

ERIKSTORP CATERING

Vi har stor erfarenhet av att ta hand om olika cateringuppdrag allt från den lilla privata tillställningen till det stora företagsarrangemanget. Med en catering från oss behöver ni inte oroa er om resultatet utan kan fokusera på festen. Vi löser resten.

Vi har menyer för alla tillfällen, minnesstunder, dop, bröllop, högtider, student, jubileumsdagar samt event och större beställningar.

För all catering debiteras ett minimum av 15 personer. Kontakta gärna oss för att diskutera er nästa fest.

Två populära exempel, men vi skräddarsyr så klart efter era önskemål om så önskas:

Det finns ett par saker som är viktigt att känna till när man bokar sin catering via Erikstorp.

Personal på plats.

Kräver din catering personal på plats. Ex Servispersonal, bartenders, kockar eller diskare så kostar det 375 kr per person och timme.

Porslin

Uppläggningsfat till bufféer.

20 kronor per gäst.

Hyra av dukar

100 kr per duk

Hyra av Tallrikar

10 kr per tallrik. Gäller alla tallrikar dvs förrätts tallrikar, varmrätts-tallrikar och desserttallrikar.

Kaffeservis

Kaffekoppar, skedar, mjölkannor och sockerskålar
10 kr per kuvert

Grillar

Oljefats-grillar inklusive briketter 500 kr / styck

Utkörning

Inom Landskrona kommun 300 kr
Utanför Landskrona kommun 500 kr

Vid cateringar där våran personal inte finns på plats ska allt hyrt material återlämnas till

Erikstorps Kungsgård senast 3 dagar efter utlåningsdatum.

Erikstorps lilla cateringbuffé 199:-

Färskpotatissallad med örter, lökar och senaps-vinnegrette

Vår egna rökta lax (100 gram pp.)

Tunt skivad marinerad grisrygg (100 gram pp.)

Yoghurt smaksatt med rostad vitlök och kummin

Salsa med kapris, lagrad ost, olivolja och färsk oregano

Hembakat surdegsbröd och smör

Bakad choklad med lättvispad grädde

Erikstorps stora cateringbuffé, 299:-

Tartar på Oxe, olivolja, bovete & krasse (40 gram) pp.

Utvalda charkuterier

Tunt skivad marinerad grisrygg (100 gram pp.)

Vår egna rökta lax (100 gram pp.)

Sallad på skånska rotfrukter

Färskpotatissallad med örter, lökar och senpas-vinnegrette

"Tabbouleh" på couscous, mynta och schalottenlök

Yoghurt smaksatt med rostad vitlök och kummin

Salsa med kapris, lagrad ost, olivolja och färsk oregano

Hembakat surdegsbröd och smör

Sockerkaka smaksatt med kardemumma, vanilj-smörkräm och karamelliserad hasselnöt