

En genuin matoplevelse.

FC GRUPPEN



LÅT OSS SERVERA NÅGRA INSIKTER

Bageri

Allt fika och bröd vi serverar är bakat i vårt alldeles egna bageri. Kom gärna förbi och se när bakverken blir till, bara doften av nybakat gör omvägen väl värd. Du hittar bageriet i norra hallen.

Priser

Samtliga priser är presenterade exklusive moms. Vi reserverar oss för eventuella ändringar och prisjusteringar.

Specialkost

Inga allergier ska hindra någon från att uppleva våra menyer. Eventuell specialkost måste anmälas senast tre vardagar innan beställningen äger rum.

Provsmaakning

Mötet med gästen är det bästa vi vet. För vi chansen att träffa er en gång extra tar vi gärna den. Ett sådant tillfälle kan vara vid provsmakningen av den meny ni beställt. Inför provsmakningen får ni den svåra utmaningen att välja ut max fyra personer som ska få det lyckosamma uppdraget att provsmaka menyn tillsammans med våra projektledare och kockar. Under provsmakningen faller det sig också naturligt att gå igenom de sista detaljerna inför er beställning. Syftet med provsmakningen är att ni ska känna er trygga med det vi levererar och att vi ska få möjlighet att finjustera ytterligare innan det stora, viktiga genomförandet.

Faktura

Efter genomförd beställning skickas faktura med 10 dagar netto om inget annat avtalats.

03



KONFERENS

Matupplevelser är ett sätt att tanka energi och fokusera på det goda samtalet och den goda maten. Med våra konferenspaket Bas, Gröna och Småland hoppas vi kunna ge er den perfekta inramningen till er konferens på Elmia. I samtliga paket ingår förmiddagsfika, lunch och eftermiddagsfika.

KONFERENSPAKET BAS LAGOM ÄR BÄST

270 kr

Förmiddagsfika

Utvalda favoriter från vårt bageri serveras som buffé med kaffe, te, Vätternvatten och frukt.

- Mini-frallor
- Kanelbullar
- Morotskaka
- Smoothies

Lunchbuffé

Serveras med smör och bröd från vårt bageri, napolitanasallad, rödkålssallad, grekisk sallad, tomat- och mozzarellasallad samt dillslungad potatis. Välj en av nedanstående varmrätter:

- Högrevsgröta med rökt fläsk, champinjoner och lök
- Chili med ris och tillbehör (nötkött från Småland)
- Fiskgratäng med saffran
- Kycklinggröta med kyckling från Öland med chorizo, aioli och paprika


Eftermiddagsfika

Utvalda favoriter från vårt bageri serveras som buffé med kaffe, te, Vätternvatten och frukt.

- Rudenstams äppelpaj
- Skogsbär-cheesecake
- Chokladbrownie

TILLÄGG KONFERENS Kaffe, te och Vätternvatten hela dagen...22 kr | Fruktbuffé i lobby eller hall...10 kr

05



Gör lika gott som det smakar

Det gröna konferenspaketet är ett av våra steg i att skapa mer hållbara möten. Paketet är komponerat med extra omsorg för miljö och vi väljer gärna ekologiska råvaror.

GRÖNA KONFERENSPAKETET

350 kr

Förmiddagsfika

Utvalda favoriter från vårt bageri serveras som buffé med ekologiskt kaffe, te, Vätternvatten och frukt.

- Mini-frallor
- Kanelbullar
- Morotskaka
- Smoothies

Lunch

Fläskkotlett från Småland med krossad potatis och gräddkockt svamp

Serveras med ekologiskt smör och bröd från vårt bageri och fyra sorters ekologiska sallader

Eftermiddagsfika

Utvalda favoriter från vårt bageri serveras som buffé med ekologiskt kaffe, te, Vätternvatten och frukt.

- Rudenstams äppelpaj
- Skogsbär-cheesecake
- Chokladbrownie

TILLÄGG KONFERENS Kaffe, te och Vätternvatten hela dagen...22 kr | Fruktbuffé i lobby eller hall...10 kr

07

KONFERENSPAKETET SMÅLAND

300 kr

Förmiddagsfika

Utvalda favoriter från vårt bageri serveras som buffé med kaffe från Gårdsrosteriet, te, Vätternvatten och frukt från Rudenstams.

- Mini-frallor med ost från Boxholms ost
- Mjuk lingonkaka
- Muffins med äpple från Rudenstams

Lunchbuffé

Smålands högrevsgröta med rökt fläsk från Vaggeryds Chark, champinjoner och lök

Serveras med bröd från vårt bageri, smör från Emåmejeriet, napolitanasallad, rödkålssallad, rostad palsternacka, tomatsallad och dillslungad potatis

Eftermiddagsfika

Vrigstads ostkaka med sylt och grädde, serveras som buffé med kaffe från Gårdsrosteriet, tea, Vätternvatten och frukt från Rudenstams

SMAKA PÅ SMÅLAND

För dig som vill erbjuda en unik, lokal och genuin matupplevelse. I konferenspaketet Småland får maten en identitet och känsla som andas Småland. Vi tillagar maten med råvaror från Rudenstams, Boxholms ost, Vaggeryds Chark, Emåmejeriet och Vrigstad. Kaffet är från Gårdsrosteriet och vattnet är, såklart, Vätternvatten!

