

# The Champ

**STANS BÄSTA  
CATERINGUPPLEVELSE!**



Upp till 80 pers

Eller hela The Champ , upp till 150 pers

**Företag  
Privat  
Bröllop  
Avslutningsfest  
etc.**

**STORGATAN 1, 582 23 LINKÖPING Tel 0769-066253 catering@thechamp.nu**

## Beställningsinformation

### **BOKNING**

Minst 8 personer.  
Bokning av catering bör ske minst 1 vecka innan leverensdatum.

Om ändring av antal gäster sker skall detta meddelas senast 3 dagar innan leverensdagen, om ej debiteras full kostnad

Avbeställning skall ske senast 7 dagar innan leverensdag, om återbud sker senare debiteras 75% av beställningskostnaderna

### **LEVERENS**

Vid leverens debiteras **50:-** per person inom Linköpings tätort. Vid leverens utanför Linköping tillkommer en kostnad på **40:-** per påbörjad mil.

### **PERSONAL**

Måndag-Torsdag mellan 06.00 - 18.00, **285:-** per påbörjad timme.  
Vardagar efter 18.00 samt Fredagar och helger, **365:-** per påbörjad timme.

### **BETALNING**

Priserna avser per person.  
Alla priser på mat inkluderar 12% moms.

Betalning sker kontant eller med kort på The Champ i Linköping vid hämtning.

Vid utkörning sker betalning kontant vid leverens.

Om Ni önskar kan vi fakturera (10 dagar netto). Fakturor under **500:-** debiteras en faktureringsavgift på **50:-**

### **OBS**

Priserna avser leverens av KALL mat!  
Om varm mat önskas vid hämtning/leverens tillkommer en kostnad på 50:- per person.

---

### **HYRA AV PORSLIN m.m**

Av oss kan Ni hyra både för den lilla festen till det större evenemanget, såsom bröllop och andra högtider.

Vi hyr ut porslin, glas, tallrikar, bestick, dukar, servetter samt andra tillbehör Ni kan tänkas behöva. Givetvis ingår diskning när Du hyr porslin av oss, så att Du kan koncentrera Dig på festen. Allt skall dock vara avtorkat/sköljt och nedpackat.

Du väljer själv om Du vill hämta hyrgodset hos oss på The Champ, Storgatan 1 i Linköping, eller få hyrgodset utkört av oss. Detta sker mot en avgift.

Pris: 3:- per del och person. Vid krossat porslin/glas debiteras inköpspris.

Vi hyr även ut vita dukar och tygservetter om så önskas.  
Kostnad för dukar 80:-/st, tygservetter 10:-/st.

# The Champ

## TACOBUFFÉ

Tacofärs och grönsaker dukas upp med alla traditionella tillbehör såsom lök, gurka, tomat, ost, majs, oliver, jalapenos, chunky salsa, creme fraiche,

**Pris 199 kr/person**

## TRERÄTTERS a lá THE CHAMP

Västerbottenpaj med rödlök, löjrom & creme fraiche  
  
Hemlagad kalvschnitzel (ca 200 g) med pommes, citron, ärtskott, vitlökssmör och kapisdoftande rödvinssky  
  
Vaniljpannacotta med björnbär

**Pris 290 kr/person**

## TJEJKVÄLL

Räkfrossa (färska räkor) med tre såser: örtsås, paprikasås och chillisås  
Med tillbehör

**Pris 195 kr/person**

## GRABBKVÄLL

Marinerade spareribbs med pommes och blandsallad, lök, tomat, coleslaw samt gräddfil

