



HEJ KÄRA HYRESGÄSTER

Vi är glada att kunna erbjuda er ett brett utbud av mat- och dryckestjänster för alla tillfällen. Oavsett om ni planerar ett möte, en avtackning, ett samkväm med kollegor, eller vill fira något speciellt, finns vi här för att hjälpa till. Från små sammankomster till storslagna sommar- eller julfester, vi ser till att ni får en härlig upplevelse.

Vi fokuserar på hållbarhet och använder lokala råvaror när det är möjligt. Med bara några meter till oss kan det inte bli mer bekvämt och hållbart!

Låt oss ta hand om detaljerna så att ni kan fokusera på det ni gör bäst. Tveka inte att kontakta oss för att diskutera era behov – vi är här för att göra livet lite enklare och godare.

Frukost
Konditori
Kall dryck
Lunch (dagens, sallader, lunchbuffé)
Wraps
Bufféer
Tilltugg & snacks
Mingel & AW
Middagsmenyer
Event



FRUKOST FRÅN BAGERIET & DELIN

FRALLA

Ost, krispsallad, gurka, smör 34 kr.

Ost, kalkon, krispsallad, gurka, smör 34 kr.

Kalkon, krispsallad, gurka, smör 34 kr.

Leverpastej, inlagd gurka, smör 34 kr.

Avokado, tomat, krispsallad, färskost 34 kr.

Kokt ägg, krispsallad, Kalleskaviar 34 kr.

GLUTENFRI FRALLA

Ost, krispsallad, gurka, smör 34 kr.

Ost, kalkon, krispsallad, gurka, smör 34 kr.

Leverpastej, inlagd gurka, smör 34 kr.

GLUTENFRI & LAKTOSFRI FRALLA

Kokt ägg, krispsallad, Kalleskaviar 34 kr.

Avokado, gurka, krispsallad,
laktosfri färskost 34 kr.

Kalkon, krispsallad, gurka, laktosfri färskost 34 kr.

VEGAN & GLUTENFRI FRALLA

Avocado, gurka, krispsallad,
vegansoftspread, olivolja 34 kr.

DRYCK m.m.

Äppeljuice/Apelsinjuice 29 kr.

Jordgubbssmoothie 41 kr.
äpple, mynta, ingefära kanna 184 kr.

Mangosmoothie 41 kr.
apelsin, mynta, ingefära kanna 184 kr.

Grekiskyoghurt, hemgjord 36 kr.
granola, säsongens frukt eller bär

Ingefärsshot 28 kr.

Kokt ägg, Kalles Kaviar 20 kr.

Bryggkaffe/Te 29 kr.
12 koppar (termos) 275 kr.

Alla priser angivna exklusive moms





KONDITORIET

Kanelbulle	32 kr	TÅRTOR	
Kardemummabulle	32 kr	Princess8-bit/20-bit	384 kr/960 kr
Vaniljbulle	32 kr	Björnbärssylt, vaniljkräm, grädde	
Croissant	39 kr		
Pain au chocolat	42 kr	Choklad8-bit/20-bit	384 kr/960 kr
Rulltårta, björnbär, mandel	32 kr	Hallon, chokladkräm, brownie, tryffel	
Tartlette-choklad, saltkola, hasselnöt	43 kr		
Tartlette-kvittencurd, italienskmaräng	43 kr	Mango-Passion-Kokos8-bit/20-bit	384 kr/960 kr
Tartlette-äpple, crumble, mandel	43 kr	Nöt-gluten & laktosfri	
Banankakavegansk	39 kr		
Chokladsnitt	11 kr	Ärnifler-taett partill!	
Sirapsnitt	11 kr		
Säsongspaj (blåbär, hallon, äpple)	36 kr		

Alla priser angivna exklusive moms





KALL DRYCK

Ramlösa	25kr.	Äppeljuice/Apelsinjuice	29kr.
Ramlösasmak	25kr.		
Coca Cola Zero	25kr.	Jordgubbssmoothie,	41kr.
Coca Cola	25kr.	äpple, mynta, ingefära	kanna 184kr.
Sprite	25kr.		
Fanta	25kr.	Mangosmoothie,	41kr.
		apelsin, mynta, ingefära	kanna 184kr.
Alkoholfriöl	35kr.	Ingefärsshot	28kr.

