



TACK FÖR ER FÖRFRÅGAN!

Vi vill hjälpa er att göra er tillställning så lyckad som möjligt!

Vi har mångårig erfarenhet av catering och har serverat både stora och små sällskap i varierande lokaler. Vi jobbar från de förutsättningarna som ges och gör alltid vårt yttersta för att det ska bli en riktigt lyckad tillställning!

VI ERBJUDER:

Flexibla lösningar
Professionellt bemötande
Välkomponerade menyer
Kreativ mat tillagad med omtanke
Personlig service

Vi jobbar utifrån att ingenting är omöjligt och att allting går att ordna! Vi utgår från era önskemål och lokalens utformning och ni väljer själva till vilken grad ni vill engagera oss. Våra menyer är utformade för sällskap över 50 personer och komponerade efter årstiderna för att kunna få fram säsongens bästa gotländska råvaror. För kvalitetssäkring så ingår alltid vår egen kock i menypriset för att vi ska kunna garantera att den mat som serveras ska vara en kulinarisk upplevelse av bästa klass! 12% moms är medräknat i menypriset. Det är möjligt att kombinera rätter från olika menyförslag, men vi har skapat menyer som vi tycker passar bra ihop. Det är möjligt att byta ut desserten mot en osträtt eller lägga in en Ost med Smakrika tillbehör som en extra rätt.

Om ni väljer oss som leverantörer av maten till er bröllopsfest så bokar vi gärna in ett möte med er för att diskutera förutsättningarna för just er fest!

Vi hoppas att detta låter intressant och om ni har några frågor eller funderingar så tveka inte att höra av er till oss!

Med vänliga hälsningar Lotta och Rickard Hasselblad

.....
Smakrike
KROG • CAFÉ • LOGI

Vårens smaker



MENY 1

Kallrökt Lax med havtornsyrad morotscrème,
soyamarinerad shitake & wasabisenapssås

Kalvinnanlår
med citron- & kronärtskocksrisotto
serveras med grillad grön sparris & rödvinsky

Vaniljpannacotta
serveras med rabarberkompott
& rostad havreströssel

PRIS: 425,-

MENY 2

Grillad grön Sparris
med Serranoskinka,
hyvlad parmesan & tryffelvinagrette

Spädgris Racks & bakad sida
med murkelsky & karamelliserad blomkål
serveras med potatisterrin
smaksatt med grov senap

Kardemumma- & Rabarber Crémé Brûlée

PRIS 450,-

MENY 3

Carpaccio med ramlökspesto,
körsbärstomater, hyvlad peccorino
och brödkrutonger

Ört- & pancettalindat Laminnanlår
med tomatpesto och rostad vitlökssky
serveras med potatis- & fetaostterrin

Vit Choklad- & Fläderbavaroise
serveras med smultronsorbet

PRIS 475,-

MENY 4

Kajpsoppa
med friterad Cové på vårsallad

Halstrad Laxöring
med vårens primörer,
krassecrème och musselskum

2 x Choklad
Manjaricrème & Dulcheymousse
serveras med passionsfruktssorbet

PRIS 395,-



I menypriset ingår alltid en kock från oss som är med och lägger upp maten på plats.
Detta för att garantera att maten håller den klass vi lovat. 12 % moms är inkluderat i priset.

Sommarens smaker



MENY 1

Gulbetsterrin med färostfylld
rödbetscanneloni
serveras med örtsallad och balsamicosirap

Hällefundra med ört- & citron beurre blanc,
dillslungad färskpotatis & pepparrotscrème

Chokladpastej
med marinerad mango och passionsfruktsorbet

PRIS: 425,-

MENY 2

Pilgrimstartar
med dragonemulsion

Ramslök- & oxmärgsöverbakad Ryggbiff
med guinea pepparsky & tomatsalsa
serveras potatisbakelse
smaksatt med bacon & cheddar

Basilikaparfait
med flädermarinerade jordgubbar
och vit chokladcrème

PRIS 475,-

MENY 3

Varmrökt Laxmousse med saffranstapioka,
picklade ramslöksknoppar & ängsrecreme

Lammytterfilé med
ramslökspesto och rostad vitlökssky
serveras med risottokroetter smaksatta
med pimento & färost

Vit Chokladganache & Sommarbär
serveras med smultronsorbet och minimaränger

PRIS 475,-

MENY 4

Bresaola med råhyvlade sommargrönsaker
pumpaaioli och maltjord

Örtfärserat Pärhonsbröst
med kantarellrisotto, portvinsky
och honungsrostade morötter

Key Lime Crème
med marinerade jordgubbar,
serveras med kardemumma strössel

PRIS 400,-



I menypriset ingår alltid en kock från oss som är med och lägger upp maten på plats.
Detta för att garantera att maten håller den klass vi lovat. 12 % moms är inkluderat i priset.

Höstens smaker



MENY 1

Sallad på gotländska Betor med Stafva Covré, rostade valnötter och tryffelvinaigrette

Smörstekt Gös med sallad på kräfftor, tomat & kapis serveras med mandelpotatispuré & dillolja

Mörk Chokladfondant med hallonyoghurtglass

PRIS: 395,-

MENY 2

Kräfftjärtsbakelse med wasabimousse serveras med äpple och rättika

Flätad Lamminnerfilé med tomatpesto och lammsky serveras med potatis- & jordärtskocksterrin

Nougatpannacotta med kaffegelé, rostade hasselnötter och praliné

PRIS 475,-

MENY 3

Carpaccio på Hälleflundra med kalixlöjrom, ramslökskapis, citronemulsion och brödkrutonger

Hjortinnanlår med västerbottenfyllda potatiskroetter, Karljohan pesto, rödavinbärschutney och kakaosky

Limechiboust på mandelbotten serveras med färska hallon och limecrème

PRIS 450,-

MENY 4

Tryfferad Butternutsoppa med Stafva Amarelatoast och smörstekta trattkantareller

Majskycklingbröst med gräddkota murklor och brynt smörsky serveras med polenta

Vit Choklad- & Punschchiboust med blåbärssorbet och minimaränger

PRIS 395,-



I menypriset ingår alltid en kock från oss som är med och lägger upp maten på plats. Detta för att garantera att maten håller den klass vi lovat. 12 % moms är inkluderat i priset.

