

Hyra en kock

Om man vill ha en helafton med norrländska delikatesser i kombination med en guidande hand så erbjuder vi olika lösningar.

Matlagningskurs

- Råvarukorg - Vi väljer ingredienserna och ni får möjlighet att vara med och kombinera rätterna.
- Grunder - Om ni bara vill lära er något grundläggande i matlagning. Ex. öppna ostron, slå en bearnaise, stycka en lammsadel mm.
- Dessert - Om ni vill fokusera på endast det söta och hur man med små medel kan skapa effektfulla efterrätter som imponerar såväl i smak som utseende.
- Middag - För de ambitiösa som vill göra en middag med flera rätter. Passar även bra om det är ett större sällskap.

Laga mat hemma

- Middag - Vi kommer hem till er och lagar en middag vid sittande bord.
- Grillning - För er som vill ha en grillfest hemma eller på jobbet.
- Lunch - Vi kommer hem till er och lagar en lunch efter era önskemål.

Vi sätter ihop en upplevelse efter era önskemål.

Catering

Vi levererar den mat och upplevelse som ni vill att vi ska leverera. Nedan finner ni förslag som kan fungera som inspiration och som grund för er.

Buffé/Planka

Mars – september, 380:- per person

DANIEL

- Gravad ren
- Rökt röding
- Gravad regnbåge
- 3 ostar med tillbehör
- Ört- och granskottsmarinerad majsckyckling
- Potatissallad/Primörsallad
- Sparris och fänkålssallad
- Fläderpanacotta
- Surdegsbröd och tunnbröd
- Färskost och messmör
- Paj

JOHANNA

- Västerbottenbakad majsckyckling
- Gravad lax
- Rökt makrill
- Gravad reninnanlår
- 3 ostar med tillbehör
- Potatissallad med pesto
- Syltade primörer
- Surdegsbröd och tunnbröd
- Smör och messmör
- Jordgubbar med lime och crème Fraiche



Catering

Buffé/Planka

Oktober – februari, 390:- per person

DANIEL

- Gravad ren
- Rökt röding
- Granskottsgravad lax
- Tjälknöl på reninnanlår
- Senap-och örtdressad potatissallad
- Pestomarinerade rotfrukter
- Björnbär- och blåbärschutney
- 3 ostar med tillbehör
- Surdegsbröd och tunnbröd
- Färskost och messmör
- Chokladmousse med karamelliserade nötter

JOHANNA

- Renkorv
- Rökt älghjärta
- Ren innanlår
- Rökt röding
- Färskpotatis med hovmästarsås och höst primörer
- 3 ostar med tillbehör
- Björnbärs chutney
- Rödbets- och spetskålscoleslaw med syltade lingon
- Surdegs bröd och tunnbröd
- Smör och messmör
- Chokladpanacotta med syltade bär och crème fraiche



Catering

Kanapé/tapas från norr

Mars-September, från 27:- styck

FISK

- Rökt röding med äpple- och pepparotscrème, sotad purjolök och rivet citronskal.
- Tunnbrödsnitt med gravad makrill, senap- och dillcrème, kavrings chips, syltade rädisor.
- Regnbågstartar på tunnbröd med sparris, färskost och syltad rättika.
- Gravad abborre med senapscrème, syltad rödlök och dillsallad.
- Rökt sikmousse med kavringschips, dillpesto och syltad fänkål.

KÖTT

- Rökt rentartar med jordgubb- och balsamicochutney med sotad purjolök.
- Tunnbrödssnitt med älghjärta, tomat- och timjansfärskost och friterad silverlök.
- Gravad renytterfilé med syltad sparris, ramlökspesto och rostad kokkaffepulver.
- Strimlad älgkorv med rabarber- och rosmarincrème och friterad svartrot.
- Tjälknöl på älg med norrländskt kavringschips, pepparotscrème och hyvlad Västerbotten ost.

DESSERT

- Rabarberpaj med smuldegss och vaniljkräm.
- Jordgubbspanacotta med limesirap och surdegsscrunch.
- Mjölkkchokladmousse med vanilj- och rosmarinmarinerade hallon och honungsflarn.
- Kladdkaka serveras med smultroncurd, kolasås på messmör och rostad vitchoklad.
- Flädermarinerade jordgubbar med rostad vitchoklad och fläderblommor.



Catering

Kanapé/tapas från norr

Oktober – februari, från 27:- styck

FISK

- Varmrökt rödingfilé med hjotronchutney, rosmarinpesto och silverlök.
- Gravad torskrygg med hovmästarsås, äppelcrudité och kavringsschips.
- Rödingtartar med rostad blomkålscrème, hasselnötspesto och citronette.
- Kallrökt regnbåge med pepparotscrème och syltade trattkantareller.
- Tunnbrödssnitt med gravad lax, cidersenapcrème och sikrom.

KÖTT

- Rökt renhjärta med pumpacrème, sotad purjolök och friterad schalottenlök.
- Gravad älginnanlår med syltade trattkantareller, rotsellericrème och torkade lingon.
- Tunnbrödssnitt med älg tartar, färskostkräm och grönkålspesto.
- Tjälknöl på rådjur med röbetscole slaw, citron confit och mandelpotatischips.
- Renkorv med björnbärschutney, friterad grönkål och syltad rödbeta.

DESSERT

- Hallonpanacotta med chokladganache och havreflarn.
- Chokladbrownie med inkokta björnbär och creme fraiche.
- Körbärsmousse med syltade blåbär och rostad vit choklad.
- Blåbärscupcake med citronfärskost och syltade blåbär.
- Vanilj- och kanelinkokta fikon med vaniljsabayonne och mördegscrunch.

