105:-  
Avocado (vegetarisk), 70:-  
Rostbiffsallad, 75:-  
Kycklingsallad, 75:-  
Räkor, 80:-  
Räk och avocadosallad, 85:-  
Västkustsallad, 80:-

## Pajer

Serveras med sallad, valfri dressing,  
smör & bröd.

Paj per portion 75:-  
Hel paj (räcker till 6-8 personer) 475:-  
Hel paj (utan sallad dressing, smör & bröd)  
410:-

Räkor, krabba och dill  
Lax & spenat  
Kryddig mexikansk köttfärspaj  
Vegetarisk med saltorkade tomater och  
ruccola  
Ädelost & broccoli  
Ost & skinka

Du kan även kombinera  
ihop din egen favoritpaj efter  
Eget tycke & smak.



## Drinktilltugg

Jordnötter & salta pinnar, 15:-

Exotisk snacks, 20:-

Chips med två sorters dipp, 25:-

Grönsaksstavar med två dippsåser, 28:-

Prinskorv & köttbullar med två sorters senap, 30:-

Salami och oliv på pinne, 25:-

## Cocktailcanapées



Räkor, ägg, majonäs, dill, 24:-

Lax, dill, citron, 24:-

Brieost, oliv, 24:-

Salami med färsk vitlöksost, 24:-

Pastej med chornichons, 24:-

Ädelost, 24:-

Kräftstjärtar, majonäs och dill, 24:-



## Sandwichsnittar & tunnbrödsnittar

Ihoplagda.

Pris: 24:-/styck

Rensteksröra med pepparrot

Salami & färsk vitlöksost

Ädelost

Pastejcrème med hackad gurka

Ost- & skinkröra

Rostbifföra

Skagenröra

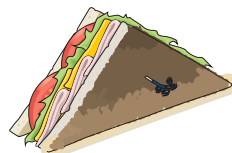
Crabfishröra

Kycklingröra

Tonfiskröra

Västkuströra

Gravlaxröra



## *Kalla tallrikar*

Serveras med smör & bröd.

Minimum 10 personer.

Endast rätter markerade med \* kan beställas för färre personer.

Rostbiff med potatissallad 80:-\*

Bayonneskinka med honungsmelon, potatissallad 75:-\*

Parmaskinka & brieost med honungsmelon 80:-\*

Thaimarinerad kycklingfilé med tomat- och löksallad 100:-\*

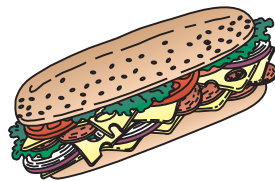
Varmrökt lax med rosépeppar serveras med kall örtsås, kokt potatis (varm) 120:-\*

Svensk delikatesstallrik, kokt potatis (varm) 105:-\*



## Färdiga smörgåsar

Pålägg	½ Fralla	Hel Fralla	Mini-Baguette	Ciabatta	Rågkaka	Tekaka	Sandwich
Ost	15:-	21:-	35:-	39:-	33:-	33:-	31:-
Skinka	15:-	21:-	35:-	39:-	33:-	33:-	31:-
Ost/skinka	15:-	21:-	35:-	39:-	33:-	33:-	31:-
Leverpastej	15:-	21:-	35:-	39:-	33:-	33:-	31:-
Salami	15:-	21:-	35:-	39:-	33:-	33:-	31:-
Ost/salami	15:-	21:-	35:-	39:-	33:-	33:-	31:-
Salami/brieost	16:-	25:-	39:-	43:-	39:-	39:-	33:-
Ägg/kaviar	16:-	25:-	39:-	43:-	39:-	39:-	33:-
Köttb./rödbets.	--	29:-	50:-	--	35:-	35:-	--
Köttb./potsall.	--	29:-	50:-	--	35:-	35:-	--
Falukorv/Ägg	--	--	--	--	35:-	35:-	--
Ägg/ansjovis	--	--	--	--	35:-	--	--
Rostbiff/potsall.	--	24:-	50:-	53:-	40:-	40:-	--



### Våra Berömda Landgångar

Lyxvarianten	89:-
Enkelvarianten	69:-

## À la carte

**2 rätter 265:-**

**3 rätter 340:-**

Minimum 10 personer.

