

CATERING MED

TRIFTEN



Kontakta Triften
boka@triften.se
08 244 555
www.triften.se
Stockholmsvägen 114 • Täby



TRIFTEN

menyer för goda möten, mottagning och fest

BUFFÉMIDDAG

Triftens bufféer är komponerade för att erbjuda säsongens bästa råvaror och passa för årstiden. Se detta som exempel på vad vi kan göra. Vi anpassar varje buffé efter önskemål, smaker och sammanhang.

Bufféer görs för minst 15 personer och pris anges per person.

Till våra middagsbufféer serveras surdegsgugetter och vispat brynt smör.



Middagsbuffé

Kallrökt lax med gräslöks och pepparrotsskräm
Vitlök- och rosépepparbakad kalv med kall parmesansås
Grönkålssallad med äpplen, valnötter och rostade tomat
Rostad krossad potatis med örter • 295 kronor

Vårvinterbuffé

Marinerade räkor med citron och persilja serveras med crostini
Chili och apelsinbakad kyckling
Varm tomatssalsa med timjan, vitlök och oliver
Marinerad zucchini med körvel
Rostad potatis och rotfrukter • 295 kronor

Vinterbuffé

Västerbottentartletter med höstsvamp
Krämig sötpotatisskaka med timjan
Nattbakad confiterad kalvstek med chèvrekrem och rödvinssås
Varmrökt lax med machésallad, granatäpple och senapssås
Rostad brysselkål med karamelliserad lök • 295 kronor

Vintermeny

Rotfruktschips med tryffelmajonäs
Crostini med räk och forellromsröra
Gratäng med jordärtskocka och potatis
Grillad nattbakad confiterad flankstek
Mustig rödvinssås
Sallad med torkade tomat, picklade senapsfrön och örtolja • 295 kronor

Bara grönt (även vegansk)

Bakad gulbeta och blomkål med äppelvinaigrette
Savoykåldolmar fyllda med röda linser och kastanjepuré
Nakenhavre med grillad zucchini
Friterade bönbollar med tomatssalsa
Hummus och Tapenade
Fröknäcke • 275 kronor

Svenskt smörgåsbord

Triftens sill - tre sorter med kokt potatis, gräslök, rödlök och gräddfil
Örtgravad lax med hovmästarensås
Enbärsggravad lax med timjan
Matjestårta
Västerbottenpaté med gräslök
Skagenröra
Primörsallad
Örtrostad potatis och rotfrukter
Tjälknöl med pepparrotsscrème
Örtbakad svensk gårdskyckling
Surdegsgugette och Kavring med vispat, brynt smör
Ost från Ostmakarna på Rindö

Pris per person: 395 kronor

Asiatiska smaker

Rostat kokosris med vårlök
Soyamarinerad lax med chilimajonäs
Chili- och honungsglaserade kycklingspett med soya-sesamdipp
Sesamarinerad fläksida
Sötsyrlig gurk- och zuchinisallad
Picklad rödkål
Ångade baobuns

Pris per person: 325 kronor

Svenska smaker

Spädbladssallad med örtolja
Minivästerbottenpaj med skagenröra
Potatissallad med säsongsprimörer
Nattbakad flankstek med gremolata
Grillade kycklingspett med citron och timjan
Inkokt lax med dillmajonäs och pressgurka
Surdegsgugette med vispat, brynt smör

Pris per person: 325 kronor

Orientaliska smaker

Tabbouleh
Grillad kyckling med oliver, tomat, vitlök och timjan
Lammstek med sju sorters kryddor
Friterade bönbollar med tomatssalsa
Friterade fetaostrullar "Burek"
Sallad med aubergine och granatäpple
Pita med mhamara, humus och baba ganousch

Pris per person: 315 kronor



MINGEL, MÖTE OCH MOTTAGNING

Då det är gott med något att äta, men som inte behöver vara en hel lunch eller middag.

Tilltugg, snittar, fingerfood och smörrebröd görs om minst 15 av samma sort.

Landgång, Smörgåstårter och Salladsbuffé beställs för minst 8.

Tilltugg (välj mellan nedan förslag) – 20 kr per portion

- Marinerade oliver
- Mandelpotatisschips med löjromsdipp
- Rotfruktschips med rökt majonnäs
- Crostini med tapenade

Snittar (serveras på bröd)

- Löjrom med citronkräm och gräslök – 40 kr
- Varmrökt svensk majsanka med rostad vitlökskräm – 35 kr
- Skagenröra med pepparrot och dill – 40 kr
- Kantarelltartelett med västerbottenost och tångkaviar – 35 kr
- Bakad rotselleri med syltat äpple, valnötter och grönmögelost – 30 kr
- Laxtartar med senapsmajonnäs och forellrom – 35 kr

Fingerfood (serveras på assiett, i burk eller glas och äts med gaffel)

