

HÖGSKOLERESTAURANGER

Aula Medica
HÖGSKOLERESTAURANGER
STOCKHOLM



h

INNEHÅLLSFÖRTECKNIN

3. VARMA & KALLA DRYCKER

4. FIKABRÖD

5. FRUKT, SMÅTT & GOTT

6. TÅRTOR

7. SMÖRGÅSAR

9 SALLADER & KALLA LUNCHLÅDOR

10 FEST, MINGELMAT & SNITTAR

12 BUFFÉER

14 BUFFÉER SÄSONG & DESSERTER

15 BESTÄLLNINGSMALL & VILLKOR

Samtliga priser är exkl.
moms



VARMA & KALLA DRYCKER

- Kaffe/te, ekologiskt- och Rättvisemärkt **26 kr**
- Juice i glas EKO **27 kr**
Apelsin eller äpple
- Smoothie Tropical Fruit **33 kr** 
- Svenskt mineralvatten (Ramlösa) 33 cl burk **26 kr**
Blandade sorter
Naturell, citron och granatäpple
- Svenskt mineralvatten (Åive) 33 cl PET **33 kr**
Naturell, citron eller stilla
- Svenskt mineralvatten (Åive) 150 cl PET **55 kr**
Naturell eller stilla
- Läsk 33 cl burk **26 kr**
Blandade sorter
Coca Cola, Coca Cola zero, Zingo och Trocadero
- Cider från Herrljunga musteri alkoholfri 100 cl **55 kr**

Menyikoner för allergier

 = växtbaserat

 = innehåller inte gluten (kan finnas spår av gluten)

 = innehåller inte laktos





= växtbaserat



= innehåller inte gluten (kan finnas spår av gluten)



= innehåller inte laktos

FIKABRÖD

- Bulle **26 kr**
Kanel 🌿 vanilj, kardemumma 🌿 eller blåbär
- Karlsbaderbulle **28 kr**
- Längder (ca 8 pers) **77 kr**

Kanel 🌿 kardemumma 🌿 blåbär/vanilj eller äpple/
vanilj

- Croissant **26 kr**
- Muffins **26 kr**
Blåbär, äpple, choklad eller blåbär/kardemumma 🌿
- Chokladbiskvi **35 kr** 🌿 🌾 🥛
- Chokladboll med pärlsocker **26 kr** 🌿
- Dammsugare **30 kr** 🌿 🌾
- Rawboll **23 kr** 🌿 🌾
Blåbär/kardemumma, äpple/kanel, hallon/lakrits

- Mjuka kakor **35 kr**
Morotskaka
Mockaruta
Brownie Swirl
Brownie fudge

Hallon/vaniljkaka 🌿
Brownie 🌿

- Kakor allergikost **35 kr**
Kanelbulle 🌿 🥛
Morotskaka 🌿 🌾 🥛
Kärleksmums 🌿 🌾 🥛
Muffins - Blåbär 🌿 🌾 🥛
Brownie Havssalt 🌿 🌾 🌿



FRUKT, SMÅTT & GOTT

- Fruktkorg 19 kr/person
- Fruktkorg EKO 28 kr/person
- Fruktsallad 28 kr
- Skuren frukt 32 kr
Ananas, melon, druvor
- Chokladgodisbitar inslagna 17 kr/person



TÅRTOR

- Gräddtårta 12 bitars **495 kr**
Sockerkaksbotten, grädde, vaniljkräm, färska bär Finns i smakerna jordgubb, hallon och blåbär. Går att få laktosfri.
- Stockholm 10 bitars **495 kr** Kladdkakebotten/ browniebotten, mjölkchokladmousse och vaniljpannacotta med svartvinbärscurd.
- Frukttårta 12 bitars **495 kr**
Sockerkaksbotten, vaniljkräm, hallonsylt, smörkräm, färsk frukt och bär. Går att få laktosfri.
- Prinsesstårta 12 bitars **495 kr**
En klassisk prinsesstårta med sockerkaksbotten, grädde, vaniljkräm, hallonsylt och marsipan. Går att få laktosfri och/eller utan gluten.
- Prinsesstårta 12 bitars **495 kr** 
Vegansk prinsesstårta gjord på Oatly havregrädde och Oatly havremjolk.
- Hemmagjord Britatårta 12 bitars **495 kr**
Sockerkaksmaräng, hyvlad mandel, grädde och bär.
- White Lady 12 bitars **495 kr**
Chokladsockerkaksbotten, chokladkräm, vaniljkräm, och hallon. Täckt med vit marsipan.
- Schwarzwaldtårta 12 bitars **495 kr** 
En klassiker på nötmarängbotten med grädde och chokladbitar. Går att få laktosfri.
- Vit chokladmoussetårta 10 bitars **495 kr**
Vit chokladmoussetårta med hallonpannacotta på sockerkaksbotten.