Alla priser angivna exklusive moms





DAGENS LUNCH

DAGENSVEGETARISKA
DAGENSFISK
DAGENSKÖTT

138 kr.
138 kr.
138 kr.

ÖRTBAKAD LAX
Dillmarinerad potatis, kokt ägg,
broccoli, picklad rödlök,
citroninlagd fänkål, saltrostade
solrosfrön, pepparrotsmajonnäs
Allergener; fisk, ägg, senap

138 kr.

Besök torsgatan.se för att se veckans meny!

SALLADER

VEGOSALLAD

Rostad morot & palsternacka,
belugalinser, Västerbottenost,
avokado, marinerad grönkål,
picklad rödlök, rostade pumpakärnor,
senap & honungsvinegrette
Allergener; laktos, stenfrukt, senap

138 kr.

CHILIRÄKOR

Sojamarinerade glasnudlar,
strimlad kål, morot, picklad blomkål,
edamamebönor, grönkål,
krossade jordnötter, yuzumajonnäs
Allergener; skaldjur, soja, nötter, ägg,
senap, gluten (soja), baljväxt

138 kr.

KYCKLING BULGOGI

Gochuangbakad kyckling,
marinerat svart ris, mango,
edamamebönor, grönkål, morot,
sesam & misodressing, färsk koriander
Allergener; gluten, stenfrukt, soja,
sesam, baljväxt

138 kr.

VECKANS SALLAD

Håll utkik på hemsidan!

138 kr.

KYCKLING CAESAR

Kryddbakad kyckling, mixsallad,
grönkål, bacon, hyvlad parmesan,
krutonger, caesardressing
Allergener; gluten, laktos, ägg, fisk, senap

138 kr.

LUNCHBUFFÉ "KORTVARSEL"

Vi kan erbjuda lunchbufféer på kort
varsel till sällskap från 10 personer.
Ni väljer om ni önskar kött, fisk eller
vegetariskt som bas. Vi uppdaterar
bufféerna veckovis så kontakta oss
gärna med en förfrågan så sätter vi
samman ett anpassat förslag!

215 kr.

Minimum antal 10

Alla priser angivna exklusive moms





WRAPS

Tortillabröd, kryddig hummus,
sallad, krispiga grönsaker, fetaost,
marinerad grönkål

97kr.

Välj mellan: kyckling, lax eller vegetariskt

Allergener: gluten, baljväxt, laktos, ägg, senap

OBS: Går ej att få glutenfri

Alla priser angivna exklusive moms





BUFFEÉR

ITALIEN

325kr.

Ostar & charkuterier, marinerade kronärtskockor.
Citronbakad kyckling, pestodressing.
Ört & vitlöksstekt avildräkor, ruccola, kapris.
Potatissallad, saltorkad tomat, oliver.
Capresesallad, tomat, mozzarella, balsamico.
Grönsallad, cruditéer, citronette, basilika och rostad vitlöksmajonnäs.
Hembakad focaccia, vispad örtfärskost

Minimumantal 20

NORDEN

345kr.

Fänkålsstekt lax, pepparrotskräm, dill.
Kalvrostbiff, rotfruktsgremolata, citron.
Skagenröra.
Krämig potatissallad, purjolök, örter, rödlök.
Rostade gulbeter, krispig grönkål, solrosfrön.
Grönsallad, cruditéer, citronette.
Dragonmajonnäs.
Hembakat bröd, vispat smör

Minimumantal 20

GRILLBUFFÉ

395kr.

Pepparkryddad Tri-tip
Dalsjöfors karré "BBQ"
Citron & timjan marinerad kyckling
Merguezkorv

Potatissallad
Jalapeño green slaw
Majskolv, parmesan, chili
Chipotle majonnäs
Grönpepparsås

Minimumantal 30

LUNCHBUFFÉ "KORTVARSEL"

215kr.

Vikan erbjuder lunchbufféer på kort varsel till sällskap från 10 personer. Ni väljer om ni önskar kött, fisk eller vegetariskt som bas. Vi uppdaterar bufféerna veckovis så kontakta oss gärna med en förfrågan så sätter vi samman ett anpassat förslag!

Minimumantal 10

VEGETARISK BUFFÉ

295kr.