**Pris 195 kr/person**

# The Champ

## MEDELHAVS- BUFFÉ

*Marinerade skaldjur  
med grillad paprika och  
vitlök*

*Grekisk sallad med fe-  
tost och oliver*

*Serranoskinka och  
vitlökssalami*

*Aioli verde*

*Paj med kronärtsskocka,  
paprika och oliver*

*Pastasallad med chorizo  
och melon*

*Kycklingfilé med örter*

*Grissini med färskost-  
dipp*

*Cheesecake med  
björnbär*

**Pris 240 kr/person**

## ITALIENSK BUFFÉ

*Paj med tomat och  
mozzarella*

*Parmaskinka och salami*

*Pastasallad med ruccola*

*Marinerade svarta och  
gröna oliver*

*Kycklingspett med kall  
pestosås*

*Tomat och mozzarella-  
sallad med basilika*

*Marinerad  
kronärtsskocka med  
parmesanost*

*Italienskt stenugnsbakat  
bröd*

*Chokladpannacotta med  
hallon*

**Pris 240 kr/person**

## FRANSK BUFFÉ

*Quiche med spenat,  
chevré, honung och  
valnötter*

*Skivad marinerad  
kalvstek*

*Potatissallad med  
dragon, kapris och dijon  
senap*

*Gröna oliver*

*Lax och skaldjurspaté*

*Sparrissallad med kokt  
ägg och tonnatosås*

*Brieost och kex*

*Baguette*

*Fransk citronpaj med  
mörk chokladsås*

**Pris 240 kr/person**

# The Champ

## DET GODA GRÖNA

Lök och spenatpaj  
Bulgursallad med feta-  
ost  
Falafel  
Vitlöksmarinerade oliver  
Tomat- och melonsallad  
med pinjenötter  
Tzatziki  
Bönsallad med ört-  
marinerad qorn  
Italienskt stenugnsbakat  
bröd  
Mangomoussé med  
hallon

**Pris 240 kr/person**

## KLASSISK BUFFÉ

Kallrökt lax med honung  
och senapssås  
Potatisgratäng  
Rostbiff och skinka  
Kantarell och ostpaj  
Mimosallad  
Grönsallad  
Brieost med vindruvor  
och kex

**Pris 195 kr/person**

## SKÄRGÅRDS- BUFFÉ

Vitlökssill och blåbärssill  
Krämig potatissallad  
med senap och gräslök  
Varmrökt lax med  
citronpeppar  
Gravad lax med  
hovmästarsås  
Räksallad med  
bladspenat och gurka  
Västerbottenpaj  
Knäckebröd, smör och  
brännvinsost  
Blåbärspaj med  
vaniljsås