= växtbaserat



= innehåller inte gluten (kan finnas spår av gluten)



= innehåller inte laktos



SMÖRGÅSAR

1–15 personer = 1 sort + ev. specialkost, 16–30 personer = max 2 olika + ev. specialkost, 31 eller fler personer = max 3 olika + ev. specialkost

FRUKOSTSMÖRGÅSAR

Alla frallor går att få gluten- eller laktosfria.

Laktosfria alternativ serveras med växtbaserat smör (hårdost är naturligt fritt från laktos)

- Halv fralla **25 kr**
Med färska grönsaker
Ost · ost & skinka · salami · kalkon & färskost · Violife ost  · Vegansk pastej med saltgurka 
- Hel fralla **30 kr**
Med färska grönsaker  · Vegansk pastej med saltgurka 
Ost · ost & skinka · salami · kalkon & färskost · Violife ost
- Enkel smörgås på danskt rågbröd **25 kr**  · Vegansk pastej med saltgurka 
Med färska grönsaker
Ost · ost & skinka · salami · kalkon & färskost · Violife ost
- Dubbel smörgås på danskt rågbröd **30 kr**
Med färska grönsaker

Ost · ost & skinka · salami · kalkon & färskost · Violife ost  · Vegansk pastej med saltgurka 



LUNCHSMÖRGÅS 89 kr

Välj mellan surdegshaguet eller wrap. Baguetter går att gå glutenfria. I baguetter ingår sallad & färska grönsaker
I wraps ingår även quinoa

- Rödbetshummus med falafel och fetaost
- Mozzarella med grönkålspесто och ugnsbakade tomater
- Friterad tofu med koriandermajonäs och kimchisallad 
- Rödbetshummus med falafel och växtbaserad fetaost 
- Bönkräm med kapris, lök och dillrostad blomkål 
- Rostbiff med syrad kål, karamelliserad lök, senapskräm och manchego 
- Varmrökt lax med dill och gräslökskräm, krispiga grönsaker och syrad gurka 
- BBQ kyckling med srirachamajonnäs, grönkål och krispiga morötter 



= växtbaserat



= innehåller inte gluten (kan finnas spår av gluten)



= innehåller inte laktos



= växtbaserat



= innehåller inte gluten (kan finnas spår av gluten)



= innehåller inte laktos

SMÖRGÅSTÅRTOR

9 bitar/**890 kr** · 12 bitar/**1115 kr** · 15 bitar/**1395 kr**

- Röra på rökt skinka & äpple, västerbottenkräm toppad med örtsalami och lufttorkad skinka.
- Skagenröra och laxröra toppad med rökt lax och räkor.
- Rökt tofuröra med tångkaviar och äpple samt bönröra toppad med betor och zucchini. 



SALLADER & KALLA LUNCHLÅDOR

1–15 personer = 1 sort + ev. specialkost , 16–30 personer = max 2 olika + ev. specialkost, 31 eller fler personer = max 3 olika + ev. specialkost

SALLADER inkl. smör & bröd 99 kr

Alla sallader innehåller quinoa och salladsmix

- Tandooristekt tofu med rostade kikärter, sötpotatis och vitlöksdressing 🥬 🌾
- Caesarsallad med kyckling, bacon, caesardressing, parmesan & krutonger
- Räksallad med wasabikräm, ägg och syrade säsongsbetonade grönsaker 🌾 🏠
- Chêvresallad med rostade betor, dill- och fikonvinigrette toppad med rostade pumpakärnor 🌾