Rostad zucchini, kapris, citron
Grönkålsbulgur 'Tabbouleh'
Örtbakade rotfrukter, solrospesto
Kikärtssallad, grillad paprika, oliver
Saltorkad tomatcrème
Marinerad fetaost, sesamfrön, fänkål
Hembakad focaccia

Minimumantal 10



Alla priser angivna exklusive moms



TILLTUGG & SNACKS

CROSTINIS

38kr.

Tapenade, kronärtskocka, parmesan
Soltorkad tomatkräm, salami piccante
Chèvre, fikonmarmelad, krasse
Färskost, syltat päron, saltrostade
valnötter
Tomatchutney, mozzarella, picklad chili
Ricotta, sardeller, grillad paprika
Oxfile, bakad tomat,
Café de Paris majonnäs
Västerbotten "paj", stenbitsrom,
gräslök

Minimumantal 20 per enhet

KANAPEÉR

62kr.

Handskaladeräkor, citronkräm,
pepparrot
Skagenröra, dill, citron
Löjrom, syrad grädde, gräslök
Prosciutto, tryffel-färskost, fikon
Kallrökt lax, örtkräm, tångcaviar
Halstrad tonfisk, avokado,
picklad chili

Minimumantal 20 per enhet

FINGER FOOD

69kr.

Löjromsstrut, syrad grädde, gräslök, dill
Kryddsotad lax, gemsallad, kimchi-
majonnäs, rättika, shizokrasse
Råbiff, tomatconcassé, chilivinägrett,
äggulekräm, kryddiga chips
Chilistekta vildräkor på spett,
pimientoaioli, brödkrisp, persilja
Flatbread, tomatsås,
Nduja, mozzarella, rucicola
Slider, chipotle pulled chicken,
coleslaw

Minimumantal 20 per enhet



Alla priser angivna exklusive moms



MINGEL & AW

CAVA AW

Oliver, Valenciamandlar,
Serranoskinka, patatas bravas,
chorizo, Manchego

Minimumantal 20

Cava från 68 kr. per glas eller en hel
butelj från 360 kr.

BURGERS & BEERS

Cheese burger, chilirelish,
Väddö-cheddar, silverlök,
pommes frites

Minimumantal 20 per enhet

185 kr.

TACOS & MARGARITAS

Kryddgrillad flankstek, vete-
tortillas, mango & habanerosalsa,
tomat, chipotlemajonnäs, koriander,
myntatostadas, avokadocrème, tajin

Minimumantal 20 per enhet

195 kr.

136 kr.

Alla priser angivna exklusive moms





MIDDAG PÅ TORSGATAN

MENY 1

Sotad lax, forellrom, syrad gurka,
rökt majonnäs, puffat bovete,
krassesallad

545 kr.

Kryddstekt hjort, tryfferad potatispuré,
svartkål, burritanalök, Bordelaisesås

Pavlova, vispad pannacotta,
vaniljrörda bär, citroncurd,
halloncoulis

MENY 2

Carpaccio, endivsallad, parmesan,
ostcrème, brödkrisp, rostad svartkål

565 kr.

Bakad röding, hummervelouté,
inlagd gulbetor, fänkål,
örtslungad potatis

Mörk chokladterriner, körsbärskompott,
saltkolacrème, marsmallows

MENY 3

Skagenröra, löjrom, toast melba,
citron

595 kr.

Grillad ryggbiff, pommes frites,
bakad tomatsallad, bearnaisesås,
rödvinsky

Crème Brulée, tonkaböna, vanilj

MENYVEGETARISK

Burratina, rostad tomatsallad,
svartkål, chilikrispolja, basilika

545 kr.

Gnocchi, citronsmörsås, inkokt
kronärtskocka, brynt smör, brytböner,
mandel

Mörk chokladterriner, körsbärskompott,
saltkolacrème, marsmallows

MENYPREMIUM

Sotad pilgrimsmussla,
grön tomat consommé, selleri, gurka

795 kr.

Smörstekt ostronskivling, löjrom,
brioche, rostad grädde, silverlök

Kryddstekt hjort, croquettes,
confiterad borettanalök,
svartkål, tryffelsky

Pavlova, grillad persika, hallonsås,
vispad pannacotta

DRYCKESPAKET

Mousserande somfördrink
2 valfria enheter vitt/rött vin
Kaffe/te

265 kr.

Vi har både en spännande vinlista och sommelierer i vår närhet så vi skraddarsyr gärna Er dryckesupplevelse. En hel massa cocktails finns bakom baren...