**Pris 195 kr/person**

# The Champ

## **SPECIALEN**

*Ostfyllda pastaknyten  
med kräftstjärtar,  
parmesanost och  
blandspenat*

*Ciabatta med salami &  
brie*

*Sallad med avokado-  
dressing & semitorkade  
tomater*

*Kycklingspett*

*Melon*

*Chokladmousetårta*

**Pris 165 kr/person**

## **LILLA BUFFÉN**

*Laxrulle med färskost*

*Rostbiff och skinka*

*Paj med saltorkade  
tomater*

*Ceasarsallad med  
kyckling*

*Kladdkaka*

**Pris 165 kr/person**

## **SISTA MINUTEN**

*Parmaskinka och salami*

*Kycklingspett*

*Pastasallad*

*Marinerad fetost*

*Mjukt bröd*

**Pris 95 kr/person**

# The Champ

## VINTER- BUFFÉ

*Snitt med rensteksröra*

*Skivad lammstek med  
rosmarin*

*Rotsaksgratäng med  
timjan*

*Lantpaté med  
cumberandsås*

*Getostboll med rostad  
mandel och honung*

*Bladsallad med broccoli  
och blomkål*

*Rågbröd med  
västerbottendipp*

**Pris 180 kr/person**

## VÅRBUFFÉ

*Tunnbrödsrulle med  
skagenröra*

*Rosastekt kalv med  
timjan*

*Potatissallad med  
sockerärter, sparris &  
rostade solrosfrön*

*Varmrökt lax med citron  
och peppar*

*Örtagårdssås*

*Svensk ceasarsallad  
med hyvlad  
västerbotten &  
kavringskrutonger*

**Pris 180 kr/person**

## SOMMAR- BUFFÉ

*Tre sorters sill med  
tillbehör*

*Helstekt fläskfilé med  
timjan och citron*

*Krämig potatissallad  
med kapis & senap*

*Västerbottenostpaj med  
löjrom, rödlök &  
creme fraiche*

*Skivad rostbiff med  
pickles*

*Kallrökt lax med  
chillipesto & citron*

*Sommarsallad med  
färska primörer &  
pepparrotsdressing*

*Knäcke & cheddarost*

**Pris 240 kr/person**

# The Champ

## HÖSTBUFFÉ

*Tunnbrödsrulle med renstek, pepparrot & gräslök*

*Kantarellpaj med västerbottenost*

*Persilja, citron & vitlöksmarinerad potatissallad*

*Tunnskuren hjortstek*

*Krispig sallad med äpple, rödlök, gurka & rostade nötter*

*Surdegsbröd med brännvinsost och smör*

**Pris 180 kr/person**

## STUDENT-BUFFÉ

*Fläskfiléspett*

*Potatissallad med ruccola & fetaost*

*Pastasallad med currykyckling & cashewnötter*

*Parmaskinka & melon*

*Tzatziki*

*Focaccia med tomatröra*

*Vaniljpannacotta med jordgubbar*

**Pris 225 kr/person**

## PÅSKBUFFÉ

*Citrussill och blåbärssill*

*Ägghalvor med räkor*

*Sötpotatissallad med färska örter, gröna bönor, lime, chilli & getost*

*Gravad lax med hovmästarsås*

*Rosastekt lammstek med örtsås*

*Tunn skivad rostbiff*

*Spenat och sparrissallad*

*Surdegsbröd med smörrost*

**Pris 225 kr/person**



# The Champ

## EXOTISK PLANKA 1

Rostbiff & skinka  
Fyra sorters exotiska  
frukter  
Potatissallad  
Mimosallad  
Brieost & kex

**Pris 160 kr/person**

## EXOTISK PLANKA 2

Rostbiff, skinka & rökt  
kalkon  
Kycklingspett  
Potatissallad  
Grönsallad  
Fem sorters exotiska  
frukter  
Tre sorters ostar  
Mimosallad  
Baguette  
Vindruvor  
Kex

**Pris 255 kr/person**

## EXOTISK PLANKA 3

Parmaskinka salami mi-  
lano & fänkålssalami  
Mozzarella med basilika  
Pestomarinerad  
kycklingfilé  
Pastasallad med  
soltorkade tomater  
Kronärtsskocka  
Svarta & gröna oliver  
Grönsker  
Marinerad parmesanost  
Melon & vindruvor  
Grissini med  
färskostdipp

**Pris 195 kr/person**

# The Champ

## ITALIENSK SMÖRGÅSSTÅRTA

*Parmaskinka & salami*

*Ostkräm med paprika*

*Oliver & melon*

*Grönsaker*

*Parmesanost & rödlök*

**Pris 585 kr**  
**9-12 personer**  
**30x30 cm**

## GREKISK SMÖRGÅSSTÅRTA

*Fetaostkräm med oliver*

*Svarta & gröna oliver*

*Frukt & grönsaker*

*Kyckling &  
fetaosttärningar*

*Färskostkräm med rökt  
skinka*

**Pris 585 kr**  
**9-12 personer**  
**30x30 cm**

## MATPAJER

*Rökt skinka, zucchini &  
ost*

*Ädelost, broccoli & ost*

*Lax, sparris & ost*

*Räkor, broccoli & ost*

*Tomat, mozzarella,  
ruccola & oliver*

*Fetaost, rödlök, paprika  
& oliver*

*Kronärtskocka, ost,  
broccoli & paprika*

*Kyckling, bacon,  
champinjoner & ost*

*Brie, salami, ruccola &  
ost*

*Spenat, lök & ost*

**Pris 180 kr/st**  
**6-8 personer**

# The Champ

## TAPAS

*Olika charkuterier*

*3 olika ostar*

*2 olika minikorvar*

*Parmarullar*

*Blandade oliver*

*Grillade grönsaker*

*Kycklingspett*

*Fetostkräm & grissini*

*2 chokladpraliner*

**Pris 250 kr/ 2 pers**

## SVENSK TAPAS

*Laxrulle med färskost*

*Västerbottenpaj*

*Tunnbrödsrulle med  
rökt skinka*

*Inlagd gurka och oliver*

*Skagenröra med knäcke*

*Kycklingspett*

*Rökt korv*

*Svensk hårdost*

**Pris 250 kr/ 2 pers**

## SKALDJURS- TAPAS

*Havskräfta*

*Vitvinskokta blåmusslor*

*Laxrulle med färskost*

*Färska räkor*

*Räkröra*

*Tigerräkor*

*Grissini med aioli*

**Pris 1720 kr/ 8 pers**

# The Champ

## SMÅPLOCK & MINGELMAT

Beställes minst 8 av samma sort

### **Parmarullar 10:-/st**

- färskost med kantareller
- färskost & pesto
- färskost med gräslök
- färskost med vitlök
- färskost med tomat
- färskost med pepparmix

### **Rullar 15:-/st**

- Kallrökt lax med färskost & wasabi
- Ren & kantareller
- Chorizo & färskost
- Salami & färskost
- Salami & färskost med gräslök
- Ren & pepparrot