Endast rätter markerade med \* kan beställas för färre personer.



### Förrätter

Skagencanapé toppad med löjrom \*

Toast med krabba, färskost, crème fraiche och dill \*

Italiensk antipastatallrik \*

Skaldjursfylld avocado

Grillad chevré med apelsinhonung och jungfrusallad

Gravad oxfilé med färsk parmesan och balsamvinäger

Hummersoppa med oststänger

### Kötträtter

Grillad biffstek med mild pepparsås, potatisbakelse, duxellefylld tomat \*

Fläskfilé med astracancersås och potatisgratäng

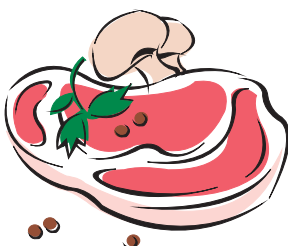
Tournedos med gräddkokta trattkantareller och friterad klyftpotatis \*

Lammytterfilé med purjolindad ratatouille och potatispaj\*

Rosastekt kalvytterfilé, serveras med röd och grön paprikasås samt potatisspett

Älgmedaljong med lingonsås samt grillade grönsaker

Serveras med sallad, smör & bröd



## À la carte

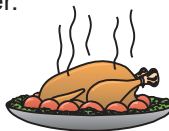
2 rätter 265:-

3 rätter 340:-

Minimum 10 personer.

Endast rätter markerade med \* kan beställas för färre personer.

### Fågel



Mozzarellagratinerad kycklingfilé, serveras med honungsrödvinsås och timjanrostad potatis

Rosastekt ankbröst serveras med paprika- & zuccinisallad, sherryvinägersås och potatiskaka

Serveras med sallad, smör & bröd



### Fiskrätter

Portabello-överbakad laxfilé, serveras med en mild vitpepparsås och pommes royal

Krättfylld rödtungfilé med forellromsås och duchessepotatis

Ormbo på sjötunga serveras med saffransås, grönsaker och pommes mousseline på mandelpotatis \*

Grillad hälleflundra med chabli-sås och rotfruktragu samt kokt potatis

Serveras med sallad, smör & bröd

### Dessерter

Polkparfait med likörgrädde

Lingonpäron med Lakka-grädde \*

Nougatparfait med passionsfruktsås \*

Vaniljpanacotta med blandade bär \*

Bennys crème caramel med bärsås

Vitchokladgratinerad exotisk frukt med vaniljglass \*

Kola- och chokladpaj med rårörda hallon

Hemgjord lyxtryffel \*



## **Bufféer**

### **Mini**

(minimum 10 personer)

**120:-**

**Tre sorters kallskurna charkuterier (rostbiff, torparskinka, rökt korv) med färska frukter**

**Tillbehör:**

**Matmakarnas potatissallad, fyllda ägghalvor, grönsallad med dressing, danciaost i stavar, smör och nybakat bröd**

### **Lättviktaren**

(Minimum 10 personer)

**165:-**

**Tre sorters kallskurna charkuterier (salami, rostbiff, torparskinka) med färska frukter  
Brieost & danciafilé med färsk frukt & kex**

**Pastasallad:**

**kalkon, ananas och färska grönsaker med lätt dressing**

**Tillbehör:**

**inlagda gurkstavar, pickles, grekisk potatissallad samt smör & nybakat bröd**

### **Öppet hus**

(Minimum 20 personer)

**105:-**

**Två sorters kallskurna charkuterier (rostbiff, torparskinka), med färska frukter**

**Tillbehör:**

**Matmakarnas potatissallad, grönsallad med dressing, ost i stavar  
Smör & nybakat bröd**

### **Cocktailbuffé**

(minimum 20 personer)