Alla priser angivna exklusive moms

5-KAMP



NEDAN ÄR OLIKA EXEMPEL PÅ TÄVLINGSMOMENT!

BLINDPROVNING

Kan du avgöra vilket vin som är vilket?
Välj mellan rött, vitt eller mousserande.

GASTRO-QUIZ

En frågesport om allt mellan himmel och jord inom gastronomi.

SMAKTEST

Hur mycket kan du om kryddor? Här testas dina smaklökar.

STYRKETEST

Snabbast vispad maräng vinner!

VIKTTEST

Inom restaurang är det viktigt med matens vikt. Men det är inte alltid man har en våg i närheten. Hur nära kan du komma korrekt vikt?

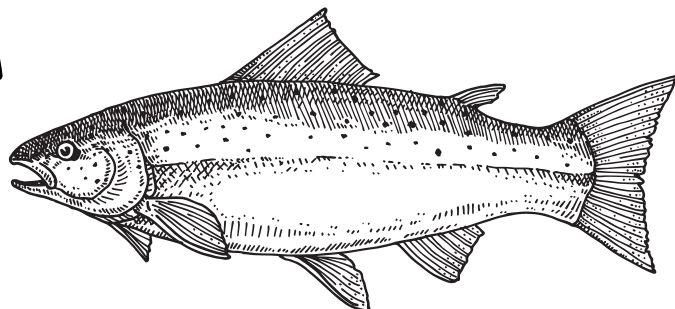
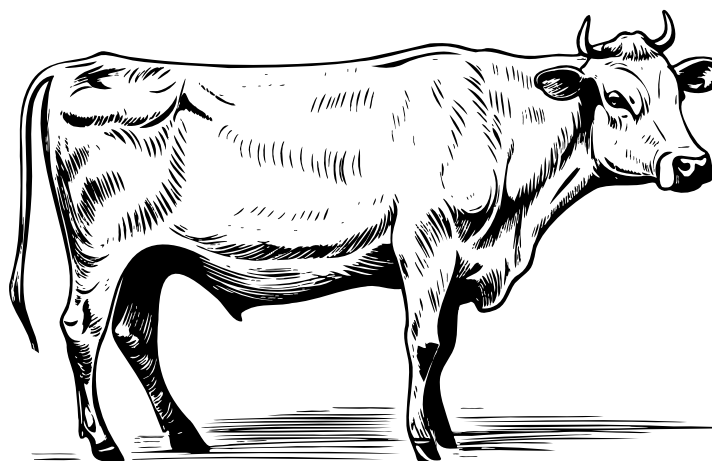
VAD SITTER VART?

Vad kan du egentligen om djurens anatomi?

VILKEN FISK?

Vad kan du om fiskar?

VARFÖR
"GRÖNAN"??
ENDAST
220 KR. /P.P.



Alla priser angivna exklusive moms

Chefs Ultimate Challenge



Har ni
det som krävs
för att bli en
Master Chef?





GRYM TEAMBUILDING

Börja med lite bubbel och tilltugg. Vi byter om och börjar gå in i tävlingsmood. Vi tar nu över och ger tydliga instruktioner om regelverk och förväntansbild. 70 minuter... tiden går fort... nu sätts Ni på prov!

Lagindelning

Utse en köksmästare som ska leda och organisera arbetet.

Uppdrag

Att för jury presentera en varmrätt (egen tallrik samt en till jury).

Råvarukorgen presenteras efter lagindelning.

Huvudråvara som vi väljer kan vara:

Fisk
Fågel
Vilt
Nötkött
Grönsak

Juryn

Jury för kvällen är kontrollanterna i köket. De bedömer presentation, smak, organisation, hygien samt ledarskap. Varje enskild kategori kan ge laget 10 poäng som mest.

Totala maxpoängen är 50 poäng. Tiden är viktig och för varje minut som man missar att servera en fullgod tallrik blir det 5 poängs avdrag från totala poängen.

Vinnare samt övriga kommentarer presenteras i samband med dessert som lagas av Torsgatans konditor

Meny för kvällen

Kanapéer
Din egenkomponerade varmrätt
Dessert

Drycker

Här går det att kombinera tävlingen med vinprovning.

Dryck kommer att finnas att tillgå i samband med tävlingen.



1200 kr.
per person exkl. moms