

happy kitchen



Catering meny med Naturlig Ren Mat

Allt på vår meny görs med kärlek och omtanke. Så mycket som möjligt är ekologiskt. Vitt mjöl, raffinerat socker och mejeriprodukter tillhör de ingredienser vi har sorterat bort. Det mesta är glutenfritt.

Om du har ett eget tema eller idéer om den mat du föredrar för ditt evenemang, så är vi öppna för förslag. Fråga oss gärna om ni vill ha vägledning när ni väljer rätter och smaker.

TELEFON: 031 - 13 13 70

EMAIL INFO@HAPPYMKITCHEN.SE

ADRESS: VASAGATAN 24 | GÖTEBORG

CATERING BUFFÉER

HAPPY M BUFFE 1 275:-

- ♥ Quinoasallad med grönsaker, Tamari, rostade frön och citrondressing
- ♥ Rödbetsallad med grillad rosésallad och Happy Ms krämiga Caesardressing
- ♥ Böndip med citron och koriander
- ♥ Rökt lax eller falafel Happy M style med soyugurt-, mynta- och chilisås
- ♥ Sexy green salad med dijondressing
- ♥ Kålsallad med färska örter, risvinäger, sesamolja, Tamari och sesamfrön

HAPPY M BUFFE 2 275:-

- ♥ Rödbetscarpaccio med rostade frön, gratinerad veganost, groddar och citron- & senapsdressing
- ♥ Caesarsallad på grönkål med Tamarirostade mandlar, tranbär och en krämig Caesardressing
- ♥ Het hummus med chili och gurkmeja
- ♥ Skagenröra på handskalade räkor med en växtbaserad mayo eller "Vegagen-röra" på tofu
- ♥ Hemmagjord Kimchi
- ♥ Kelp-nudlar med grönsallad, gröna bönor, broccoli, groddar, edamamebönor med lök-, Tamari- & svartpeppardressing

HAPPY M BUFFE 3 325:-

- ♥ Shiitaki Teriyaki cup
- ♥ Crystalwraps med grönsaker, koriander, räkor alternativt tofu, ingefära-, lime- och Tamaridip
- ♥ Nudelsallad med grönkål, morötter, inlagd rödlök, kål, krämig myntatahini och chili-, ingefära- och Tamaridressing med citronsmak
- ♥ Dip på gröna ärtor med citron och chili
- ♥ Sjögrässallad: Aramealger, grönsallad, morötter, gröna bönor, sesamfrön med spirulinadressing
- ♥ Ekologisk lax med teriyakidip eller spicy tofu



PICK AND MIX 50:- PER STYCK, MINST 20 AV VARJE

Vi rekommenderar 4-5 av de matiga + dessert

- ♥ Sashimisallad på ekologisk lax eller tofu, grönsallad, gröna bönor, groddar, lök, tamari- och svartpeppardressing
 - ♥ Shiitaki Teriyaki Cup
 - ♥ Crystal Wrap med grönsaker & räkor eller tofu
 - ♥ Quinoasallad med grönsaker, Tamarirostade frön och citrusdressing
 - ♥ Klassisk Skagenröra med handskalade räkor eller Veganröra med tofu, på surdegsbröd
 - ♥ Rödbetscarpaccio med rostade frön, gratinerad vegan ost, groddar, citron- & senapsdressing
 - ♥ Kryddigt het tofu med rödkål, nudlar, picklad rödlök, morötter, koriander och ingefära
 - ♥ Caesarsallad på grönkål med Tamarirostade mandlar, tranbär & en krämig Caesardressing
 - ♥ Ekologisk lax med Teriyakidip
 - ♥ Raw grönsakspasta med raw spicy Amatriciana sås
 - ♥ Ekologisk lax sashimi new style med gräslök, sesamfrön och ponzu sås
-
- ♥ Divine Rawfood choklad- och apelsinkaka (nötfri)
 - ♥ Divine Rawfood lime- och hallonkaka (nötfri)
 - ♥ Citron Pannacotta med ingefära och macha te (mjölkfri)
 - ♥ Choklad Brownie (gluten & mjölkfri)

♥ BRA ATT VETA ♥

- ♥ Minsta antal för catering är 15 personer (Pick & mix för 20 personer).
- ♥ Sista dag för ändringar eller tillägg är 5 arbetsdagar före evenemanget, därefter debiteras 100% av det offererade beloppet.
- ♥ Vi vill gärna ha en lista över eventuella allergier senast 5 arbetsdagar före evenemanget.
- ♥ Betalning sker 5 arbetsdagar innan på Happy M Kitchen, Vasagatan 24 eller via faktura.
- ♥ Om du vill hyra väldigt trevlig personal, är det möjligt till en kostnad av 350 kr/h + moms.
- ♥ Eventuellt tillkommer kostnad för leverans.

HAPPY M KITCHEN

TELEFON: 031 - 13 13 70

EMAIL INFO@HAPPYMKITCHEN.SE

ADRESS: VASAGATAN 24 I GÖTEBORG