- Miniråbiff med tryffelmajonnäs, kapris och palsternackschips – 80 kr
- Citron- och vitlöksmarinerade kycklingspett med pestokräm – 80 kr
- Ceviche med räkor – 65 kr
- Skagenbakelse med forellrom – 80 kr
- Soyamarinerad lax på endive och wasabimajonnäs – 75 kr
- Färskostcheesecake med gräslök och kavring – 55 kr
- Blomkålspannacotta med krispig jordärtskocka – 55 kr
- Tomatceviche med basilika och krispig surdeg – 50 kr

Smörrebröd – 85 kr per styck alt 135 kr för 3 små

- Skagenbakelse - räkor, majonnäs och pepparrot på formfranska
- Confiterad flankstek med dansk remoulad på kavring
- Chèvre med päronmarmelad och pistachnötter på rågröd

Landgång (på kavring, rågröd eller grillad levain)

- Kallrökt lax med hovmästaresås – 165 kr
- Räkor, ägg och majonnäs – 165 kr
- Grillad gårdsskyckling med caesardressing och hyvlad parmesan – 155 kr
- Lufttorkad skinka med lagrad ost och grönsaker – 115 kr
- Grillade grönsaker med fetaost och timjan – 145 kr

Smörgåstårter

Alla smörgåstårter dekorerar rikligt med grönsaker som passar till smakerna och säsongen. En bit väger 200 gram.

- Räkor och lax - fyllning med skagenröra – 95 kr per bit
- Lufttorkad skinka och ost - fyllning med färskostcrème med oliver och gräslök – 75 kr per bit
- Kyckling - fyllning med fetaostcrème med saltorkade tomater – 75 kr per bit

Salladsbuffé – 145 kr per portion

Välj mellan pasta, quinoa, couscous, bulgur. Detta serveras i en skål. Välj sedan kyckling, räkor, lax, edamamebönor eller halloumi som serveras på fat.

Vi kombinerar dina val med säsongens bästa smaker av sallad, grönsaker och dressing.

Till detta serveras två sorters bröd med vispat brynt smör.

FESTMIDDAG

Sittande måltid som serveras till tio personer eller fler.

Förrätt – 135 kr per person

- Saltbakade betor med chèvremousse och valnötter
- Kantarellpannacotta med västerbottenschips och örtsallad
- Grönkålssallad med apelsinfiléer, krispig jordärtskocka och apelsinkräm
- Hummersoppa med hyvlad fänkål och dillflarn
- Laxtartar med forellrom, kapris, senapsmajonnäs och rågflarn
- Toast Skagen med klassisk skagenröra med räkor, pepparrot, majonnäs och dill på hembakat, smörstekt bröd
- Steak Tartar på nymalen högrek med kapris, rödbetor, riven pepparrot och tryffelmajonnäs

Varmrätt – 275 kr per person

- Halstrad röding med potatiskaka, smörsås och gräslöksolja
- Rimmad torskskygg med pancetta och rödvinsky, serveras med krossad örtpotatis
- Grillad, confiterad flankstek med krämig potatiskaka, sauce bordelaise och semitorkade tomater
- Viltstek med kantarellsås, rödlökschutney och mandelpotatisspure
- Nattbakad kalvytterfilé med rostade morötter, svampduxelles och hasselbackspotatis
- Confiterad lammfog med rotfruktsgratäng och rosmarinsås

SÖTA BAKVERK - FIKA, DESSERT, TÅRTA

Något litet till kaffet – från 15 kr

Småkakor, Vetebröd, Tartelette, Biskvi, Dammsugare, Mazarin, Kardemummamums, Tryffel, Eclair, Mariaboll, Macarone, Kärleksmums, Chokladboll mm.

Paj och mjuk kaka – från 35 kr

Chokladkaka med kolatäcke, Nötkolapaj, Smulpaj på säsongens bär eller frukt, Morotskaka, Toscakaka, Muffins, Rulltårter mm.

Tårter och bakelser – från 45 kr per bit



Prinsess, White Lady, Napoleon, Budapest, Schwarzwald, Bär- och frukt, Fransk choklad, Cheesecake, Maräng

Mousse – tårta, bakelse, dessert – från 55 kr

mörk, ljus eller vit chokladmousse, pannacotta, bavaroise med säsongens bär eller frukt, kokos- och mandelbotten, browniebotten, flarn, maräng och crunch



Triften på Stockholmsvägen 114

I Triftens hus finns tre matsalar och en välkomnande lounge med bar samt uteservering och balkong, i butiken säljs varor från vårt bageri och från våra samarbetspartners.

Triften serverar frukost, lunch, middag, fika och drycker från vår bar, måndag-lördag.

I Triftens Kök, Bageri och konditori lagas och bakas det med ekologiska råvaror och från leverantörer vi känner.

HELA HUSET

För det lite större eventet - festen, minglet, kick-offen eller andra tillfällen att mötas många kan man fylla hela huset.