### **Matpajer 20:-/st**

- Västerbottenost & löjrom
- Cheddarost & gräslök
- Räkor & avokadokräm
- Gorgonzola & purjolök
- Torkade tomater & parmesanost
- Lime- & chillimarinerade kräftor
- Morbier & marinerad vitlök
- Parmaskinka & färskost med pepparmix
- Ricottaost, spenat & vitlök

### **Tunnbrödsrulle**

#### **20:-/st**

- Rökt renkött & pepparrotkräm
- Parmaskinka, färskost & ruccola
- Brieost & salami
- Skinka & ostkräm
- Tonfiskröra & romansallad
- Lax wasabi/färskost
- Leverpastej, gurka & sallad

### **Smördegsrullar**

#### **15:-/st**

- Lax, wasabi & färskost
- Rökt ren, wasabi & färskost
- Kronärtsskocka, tomat & ost
- Parmaskinka & färskost med tomat
- Kalkonchorizo & färskost

# The Champ

**Beställes minst 8 av samma sort**

## **Crustader 15:-/st**

- Paprikakräm
- Fetakräm med oliver
- Spenatkräm med majs & viltök
- Skaldjursröra
- Avokadomousse
- Brieost & fikonmarmelad
- Rökt renkött med pepparrotsgrädde
- Ädelost med valnötter
- Västerbottenostkräm

## **Bruschetta 20:-/st**

- Tomat, oliver & basilika
- Ricottaost & salami
- Lax, sparris & färskost
- Parmaskinka & mozzarella
- Paprikakräm & salami milano
- Avokado & mangosalsa

## **Crostini 12:-/st**

- Tapenade
- Grillad paprika
- Kronärtskockskräm & ruccola
- Dillkräm & räkor
- Karljohanssvampkräm & parmesan
- Pesto & mozzarella

## **Pajsnitt 10:-/st**

- Spenat & ost
- Kantareller & ost
- Tomat & mozzarella

## **Lite av varje**

### **8-20:-/st**

- Kycklingspett
- Getostspett med coctailtomat
- Spett med köttbullar
- Ostfylld coctailtomat med basilika
- Parmalindad honungsmelon
- Fruktpett
- Pepparkaka med ädelostkräm
- Miniknäcke s.o.s
- Tapas/serrano, oliv & manchego

# The Champ

## TRERÄTTERS TRERÄTTERS TRERÄTTERS

### nr. 1

*Parmaskinka på  
salladsbädd med  
balsamicomarinerad  
parmesanost & grissini*

*Laxfilé med rostade  
pinjenötter serveras  
med potatisbakelse &  
kall mangosås*

*Skogsbärs- & passions-  
fruktsmousse*

**Pris 250 kr/person**

Priset avser leverens av kall mat

### nr. 2

*Skagenröra med  
Italienskt bröd & sallad*

*Fetost och pestofyll  
kycklingfilé serveras  
med potatistårta &  
ratatouille*

*Chokladmouseecupol  
fylld med crème brûlée*

**Pris 250 kr/person**

### nr. 3

*Västerbottenpaj med  
löjrom, rödlök &  
creme fraiche*

*Helstekt fläskfilé med  
provencalsk potatis-  
gratäng &  
baconfrästa haricot  
vertes*

*Kladdkaka med  
vaniljgrädde & hallon*

**Pris 260 kr/person**

# The Champ

## TRERÄTTERS

### nr. 4

*Laxrulle med färkost serveras med avokadosallad*

*Grillad oxfilé med rotsaksgratäng & rödvinssås serveras med marinerade champinjoner*

*Choklad- & caramellmousse på krispig botten*

**Pris 280 kr/person**

## TRERÄTTERS

### nr. 5

*Hummersoppa med aioli och Italienskt bröd*

*Lammytterfilé med potatisgratäng & rödvinssås smaksatt med soltorkade tomater serveras med sparrissallad*

*Citronmousse på botten av sockerkaka & lemoncurd*

**Pris 280 kr/person**

## TRERÄTTERS

### nr. 5

*Sallad med kräftstjärtar, räkor, avokado, hyvlad parmesan & vitlökskrutonger*

*Kalvstek med timjan, baconinlindade haricot vertes, rödvinssås & pommes chantilly*

*Vaniljpanacotta med björnbär*

**Pris 280 kr/person**

# The Champ

**KONTAKTA OSS:**

**Tel 0769-066253**

**catering@thechamp.nu**

**www.thechamp.nu**

**Vi gör så mycket mer än bara catering!**

**STORGATAN 1, 582 23 LINKÖPING Tel 0769-066253 catering@thechamp.nu**