KALLA LUNCHLÅDOR inkl. smör & bröd 145 kr

- Dressade risnudlar med krispig tofu och wasabikräm 🥬 🌾
- Mezelåda med kryddig kycklingfilé, dressade linser, marinerade kronärtskockshjärtan, oliver, rödbetshommus och ajvar 🌾 🏠
- Mezelåda med falafel, dressade linser, marinerade kronärtskockshjärtan, oliver, rödbetshommus och ajvar 🥬 🌾
- BBQ kyckling med grillade rotfrukter, sötpotatis och srirachamajonnäs 🌾 🏠
- Rödbetsbiff med grillade grönsaker cous cous och myntakräm 🥬
- Varmrökt lax med broccoli-, rödbeta - och morotsjulienne med dill- och gräslökskräm 🌾 🏠

För övriga allergier, skriv dessa som en kommentar i beställningen

FEST, MINGELMAT & SNITTAR

Vill ni beställa vin/öl till middagen, minglet eller festen? Det ordnar vi!

Kontakta oss för offert: stockholmatering@nordrest.se



= växtbaserat



= innehåller inte gluten (kan finnas spår av gluten)



= innehåller inte laktos

VEGETARISK 37 kr

- Pincho med örtmarinerad kronärtskocka och röd linshummus
- Pincho med örtig färskost, ugnsbakad tomat och mozzarella
- Slider med friterad tofu, guacamole och srirachamajonnäs toppad med picklad lök
- Fröknäcke med chevrekräm och fikonmarmelad
- Knäcke med västerbottenkräm och picklade kantareller
- Fröknäcke med bönkräm, friterad kapris och gul lök
- Blomkålskräm i kopp med brynt brysselkål, krasse med stekt kavring
- Alpspårsrökt tofu i kopp med black beansås, vårlök och rödbetsgroddar
- Brie, manchego i kopp med honungsbakat päron
- Rostad jordärtskocka med srirachamajonnäs, torrostade hasselnötter och krasse
- Confiterad rostad portabello med friterade sötpotatisstrimlor och tryffelkräm

FRÅN HAVET 37 kr

- Pincho med varmrökt lax, senapskräm och krämigt ägg
- Knäcke med skagenröra
- Danskt rågbröd med laxröra och kaprisbär
- Räkcevice i kopp med mango, avokado, chili, lime och koriander
- Ägg Royale i kopp med räkor, västerbottenost, creme fraiche och rödlök
- Halstrad tonfisk i kopp med wasabimajonnäs

KÖTT 37 kr

- Pincho med prosciutto, chèvre, valnötter och honung
- Slider med pulled chicken, guacamole, srirachamajonnäs med picklad lök
- Choritzo i kopp med äggkräm och friterad lök

MINIDESSERTER 44 kr

- Chokladpannacotta med bärgelé 🌱 🌾
- Hallonpannacotta med vit chokladmousse 🌾
- Chokladmousse med hallon 🌱 🌾
- Vit chokladmousse med marinerade jordgubbar och mandelknäcke 🌾
- Äppelkompott med vaniljgrädde & nakenhavresmul 🌱 🌾
- Pärontosca med vaniljgrädde 🌾
- Crème Brulée 🌾

HANDGJORDA PRALINER 20 kr

beställs senast 3 dagar innan leverans, minst 15st/sort

- Kaffetryffel 🌾
- Nougattryffel 🌾
- Hallontryffel 🌾
- Chokad - med kokosttryffel 🌱 🌾

MINGELPAKET

- 5 valfria mingelrätter samt 1 valfri minidessert eller pralin **150 kr**
- 7 valfria mingelrätter samt 1 valfri minidessert eller pralin **185 kr**
- 9 valfria mingelrätter samt 1 valfri minidessert eller pralin **269 kr**



BUFFÉER

Minsta antal vid beställning: 15 personer



= växtbaserat



= innehåller inte gluten (kan finnas spår av gluten)