FRUKOST

Lilla frukostpaketet

Ostfralla eller fika, frukt, kaffe, te, Vätternvatten

62 kr

Stora frukostpaketet

Ostfralla, kanelbullar, yoghurt med müsli, Juice, frukt, kaffe, te och Vätternvatten

95 kr

LUNCH

Tallrikar

Kycklingfilé från Öland med potatispuré och skånsk senapssås

175 kr

Elmias egenrökta lax med couscous och citronmajonnäs

140 kr

Rostbiff från Smålandskött med aioli, rucicola och potatissallad

140 kr

Fläskkotlett med krossad potatis och gräddkockt svamp

175 kr

Serveras med bröd och två sorters sallad, Vätternvatten, kaffe och sötsak

Kall tallrik – grön

180 kr

Elmias egen falafel med aioli, hummus och lätt torkad tomat eller

Fläskkotlett från Småland med palsternacka, honung och citron

Serveras med bröd och smör från vårt bageri, tre sorters ekologiska sallader och potatisgratäng

Lunchbuffé

140 kr

Serveras med bröd och smör från vårt bageri, napolitanasallad, rödkålssallad, grekisk sallad och dillslungad potatis.

Välj en av nedanstående varmrätter:

- Högrevsgröta med rökt fläsk från Vaggeryds Chark, champinjoner och lök
- Chili med ris och tillbehör
- Fiskgröta med duchesse-potatis
- Kycklinggröta med kyckling från Öland, chorizo, aioli och paprika

MENY

Konferens, mäsas, kongress, mingel eller annat evenemang. Låt dig inspireras av vår meny så ser vi till att matupplevelsen bli en del av helhetsupplevelsen.

TRERÄTTERS

Småland

Elmias egen rökt röding med schalottenlök, dragon och rökt sikrom
Närproducerad ryggbiff med tryffel, potatispuré och karamelliserad lök
Vrigstads ostkaka och amarettocrème, hallon och rostad mandel

450 kr

Världen

Inkokta pilgrimsmulor med soja, ingefära och chili
Salviastekt kalvrygg med potatisfondant, lätt torkad tomat, citron och marsalasky
Vaniljpannacotta med choklad, hallon och mynta

450 kr

Gröna

Marinerad tofu med soja, chili, ingefära och gurka
Grillad aubergine med tamarind, fänkål, gurkmeja, potatis och ruccola
Kardemummacrème med Rudenstams äppelkompott och havresmulor

450 kr

Havet

Toast skagen med smörstekt surdegsbröd
Ungsbakad fjällröding med citronsmörsås, sikrom och örter
Fyllt chokladsål med hallon och chokladmousse

550 kr

MINGEL

Småländska snittar

Boxholms ost-frittata med aioli och lufttorkad skinka
Brostorps kittostpuré med picklad skogsvamp
Kanapé på Elmias rökt lax, forrelrom och dill
Rapsgrispaté (från närproducerad gris)
med Rudenstams äpple och surdegskrutonger

36kr/st

Mingeltallrik (stor)

Pulled pork med avokado och creme fraiche
Barbecue-kycklingfilé med chipotlemajonnäs
Varmrökt lax med aioli och citron
Rostad blomkålssallad med parmesan och persilja
Getostcrostini med tomat, oliver och basilika
Mini-pommes "Jackson" med cheddarost
Ryggbiff med karljohansvamp

295kr

Mingeltallrik (liten)

Rökt lax med äpple pepparrot och dill
Kyckling med serranoskinka, getost och tapenade
Crustade med färskost och parmesan
Skagen på pumpernickel

145kr



FRUKT OCH GODIS

Frukt	12 kr
Godis	265 kr/kg
Chips	50 kr/200 gr
Nötter	150 kr/kg
Salta pinnar	50 kr/250 gr
Te och kaffe	22 kr

I FARTEN

Frukost	85 kr
Ostfralla, yoghurt med granola, apelsinjuice, frukt	
Lunch	130 kr
Baguette med skagenröra eller kyckling caesar, frukt, choklad och vatten	
Fika	70 kr
Kanelbulle, kaffe, frukt och vatten	

MINGEL

Wraps

Skagenröra
Kyckling Caesar

80 kr

Tapastallrik

Tre sorters ost från Brostorps ost, Grännaknäcke, Rudenstams äppelmör och Ridderheims ölkorv

140 kr

Småländsk buffé

Kallpressad rapsolja foccaccia med vispat smör
Surdegsbröd, grissini, krutonger
Tomater från Söderlinds med mozzarella och basilika
Rostad palsternacka med prästost och rökt sidfläsk från Vaggeryd
Waldorfsallad på Rudenstams äpple
Elmias egen varmrökta lax med dillmajonnäs
Dillstekt kycklingfilé med gulbetor och isterbandsmulor
Närproducerad ryggbiff med karljohansvamp och påron
Potatissallad med örter, kapris och senap
Potatisgratäng med lagrad Boxholmsost

325 kr



FC GRUPPEN

Adam Svensson

Projektledare

adam.svensson@fcgruppen.se

+46 708 305 410

Alexander Perkins

Kökschef

alexander.perkins@fcgruppen.se

+46 760 384 654