**105:-**

**Canapé med rökt laxmousse**

**Canapé med räkor och ägg**

**Rökt renstek i tunnbröd**

**Oliver, rädisor**

**Ost- och korvkaktus**

## *Bufféer*

### Tapasbuffé

(minimum 20 personer)

**195:-**

**Friterad scampi med ruccola aioli**

**Bruschetta med tapenade**

**Grillad choritzo på pinne**

**Tzatziki med lantbröd**

**Vitlöksmarinerade oliver**

**Lammfärsspett med koriander**

**Serranoskinka med parmesan**

### Europa

(minimum 10 personer)

**195:-**

**Parmaskinka fylld med saltorkad tomat**

**Souvlaki på fläskfilé**

**Rostbiff Provençal**

**Färskostfylld kalkonrulle**

**Pastasallad med avocado**

**Marinerade oliver och vitlök**

**Gorgonzola med druvor**

**Oregano- och saltbakade potatisklyftor**

### America

(Minimum 10 personer)

**195:-**

**Sotad kycklingfilé på grönsaksbädd**

**Marinerade baby-backribs BBQ**

**Heta green-shellmusslor med vitlök, tomat och chipotle**

**Hickoryrökta kycklingvingar**

**Cheddarfyllda jalapeños**

**Grillade majskolvar**

**Bakad potatis med aromsmör**

**Coleslaw**

**Tomat och lök i skivor**

**Smör och brytbröd**

## Bufféer



### Asia

(minimum 10 personer)

**205:-**

**Sushi med wasabi och ingefära**

**Små vårrullar med thaichilisås**

**Het äggnudelwok med biff**

**Kycklingspett med jordnötsås**

**Små chili- och teriyakimarinerade revbenspjäll**

**Skaldjursallad med scampi, bläckfisk och koriander**

**Jasminris**

**Exotiska frukter på fat**

**Brytbröd med sesam**

## Temabufféer

### Barcelona



(minimum 15 personer)

**200:-**

**Paella med räkor, musslor och kyckling**

**Rostad choritzo**

**Röd mojo fuerteventuro (dippsås)**

**Patatas bravas (ugnsbakad potatis med paprikasås & citron)**

**Marinerade grönsaker, aioli, tomatsallad med lökringar**

**Smör & nybakat spanskt lantbröd**



### Toscana

(Minimum 10 personer)

**145:-**

**Tunnskuren Parmaskinka med salami och färsk frukt**

**Brieost, päron och kex**

**Pastasallad:  
grovskurna tomater, mozzarellaost,  
färsk basilika, rödlök & olivolja**

**Tillbehör:  
pfefferoni, grissini, tapenade & nybakat  
bröd**

## Temabufféer

### Roma

(Minimum 10 personer)

**180:-**

**Salami och mortadella i tunnskurna skivor med färska frukter**

**Krämig pastasallad:  
lufttorkad Parmaskinka & melon  
Mozzarellaost varvad med  
tomater i skivor, färsk basilika & olivolja**

**Tillbehör:  
vitlöckmarinerade champinjoner & grissini,  
grönsallad med dressing, brieost och kex,  
smör, ciabatta & vitlöksbröd**

### Colosseum

(minimum 15 personer)

**225:-**

**Fyra sorters kallskurna charkuterier (salami, mortadella, pastrami, Parmaskinka) med färska frukter, Gorgonzola & bruschettasallad**

**Pastasallad:  
räkor, färska grönsaker &  
saffransyoghurt**

**Tillbehör:  
italiensk potatissallad, pfefferoni,  
marinerade kronärtskockshjärtan,  
färsk spenatsallad, rostade pinjenötter,  
grovriven färsk parmesan, citrondressing,  
Grissini, smör & nybakade ciabatta**

### El Tijuana

(minimum 15 personer)

**155:-**

**Nacho-chips med två dipsåser,  
Guacamole, böndipp, tacoskal, gräddfil,  
salsa, hackad gullök, riven ost, majs,  
burritos, tärnade tomater & strimlad  
isbergsallad**

**Småvarmt:  
Köttfärs**



## ***Vickningsbuffé***

(Minimum 10 personer)

