

# Food by Coor

## Catering meny

2022



# FRUKOST

---

## Smörgåsar

Surdegssmörgås med grön hummus, groddar och grönsaker	30:-
Surdegssmörgås med lagrad ost och grönsaker	30:-
Surdegssmörgås med lagrad ost, skinka och grönsaker	30:-
Surdegssmörgås med kalkon och grönsaker	30:-

# DRYCK

---

## KAFFE & TE

Bryggkaffe/te (Ekologiskt, fairtrade)	30:-
---------------------------------------	------

## JUICER

Färskpressad apelsin/äppeljuice	35:-
Lemonad från Kiviks musterier EKO	30:-

## ÖVRIG DRYCK

Läsk, 33 cl, (Cola, Fanta, Sprite)	20:-
Läsk, 50 cl, (Cola, Fanta, Sprite)	25:-
Mineralvatten, 50cl PET	25:-
Stilla vatten i karaff (4p)	42:-

# SMÖRGÅSAR 79:-

---

## Salami och brie

Salami, brie, tomat, paprika och gurka

## B.L.T

Bacon, tomat, sallad, majonnäs

## Fetaost och hummus

Hummus, oliver, fetaost, rostade frön

# WRAPS 89:-

---

## Caesarkyckling

Kyckling, romansallad, tomat, Grana Padano och caesardressing

## Tabbouleh med falafel

Falafel, tabboluleh, yoghurt dressing och syrad rödlök

# SALLADER

---

## Klassisk räksallad

Handskalade MSC-räkor, grön sparris, ägg, sparris och rhode island

130:-

## Caesar med svensk gårdskyckling

Knaperstekt bacon, romansallad, hyvlad Grana Padano, Tomat och caesardressing

125:-

## Grekisk sallad med feta

Halkidikioliver, machesallad, trädgårdstomat, rödlök, grillad paprika och grekisk oreganovinaigrette

95:-

# KALLA TALLRIKAR

---

## Klassisk rostbiffstallrik

Färskpotatis sallad med primörer, grillad rostbiff och syrade grönsaker

149:-

## Mezetalrik

Grillad kyckling, falafel, hummus, oliver, fetaost och börek

149:-

# BAGERI & SNACKS

---

## Bullar och kakor

Kanelbulle

30:-

Kardemumma/vaniljbulle

30:-

Morotskaka, kärleksmums, brownie

28:-

Kondisbit 28:-

Tre sorters småkakor 20:-

## Energiboost

Fruktkorg, 1 frukt per person 15:-

## Tårtor

**Tårtor per bit 43:-**

Princess, Jordgubbsbomb, White Dream,  
Schwartzwald och Gräddtårta

**Mousetårtor, per bit 48:-**

Mango Spicy, Hallon/passion, Choco Loco

### **Tillägg tårtor, per tårta, kontakta oss för en offert**

Laktosfri

Glutenfri

Specialtårta/figurtårta eller bakelse

# PERSONAL

---

Boka senast 12:00 tre arbetsdagar innan arbetspassets start.

Uppdukning, servering, avdukning

Pris per person och påbörjad timma

395:-

# ÖVRIGT

---

## Hyra porslin/utrustning

Glas	5:-
Tallrik	5:-
Gaffel	2:-
Kniv	2:-
Sked	2:-
Kaffesked	2:-
Kaffekopp	5:-
Kaffekopp & fat	10:-
Termos	20:-
Vit engångsduk	65:-
Iskuber 5kg	50:-

# BESTÄLLNINGSRUTINER

---

Beställningar läggs via e-post till [arken.solna@coor.com](mailto:arken.solna@coor.com)

Det uppgifter som lämnas vid beställning är:

Förtäring: Välj ur menyn eller be om offertförslag. Glöm inte ev specialkost.

Datum/tid:

Leverans: uppge om ni hämtar själva eller vill ha er förtäring levererad.

Beställares namn och telefonnummer.

Betalning: Kort eller faktura, vid faktura uppge kostnadsställe.

## Ändringar/Avbokningar

Sena ändringar hanteras efter förmåga och inget vi kan garantera.

Vid avbeställning som görs senare än 24 timmar före avsedd leverans debiteras beställaren med 50% av faktureringsbeloppet.

Vid avbeställning som görs två timmar före avsedd leverans debiteras beställaren med 100 % av faktureringsbeloppet, inklusive alkoholhaltiga drycker.

# KONTAKT

---

**Restaurang Arken**

Mail: [arken.solna@coor.com](mailto:arken.solna@coor.com)

Tfn: 070-2431778