

CATERING PÅ SWAJ KRUBB & KAFÉ!

Vi hjälper gärna till med er catering. När vi lagar mat använder vi oss av en metod som heter sous vide. Det är en skonsam process som bevarar både smak och vitaminer. Viktigaste för oss är att i största möjliga mån använda oss av svenska lokala råvaror i matlagningen och kör självklart ekologiskt där det är möjligt.

Beställning av bufféer vill vi ha 4 dagar innan.

FRUKOSTPAKET: 60 KR/PERS.

Kaffe/te och frukostsmörgås. Välj mellan: rökt skinka/prästost, prästost, laktosfri avokadokräm med ägg.
Går att få vegansk och glutenfri.

FIKAPAKET: 50 KR/PERS.

Kaffe/te och bulle. Välj mellan: kanel, kardemumma, vanilj, svartvinbär, vegansk kanelbille, glutenfri nöttopp.

GRILLADE MACKOR: 79 KR/PERS.

Halloumi Heaven: Halloumi, färsk timjan, honung, philadelphiaost och syltad lök.
SWAJTuna: SWAJs egna tonfiskröra, pepper jack ost och syltad lök.

MATIGA WRAPS: 85 KR/PERS.

Säsongens smak. Vi gör även veganska och glutenfria.

SKRÄDDARSYDD SMOOTHIE.

Vi skräddarsyr smoothies efter önskemål.
Går att få i olika storlekar och priset varierar efter mängd och innehåll.

COUSCOUSSALLAD MED FETAOST: 120 KR/PERS.

Serveras som en buffé, minsta beställning 10 personer.
(Går att få levererad som färdig portionsstorlek för 94 kr/pers.)
Citrus-couscous, fetaost, marinerade grönsaker, röra på kronärtskocka, rostad paprikaröra och surdegsbröd. Vegetarisk (vegansk utan fetaost).

KLASSISK PASTASALLAD MED MOZZARELLA: 120 KR/PERS.

Serveras som en buffé, minsta beställning 10 personer.
(Går att få levererad som färdig portionsstorlek för 94 kr/pers.)
Tricolorepasta marinerad i röd pesto, grillad kyckling, mozzarella, röra på kronärtskocka, rostad paprikaröra och surdegsbröd.
Vegetarisk: Marinerade soja chunks (vegansk utan mozzarella).
Går att få med glutenfri pasta.

VEGETARISK SALLADSBUFFÉ: 165 KR/PERS.

Sallad på betor med pumpafrön och getostkräm. Sallad med rödpestopotatis.
Tom Kha-kryddade linser med grönsaker och sojachunks. Surdegsbröd.
Vegetarisk och glutenfri (vegansk utan getostkrämen).
Minsta beställning 10 personer.

MEXIKANSK BUFFÉ: 165 KR/PERS.

SWAJs högrev, långbakad i 24H, med anchochili och smoked paprika.
Riven ost. Tomatsalsa. Picklad rödlök. Rödkaålssallad med gurka, lime och chili.
Guacamole. Laktosfri majskräm. Gräddfil. Mjuka tortillabröd. Nachochips.
Minsta beställning 10 personer.

ITALIENSK BUFFÉ: 205 KR/PERS.

Couscoussallad. Marinerade grönsaker. Marinerade mozzarella och cocktailtomat.
Grana padano. Taleggio. Coppa di Parma. Salami Milano. Bresaola. Röra på kronärtskocka.
Rostad paprikaröra. Gröna oliver. Surdegsbröd. Grissini.
Minsta beställning 10 personer.

Specialmat? Frågor om andra rätter eller bufféer?
Skicka ett mail till info@swaj.se och vi kommer med ett förslag!



VI VILL HA BESTÄLLNINGEN 2 DAGAR INNAN, BUFFÉER 4 DAGAR INNAN.

ALLA PRISER ÄR INKL MOMS. BUDKOSTNAD TILLKOMMER.

SWAJ KRUBB & KAFÉ | HAMMARBY KAJ 10D | TEL: 076 341 66 89 | [INFO@SWAJ.SE](mailto:info@swaj.se) | [SWAJ.SE](http://swaj.se)