= innehåller inte laktos

— Skandinaviska smaker **240 kr**

Rimmad torsk med hollandaisesås och krasse
Örtbakat kalkonbröst från Ingelsta med dragonkräm & äpple
Laxtårta på kallrökt lax med pepparrot och gräslök
Citron- och honungsbakad kål med grönsparis och rostad fröblandning
Paj på lagrad svensk ost med vårlöksröra
Potatissallad med dill- och Västerbottenpesto
Blandsallad och dressing
Hembakt bröd med vispat smör

— Amerikansk BBQ **255 kr**

BBQ marinerade spare ribs
Hickory och kryddmarinerade chicken drum sticks
Het chorizo
Rostad majssallad
Potatissallad
Caesarsallad med romansallad, krutonger, caesardressing, hyvlat parmesan
Selleristicks med bluecheesedressing
BBQ sås
Aioli
Cole
slaw
Hembakt bröd med vispat smör

— Smaker från medelhavet **265 kr**

Örtmarinerad kycklingfilé med grillad paprika och citron
Rostad aubergine och zucchini med fetaost & oliver
Bulgursallad med soltorkade tomater och örter Mozzarella och
semitorkade tomater med basilika Chèvrepaj med honung,
ruccola och rostade pinjenötter Prosciutto och melonsticks
Paprikaröra Tzatziki
Blandsallad och dressing Hembakt
bröd med vispat smör

— Brunnsviken **265 kr**

BBQ-kryddade chicken drumsticks med
coleslaw Kallskuren kalvytterfilé med
chipotlemajonnäs Örtmarinerad lax med dill- och
gräslökskräm Broccoli- och ädelostpaj
Marinerade bönor med chili och vitlök
Potatissallad med saltorkade tomater och parmacrisp Marinerade
kronärtskockor med babyspenat och cocktailtomat Grönsallad och
dressing
Hembakt bröd med vispat smör

— Vegetarisk Mezebuffé **235 kr**

Går att få vegan
Friterad falafel
Vinbladdolmar
Tabbouleh med bulgur, persilja, citron, mynta och tomat
Örtig lins – och tomatsallad
Champinjoner dressade med chiliolja och koriander Lime –
och sambalmarinerad mozzarella (Tofu om vegan)
Marinerade halkidikioliver
Hummus Crème
toun
Blandsallad och dressing Hembakt
bröd med vispat smör

— Vegansk buffé **275 kr** 🌱

Rödbetsbiff med basilika och vitlök
Bönsallad med crostini, grillad paprika och oliver
Tofu marinerad i saltorkad tomatpesto Gazpacho
Matvetesallad med rostade kikärter, betor och violife white greek
Bönröra med saltorkad tomat
Dill – och citronkräm med kapris
Rostad sötpotatis
Hembakt bröd med vispat smör



BUFFÉER SÄSONG

Minsta antal vid beställning: 15 personer

— Vårbuffé (levereras mars–maj) **245 kr**

Örtstekt kycklinglårfilé med örträm
Inkokt lax med citronkräm Filodegspaj
med fetaost och spenat
Sparrissoppa toppad med dillolja och crudité
Potatissallad med dijonnaigrette
Ägg royal med västerbotten, creme fraiche och räkor
Hembakt bröd med vispat smör

— Höstbuffé (levereras september–november) **245 kr**

Enbär- och timjankryddad tjälknöl Äpplechutney
Kantarellpaj med västerbotten
Krämig potatissallad med pepparrot och äpple
Helstekta champinjoner med jordärtskockskrämm Kokta
svartrötter med örtemulsion
Hembakt bröd med vispat smör

DESSERTER 79 kr

Minsta antal vid beställning 15 personer

- Chokladpannacotta med bärgelé  
- Hallonpannacotta med vit chokladmousse 
- Chokladmousse med hallon  
- Vit chokladmousse med marinerade jordgubbar och mandelknäcke 
- Äppelkompott med vaniljgrädde & nakenhavresmul  
- Pärontosca med vaniljgrädde 
- Crème Brulée 



= växtbaserat



= innehåller inte gluten (kan finnas spår av gluten)



= innehåller inte laktos





KONTAKT

Ki.catering@nordrest.se



HÖGSKOLERESTAURANGER