



*Hilma
Och
Evert*
CATERINGMENY

Frukost & mellanmål

Vi har alltid frallor av antingen surdeg eller som kalljäst över natten. Välj mellan ost, ost/skincka, ägg/kaviar, leverpastej/gurka eller fråga oss om just din favorit.

Så klart har vi också allergivänliga alternativ som till exempel glutenfria frallor och mjölkfria tillbehör. Berätta gärna om dina specifika önskemål!

Lilla frukostpåsen 75:-

Kaffe/Te och valfri fralla

Mellanfrukostpåsen 95:-

Kaffe/Te, valfri fralla och ditt val av äpplemust, smoothie eller grekisk yoghurt med vår goda granola och lönnsirap.

Stora frukostpåsen 135:-

Kaffe/Te, valfri fralla, ägg och kaviar, äpplemust och grekisk yoghurt med vår goda granola och lönnsirap.

Lilla mellanmålet 85:-

Kaffe/te, valfri ½ fralla eller dagens mjuka kaka och ditt val av äpplemust eller säsongens smoothie.

Stora mellanmålet 125:-

Kaffe/te, valfri fralla, äpplemust, säsongens smoothie och dagens mjuka kaka.



Bakverk & fika



Tårtor

Vi bakar alla våra tårtor själva och gärna med säsongens råvaror. Fråga oss gärna om säsongens smaker och besök våra sociala medier för fler bilder och inspiration.

5-6 bitar.....	375:-
8-10 bitar.....	560:-
12-14 bitar.....	780:-
Bröllopstårta.....	80:-/bit
Hyra av tårtställning.....	300:-

Dessert & bakverk

Våra goda desserter och bakverk finns alltid i olika smaker och varianter. Självklart går de att anpassa till de flesta allergier. Fråga oss gärna om säsongens sorter eller besök hilmacchevert.se för mer info.

Burkdessert/Tartelette/Bakelse.....	65:-
Bulle.....	30:-
Bullbuffé med 3-5 olika sorter.....	40:-
Säsongens mjuka kaka.....	25:-

Gammeldags kafferep 145:-

Har du svårt att välja en specifik kaka eller dessert kanske vårt kafferep kan passa? Här njuter du av 7 sorters mjuka och hårda kakor, bakverk och godis. Allt anpassat efter säsong. (Minsta beställning 20 pers om inget annat avtalats.)

Lunch & middag

Njut av vår mat både till lunch och middag. Notera att varma rätter som veckans husman och soppa kräver antingen personal på plats eller att du som kund själv har möjlighet att värma maten. (Minsta beställning 20 portioner om inget annat avtalats.)

Sallad – Inklusivt bröd och vispat smör

Asiatiska laxen 165:-
Vår populära risnudelsallad med sesambakad lax och rödkål. Serveras med krispiga grönsaker & koriandercrème.

Hilmas omtalade räksallad..... 165:-
Gröna blad, quinoa och räkor blandas och toppas med gravad fänkål, picklad rödlök, vår egen dillmajonäs och sousvidat ägg.

Triss i betor..... 150:-
Bakade betor, picklade betor och betcème serveras med gröna blad, belugalinser, savoykål, örtcrème och karamelliserad getost.

Säsongs sallad..... 150:-
Ibland vego och ibland inte. Ofta med dinkel och alltid med grönsaker i säsong. Fråga oss gärna om månadens special.

Soppa – Inklusivt bröd och vispat smör

Säsongs soppa eller Everts ärtsoppa med pannkakor..... 125 :-
Vår klassiska räksoppa 1/2 eller hel portion..... 125/175:-

Veckans husman 175 :-

Smönnebröd 70:-/st eller 3 för 200:-

Ett axplock av alla våra goda små danska mackor.
Fråga oss gärna om vilka vi serverar för tillfället.

Morot & tryffel | Räkor & dillmayo | Lamm & ostcrème
Avocado & picklad rödlök | Baconmarmelad & hårdost
Rostbiff & curryremolade | Skagen | Betor & getost

Ost- och charkfat

Ta chansen att bekanta dig med det bästa av vad både regionens lokala skafferier och våra europeiska favoritproducenter har att erbjuda. Ost, chark, goda tillbehör och bröd. 1/2 portion beräknas som förrätt och hel portion som huvudrätt.

1/2 portion 145:-
Hel portion..... 195:-



Kalla bufféer

Våra ordinarie bufféer består alltid av 4 större rätter, 2 tillbehör samt nybakad focaccia med smör eller brödröra. De flesta bufféer går att anpassa så de passar de vanligaste allergierna. Du kan välja att få maten levererad som buffé, i större portionslådor eller i något mindre provsmakarlådor. Till varje buffé tipsar vi om en passande dessertburk.

De ordinarie bufféerna kan du inte ändra i. Har du egna önskemål om tema eller innehåll på en buffé rekommenderar vi istället vår festbuffé där vi tar fram en unik buffé för just ditt specifika tillfälle. Vi har också speciella menyer till t ex student, jul och sommar. Dessa hittar du inför varje högtid på våra sociala medier och på hilmacochvert.se.

(Minsta beställning 20 portioner om inget annat avtalats.)

