



Catering ISS Blåklinten

Linköpings Universitetssjukhus

För prisuppgift ring Cateringen 010-103 03 00

eller logga in på vår serviceportal

<https://fms.iss.biz/liose/>

Smörgåsar



Halv fralla ost
Halv fralla skinka
Halv fralla ost & skinka
Halvfralla leverpastej
Hel fralla ost
Hel fralla skinka
Hel fralla ost & skinka
Hel fralla leverpastej
Hälsomacka med västgötaklosterost
Hälsomacka med kalkon

Baguette med ost
Baguette med ost & skinka
Baguette med skagenröra
Baguette med kycklingröra
Baguette med brie & salami
Baguette Blandad
(ost, skinka, ägg, majonnäs, räkor)
Bagel med lax & pepparrot
Bagel med kalkon
Bagel med färskost & kyckling
Ciabatta med kalkon
Räksmörgås

Dryck

Varma drycker

Kaffe

Te

Kalla Drycker

Vatten 33 cl

Lättöl

Läsk

Cider 1 l.



Fika

Kaffebröd

Kanelbulle
Kardemummabulle
Slätbulle
Krämbulle
Wienerbröd
Pariserbulle

Hälsofika

Smoothie
Fruktshot

Frukt

Kakor

Chokladboll
Vaniljhjärta
Hallongrotta
Biskvi
Dammsugare
Mazarin
Katalan
Toscakaka
Cocostopp
Småkaka

Liten chokladbit
Tryffel
Godis med papper

Glutenfritt & Laktosfritt

Citronmuffin
Kanelbulle
Skumraket
GF Kladdkaka med LF grädde

Sockerfritt

Citronkaka



Mingel

Wraps

Wrap med rökt lax, cidervinägersenap, äpple, krasse

Cesarwrap, romansallad, kyckling, grana padano ost

Wrap med marinerade rödbetor, getost, ruccola

Snittar 4 st

Laxrulle med gräslöksfärskost

Örtkeso med krasse

Bakad leverpastej och saltgurka

Kallrökt skinka med kapriskräm

Snittar 6 st

Laxrulle med gräslöksfärskost

Örtkeso med krasse

Bakad leverpastej och saltgurka

Kallrökt skinka med kapriskräm

Brie med kalamataoliver

Kvibille gräddädelost med päronchutney



Mat

Lunch

Dagens Lunch Kött
Dagens Lunch Fisk
Dagens Vegetariska
(Råkost ingår)
Dagen Soppa
(smör & bröd ingår)

Sallader *(Bröd ingår)*

Kycklingsallad
Räksallad
Grekisk sallad
Laxsallad
Krämig pastasallad med kyckling
Dagens sallad

Smörgåstårta

6 eller 12 port

Ost & Skinka
Lax & Räkor
Räkor & Skinka
Vegetarisk



Sallad och luncher går att få portionsförpackade eller i kantin.

Våra portionsstorlekar bygger på normalportion, vilket betyder gott om mat. Önskar ni mer än så rådgör gärna med personalen på cateringavdelningen. Läs även mer i vår cateringpolicy.



Bufféer

Italiensk

Tomatsallad caprese
Lufttorkad skinka med grana padanoost
Pastasallad med soltorkade tomater, oliver och salami
Kronärtskockor i pestomarinad
Tomatgratinerad grillad zucchini
Focacciabröd
Grisini med vispat smör

Asiatisk

Lax "tandori"
Rissallad med ärtor, mynta och koriander
Koreansk kimchisallad med silverlök och chili
Rostad broccoli med sesamfrön
Nudelsallad med grön curry, kokos och kyckling
Gurkyoughurt
Naanbröd
Papadamusbröd

Amerikansk

Grillade kycklingvingar med chiliaioli
Pulled beef med grönsallad
Sötpotatissallad med silverlök och pumpa
Ceasarsallad med bacon och krutonger
Rökig bönsalsa med koriander
Lantbröd
Tortillabröd
Färskostspread

Vid frågor om vår
A la carte meny
var vänligen ring
cateringen
010 10 30 300



Tårter



Prinsess



Viktoria



Grädd



Triss



Citron



Carl-Gustav



Hallon & Blåbär

Storlekar

10 bitar

15 bitar

Engångsmaterial

Kaffekopp
Glas
Vinglas
Assiett
Tallrik
Kniv & Gaffel
Tesked
Servett

Hyra av porslin

Kan endast göras i samband av mat/fikabeställning hos Blåklinten Catering.

Kaffekopp m sked
Glas
Assiett
Tallrik
Kniv & Gaffel
Servett enkel
Servett fin

Dukar

Pappduk per meter

Egna önskemål

Har ni egna speciella önskemål?

Ska ni inviga en avdelning?

Kanske vill ni tacka av en medarbetare?

Hör av er till oss på Blåklinten catering så kan vi hjälpa er med olika förslag och offerter.