Vinterns smaker



MENY 1

Krasse Cheesecake
med Kalixlöjrom, syrad rödlök, citronemulsion,
och örtsallad

Rimmad Torskrygg
med guineapepparsky, ristat sidfläk
och tryfferad mandelpotatispuré

Mörk choklad Crème Brûlée
med mandarinsorbet

PRIS: 495,-

MENY 2

Jordärtskockspannacotta
med Serranochips och äppelchutney

Lammrostbiff
med rökt tomatsky och marinerade haricot vertes
serveras med chevrérisotto

Hasselhötsparfait
serveras med Baileysmousse
och mörk chokladcrème

PRIS 450,-

MENY 3

Saffransdoftande Hummersoppa
med lättrökt pilgrimsmussla

Knaperstekt Ankröst
med ankleversky och gräddkokta palsternackor
serveras med potatisfondant
och rostade hasselnötter

Mörk Chokladbrownie
med karameliserad banan
och salt karamellglass

PRIS 425,-

MENY 4

Ankleverterrin med rostad brioche,
chokladvincotto samt havtorns marmelad

Rådjursinnanlår
med blåbärssky och gräddkokta palsternackor
serveras med rotfruktsterrin
och brynta trattkantareller

Saffranskaka
med karamelliserade björnbär
och vaniljcrème

PRIS 495,-



I menypriset ingår alltid en kock från oss som är med och lägger upp maten på plats.
Detta för att garantera att maten håller den klass vi lovat. 12 % moms är inkluderat i priset.



Snittar till fördrink

Här är några förslag på snittar till fördrinken, vi tycker 3 olika sorter brukar vara lagom, men det gör man såklart som man vill.

Kräft, äpple & pepparrotsröra på mörkt bröd	
Rökt fårfiolröra på mörkt bröd	
Skagenröra på ljust bröd	
Serranoskinka med olivcrème på ljust bröd	
Stafva Vit med marmelad på mörkt bröd	
Tunnbröd fyllt med rökt lax och ramslökscrème	
Tryffelsalami med kronärtskockscrème på ljust bröd	20,- /st
Grillad tonfisk med soyakaviar & citroncrème på ljust bröd	
Löjrom & avokadoterrin på ljust bröd	
Anklever med fikonmarmelad på mörkt bröd	30,-/st

Mingel

Vill ni börja er Bröllophelg med ett mingel så gästerna har någonstans att mötas upp? På Smakrike Krog kan vi anordna en mingelkväll dagen före bröllopet. Vi kan ordna lättare tilltugg eller en mer matig meny om ni så önskar.

Brunch

Ett trevligt sätt att avsluta bröllophelgen kan vara med en brunch på Smakrike. Vi kan erbjuda en mindre och större variant. Välj själva om ni ska stå för notan eller om era gäster betalar var för sig.

Lilla: flera sorters bröd, croissanter, ost, skinka, salami, grönsaker
prinskorv, bacon ,äggröra, stekt potatis, ceasarsallad, pastasallad,
kaffe, the, smoothies, färsk frukt, 1 dessert (tex morotskaka) 225,-

Stora: (allt som ingår i lilla plus)
Pancakes med lönnsirap, miniburgare, pizzaslicear
mer pålägg såsom serranoskinka och kalkon,
3 desserter (tex. chokladbrownie, morotskaka & banankaka) 275,-



BRÖLLOPSTÄRTOR

JORDGUBBSMOUSSE

med ett lager av vaniljcrème
dekorerad med färska jordgubbar & vit choklad

VANILJBAVAROISE

med ett lager av äppel- & kanelkompott
dekorerad med vit choklad och färsk frukt

PASSIONSFRUKTSMOUSSE

på botten av mörk chokladbrownie
dekorerad med färsk passionsfrukt och choklad

MÖRK- & LJUSCHOKLADMOSSE

varvat med chokladbottnar
dekorerad med vit choklad

HALLONMOUSSE

med ett lager av vaniljcrème
dekorerad med färska hallon & vit choklad

CITRON- & HALLONTÄRTA

hallonmousse varvat med citroncrème
dekorerad med vit choklad

PÄRON- & MJÖLKCHOKLADMOSSE

två sorters mousse varvat med chokladbottnar
dekorerad med pärongelé och mjölkchoklad

SVARTVINBÄR- & VIT CHOKLADTÄRTA

svartvinbärs mousse varvat med vit chokladmousse
dekorerad med vinbär och vit choklad

Vi har här sammanställt en del förslag på olika bröllopstårter, kanske kan ni hitta något som passar er, men vi är även öppna för era önskemål! Vi gör först och främst moussetårter i olika smaker. Tårtorna kommer antingen på en svängd eller rak ställning. Priset på tårtorna varierar beroende på sort och storlek, men ligger normalt mellan 60-80 kr/bit

VICKNING

Vårt förslag till en inbjudande vickning består av olika sorters korvar/salami, ostar och annat kallskuret. Detta serveras med två sorters bröd och smör. Detta gör vi i ordning i förväg, förslagsvis på en stor skärbräda lätt att ta fram när det är dags.

Från 95,-/pers

Detta går bra att komplettera med gubbröra eller skagenröra för ..

Från 50,-/pers