Buffé (Levereras i större papplådor)	245:-/pers
Portionslåda	275:-/pers
Provsmakarlåda	175:-/pers
Dessertburk	+ 60:-/pers

SOJA, SESAM OCH KORIANDER

Risnudelsallad med hoisinflank | Råkor/mango/avokadoröra
Ugnsbakad sesamlax med koriandercrème | Rödkålssallad med rucola
Tillbehör: Sesamrostade kikärter och räkchips

Nybakad sesamfocaccia med vispat smör

Tips på dessertburk:
Kokospannacotta med passionsmousse

GRÖNT, SKÖNT OCH VEGO

Everts potatissallad | Dinkelsallad med säsongens gröna blad, marinerade champinjoner och sojamayo | Triss i betor, bakade, picklade och crème | Säsongens bakade grödor med linser
Tillbehör: Rostade kikärter och gröna Nocellaraoliver

Nybakad focaccia med soltorkad tomat- och bönröra

Tips på dessertburk:
Vegansk hallonpannacotta med vit chokladmousse

RUSTIKT, LOKALT OCH I SÄSONG

Säsongens potatissallad | Lokalproducerad charkbricka med grön pesto | Ostpaj med säsongens topping | Månadens gröna sallad
Tillbehör: Säsongens picklade grödor | Våra goda ostkex

Nybakad focaccia med vispat brynt smör

Tips på dessertburk:
Pannacotta på säsongens bär och mousse med Kåhögs yougurt

OLIVER, KAPRIS OCH SOLTORKAD TOMAT

Italiensk potatissallad | Charkbricka med melon och sellerisallad
Triss i italienska ostfavoriter med säsongens marmelad
Vinkokt kalv med kaprismayo, citron och parmesan
Tillbehör: Gröna Nocellaraoliver och säsongens gröna pesto

Nybakad focaccia med soltorkad tomat- och bönröra

Tips på dessertburk:
Vit chokladmousse med citronpannacotta och lemoncurd

VÄSTKUST, HAV OCH SALTA STÄNK

Everts potatissallad | Ugnsbakad lax med dillcrème & citron
Grönssallad med citrondressad fänkål och rucola
Västerbottenpaj med vispad crème fraîche och löjrom
Tillbehör: Skagenröra & knapriga ostkex

Nybakad focaccia med vispat citron- och dillsmör

Tips på dessertburk:
Mörk chokladpannacotta och havtornsmousse



FESTBUFFÉ 285 :-

Grekland, det glada 20-talet eller tivolifest - vilket tema önskar du på din mat? Beställer du vår festbuffé tar vi gemensamt fram en unik buffé för just ditt event. En buffé mår dock alltid bra av en röd tråd och för många rätter kan lätt upplevas rörigt på dina gästers tallrikar. Här rekommenderar vi därför 5-6 större rätter och upp till 3-4 tillbehör. Självklart serverat med nybakat bröd och smör.



Fest -och bröllopspaket

Fyller du jämt, ska ni gifta er eller vankas det studentfirande i familjen? Utöver vår ordinarie meny erbjuder vi också större paket med flera rätter där en varmrätt, festbuffé eller en så kallad "sharing plate", utgör huvudrätten. Vi anpassar alltid våra festmenyer både efter säsong och dina önskemål. I många fall startar också beställningen med att ni kommer till vårt kök i Tollered för ett möte där vi går igenom era förväntningar och önskemål. Ni får då också tillfälle att provsmaka delar ur vår meny.

Behöver du porslin och linne till din fest kan du hyra detta och låta oss ta hand om både dukning, disk och tvätt. Behöver du mer hjälp erbjuder vi proffsig personal till såväl servis som bar.

3-rätters festmeny 495 kr

Tillval 80 kr

- 3 olika mingelsnitter
- Bröllopstårta
- Nattamat

Porslin & linne

- Porslin..... 5:-/st
- Dukar..... 200:-/st
- Linneservetter..... 15:-/st

Personal

- Vardagar 325 kr/h
- Kvällar och helger 425 kr/h

Plockmat 50:-/st

Ska du ha en fest med mingel utan dukade bord passar våra olika varianter av plockmat perfekt. Du behöver inga tallrikar och gästerna kan smidigt plocka av maten och äta medan de står och pratar. Räkna med 4 st plockrätter för att gästerna ska bli lagom mätta, 2-3 om du bara ska ha ett mindre mingel och fler än 4 om du har lite extra hungriga gäster. Komplettera sedan gärna med 1-2 mindre tilltugg. Besök gärna hilmaochevert.se för uppdaterad plockmatsmeny.

(Minsta beställning 20 portioner om inget annat avtalats.)



Leverans & övniga tjänster

Din beställda mat är du varmt välkommen att hämta i vårt kök i Tollerred. Vill du istället ha maten levererad hjälper vi gärna till med detta till en kostnad om 300 kr inom Lerums kommun och 500 kr till grannkommunerna.

Behöver du hjälp med porslin, att duka och piffa i festlokalen eller vill du ha hjälp med serveringen? Vi hjälper gärna till med både helhetslösningar och enstaka tjänster.

Moms är inkluderad i alla priser. För mer info besök hilmaochvert.se eller kontakta oss för offert!





Hilma Och Evert

För beställning eller
mer information:

Telefon:
0708-791219

Mail:
catering@hilmaochevert.se



Följ oss gärna på Instagram och
Facebook och häng med på vår
kulinariska resa genom regionens
lokala skafferier!