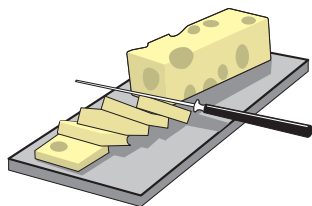
**130:-/person**

**I samband med annan mat, 100:-/person**

**Pytt i panna med rödbetor  
Janssons frestelse  
Köttbullar & prinskorv med två sorters  
senap**

**Tillbehör:**

**Knäckebröd, smör, grevé- och  
västerbottenost**



## ***Ostbricka***

(minimum 10 personer)

**105:-**

**I samband med buffé, 85:-**

**Brieost, gorgonzola, färsk vitlökost  
& cheddarost  
Emmentaler i stavar  
Vindruvor, päron och rädisor  
Tre sorters kex i korg  
Smör & nybakat spanskt lantbröd**

## Buffétablå

(minimum 10 personer)

För dig som vill skapa din egen favoritbuffé!



Välj 8 rätter nedan för 215:-

Grönsallad, dressing och smör & bröd ingår. Komplettera med 1 eller flera rätter: 30:- per rätt

Alla rätter kommer upplagda och garnerade på träbrädor eller uppläggningsfat samt rustika keramikskålar. Självklart kan ni också komplettera befintliga bufféer med tillägg ur buffé-tablån.

## Kallskuret

	<ul style="list-style-type: none"><li>Lantpaté med cumberlandsås</li><li>Rostbiff</li><li>Parmaskinka</li><li>Kalkonbröst</li><li>Pastrami</li><li>Mortadella</li><li>Salami</li><li>Kallrökt korv</li><li>Torparskinka</li></ul>
---	---

## Småvarmt

<ul style="list-style-type: none"><li>Köttbullar (5 st)</li><li>Prinskorv (4 st)</li><li>Grillad kycklingklubba</li><li>Janssons frestelse</li><li>Bakad rödlök med citrussmör</li><li>Små lammfärsspett (2 st)</li><li>Satayspett med jordnötsås (2 st)</li><li>Kamben BBQ</li><li>Hickory Wings</li><li>Pizza-slice</li></ul>
---

## Fisk & skaldjur

<ul style="list-style-type: none"><li>Gravad lax i skivor med hovmästarsås</li><li>Varmrökt rosépepparlax med örtsås</li><li>Rökt lax i skivor</li><li>Ägghalvor med skagenröra</li><li>Sushi (2 bitar)</li><li>Inlagd sill &amp; saffranssill med kokt potatis</li><li>Pestodoftande calamares</li><li>Krättfylld laxrulltårta</li><li>Sesampanerat laxspett</li><li>Skaldjurspaté med örtsås</li></ul>
--

## Pastasallader

<ul style="list-style-type: none"><li>Kyckling och mozzarella i basilikaolja</li><li>Avocado, färsk basilika tomat, olivolja &amp; vitlök</li><li>Matmakarnas skaldjurssallad</li></ul>
---

# Buffétablå

(minimum 10 personer)

För dig som vill skapa din egen favoritbuffé!

Välj 8 rätter nedan för 215:-

Grönsallad, dressing och smör & bröd ingår.  
Komplettera med 1 eller flera rätter: 30:- per rätt

Alla rätter kommer upplagda och garnerade på träbrädor eller uppläggningsfat samt rustika keramikskålar.  
Självklart kan ni också komplettera befintliga bufféer med tillägg ur buffé-tablån.

## Sallader

Ost och skinka  
Räkor  
Väst kust  
Kyckling  
Grekisk fårost  
Feta/salami & oliver

## Tillbehör

Marinerad vitlök  
Marinerade färska champinjoner  
Marinerade kronärtskockshjärtan  
Briéost, druvor, kex  
Svarta kalamata-oliver  
Pfefferoni

## Röror

Skagenröra  
Crabfishröra  
Tonfiskröra  
Kycklingröra

## Potatisrätter

Dillkockt potatis (vid säsong färsk potatis)  
Potatisgratäng  
Bakad potatis med aromsmör  
Matmakarnas potatissallad  
Tysk klyftpotatissallad  
Potatissallad med crème fraîche, dill och gräslök

## Övrigt



Mini skaldjurspaj  
Mini ost- och skinkpaj  
Färskostfylld kalkonrulle  
Små vårrullar med thaichilisås  
Nacho-chips med salsa

## **Grillbufféer året om**

Varför inte överraska dina gäster med ett proffsigt grillparty mitt i vintern?

### **Svensk Klassiker, 169:-**

**Karré- och choritzospett, fräsch potatissallad  
Matmakarnas hemliga grillsås, chilibearnaise, marinerad vitlök, blandad grönsallad & pfefferoni**

### **Orientalisk Eld, 220:-**

**Kycklingspett  
Lammfärsspett  
Hummus, rödlök, tomat, pfefferoni, marinerad vitlök, mangosalsa, vitlöksås, het grillsås, pitabröd, vattenmelon och stekt lime- & chiliris**

### **Grekisk romantik, 240:-**

**Souvlaki på fläskfilé, grekisk rostbiff, (kronärtskotthjärtan, oliver, körsbärstomater, lök, citrondressing), tzatsiki med kalamataoliver, tahinikumus och pitabröd.  
Grekisk fårostsallad  
Borlottibönor i tomatsås  
Bakad potatis  
Blandad sallad med balsamicodressing  
Grekiskt bondbröd med olivolja**

### **Herrarnas Favorit, 280:-**

**Hängmörad specialentrecote från USA, 220 gr.  
Hemgjord bearnaisesås, örtsmör, majskolv, coleslaw, vattenmelon, blandad sallad, friterad Idahopotatis**

**Denna buffé kräver tillgång till:  
2 st. 230-Voltsuttag**

### **Hamburgerparty, 149:-**

**Hemgjorda US-burgare med bröd och alla tillbehör du kan tänkas vilja ha till burgaren  
Serveras med färsk nyfriterad pommes frites**

**Denna buffé kräver tillgång till:  
2 st. 230-Voltsuttag.**

### **Grillade desserter, 69:-**

**Grillad färsk ananas med råsocker, grönpeppar och vaniljglass.  
Vitchokladgratinerad exotisk frukt  
Grillat fruktspett med mandelsabayonne**

**Detta tillkommer när vi skall grilla hos Er!  
Grillkock 275:-/timme (minimidebitering är 3 timmar)**

**Fler än 45 gäster kräver 2 kockar  
Transporter 800:-/ToR inom Stockholm  
Alla priser exklusive moms**

Alla beställningar görs på tel:  
**08-500114 00**

### **BESTÄLLNING OCH PRISER**

Minsta matbeställning är 10 portioner om inget annat anges.  
Alla matpriser är per portion om inget annat anges.  
Mervärdesskatt (moms) tillkommer.

### **BESTÄLL I GOD TID**

Beställning senast 1 vecka före arrangemanget om inget annat anges.  
Fram till 3 arbetsdagar före arrangemangsdagen kan antalet ändras om inget annat avtalats.  
Därefter debiteras maten till fullo.  
För servicepersonal, artister m.m. behöver vi extra god tid.  
Matmakarna reserverar sig för eventuella ändringar samt för tillgången på råvaror och tjänster.

### **BETALNING**

#### **Betalning företag:**

Faktura 10 dagar netto efter kreditprövning. Förskott vid större arrangemang.

#### **Betalning privatpersoner:**

Kontant vid leverans eller förskott.  
Förskott vid större arrangemang.

### **LEVERANSER**

Transportavgift tillkommer på alla varor och övriga tjänster.  
Inom Storstockholm debiterar vi 400:-.  
Utanför Storstockholm tillkommer 50:-/mil.



Haninge Matmakarna AB  
Dvärgvägen 6A  
135 55 TYRESÖ  
Tel: 08-500 114 00  
[www.matmakarna.nu](http://www.matmakarna.nu)  
[info@matmakarna.nu](mailto:info@matmakarna.nu)