I Triftens två Matsalar och Chambre Separée ryms upp till 120 personer.

VÅRA MATSALAR

Här ryms upp till 60 personer för lunch eller middag i vardera matsal. De kan disponeras i sin helhet i samband med måltid för större sällskap.

CHAMBRE SEPARÉE

Den intima middagen eller ostörda lunchen avnjuts gärna i Triftens Chambre Separée. Upp till tolv personer serveras här.



Kombinera måltiden med möte

Chambre Separée lämpar sig väl för styrelser, arbetsgrupper eller andra mindre sällskap, upp till 10 personer i styrelsesittning

I matsalen på övre planet ryms upp till 40 personer i skolsittning eller öar.

I lokalerna finns wi-fi och är utrustade med projektor med duk och ljud samt whiteboard och blädderblock. Önskas annan teknik och utrustning hyr vi in för ert speciella tillfälle.

Goda samarbeten för livets stora fester

Blommorna

BLOMSTERBODEN
SANNA CEDERLÖF – 070 776 50 07
sanna@blomsterboden.nu
www.blomsterboden.nu
Viggbyholms station

Festkläderna

SANNAS TYGER i Enebyberg
08 768 45 77
Enebytorget

Minnena

ANNE VINDEHALL FOTOGRAF - SMAJL STUDIOS
anne@smajl.se • www.smajl.se
08 473 02 10 • Rösjö Centrum

Att beställa Catering med TRIFTEN

Ju tidigare vi känner till dina önskemål desto bättre kan vi förbereda oss för bästa resultat av ditt möte, middag, mottagning eller fest.

Boka upp datum så snart du kan och låt oss veta ungefär hur många gäster ni förväntas bli och ge oss lite hjälp på traven med vad du efterfrågar. I den här foldern finns idéer och färdiga menyer.

När vi fått klart för oss vad du önskar sätter vi samman ett förslag och så snart du godkänt detta är bokningen giltig och bekräftelse skickas, gärna med e-post.

Bokningen kan fritt ändras eller avbokas fram till tre veckor innan leverans. Här efter kan avbokning göras med upp till 20 procent av menyens bokningsvärde fram till fyra dagar innan leverans. Du betalar minst för det antal som då är bekräftat. Sker förändringar därefter gör vi förstås vad vi kan för att lösa det.

Sent ute? Hör av dig - vi gör alltid allt vi kan för att hjälpa dig!

Triften extra allt – personal, underhållning och utrustning

Triften har professionell serveringspersonal, buffévakter, kockar, hovmästare och projektledare. Vi tar hand om det vi är bäst på och du kan ägna dig åt din bjudning i lugn och ro.

Serveringspersonal/buffévakt kostar 345 kr per timme, hovmästare, kock och projektledare enligt offert, debiteras minst 4 timmar.

Underhållning, en professionell konferencier, musiker, komiker eller DJ? Vi hjälper dig att hitta rätt.

Teknisk utrustning, möbler och tält kan behövas för att skapa rätta förutsättningarna. Triften ordnar det du behöver hjälp med för en lyckad tillställning. Priser enligt offert.

Utrustningspaket

Serveringsbestick och övrig utrustning som behövs för just din beställda meny ingår i nedan paket.

PAKET BUFFÉ - 50 kr per kuvert
champagneglas, vinglas, vattenglas, brödassiett, mattallrik, matgaffel, matkniv, lanneservett

PAKET MINGEL OCH MÖTE - 35 kr per kuvert
vinglas, vattenglas, brödassiett, mattallrik, matgaffel, matkniv, pappersservett

PAKET FESTMIDDAG - 100 kr per kuvert
champagneglas, vitvinsglas, rödvinsglas, vattenglas, brödassiett, förrättstillrik, varmrättstillrik, dessertallrik, förrättsgaffel, förrättsskniv, varmrättsgaffel, varmrättsskniv, dessertbestick, lanneservett, kaffekopp med fat och sked

PAKET FIKA - 30 kr per kuvert
kaffe- tekopp med fat och sked, assiett, tårtgaffel/smörgåbsbestick, vattenglas och pappersservett

ÖVRIGT

Behövs fler delar än ovan paket innehåller kan du förstås komplettera med det och lägga till exempelvisavecglas, drinkglas, linnedukar och annat.

Leveranser - Triften kommer till dig

Er beställning levereras till er i kylbil och ingår inom Täby, Danderyd och centrala Vallentuna. Leveranser längre bort från Täby enligt offert.

Leverans av utrustningspaket ingår till Karby Gård. Kostnad för leverans av utrustning tillkommer till övriga adresser, från 395 kronor per tur.

Senast första vardag efter leverans returneras serveringsfat, avtorkade och fria från matrester till Triften på Stockholmsvägen 114. Vill du att vi kommer och hämtar vid överenskommen tidpunkt kostar det från 250 kronor. Retur ingår från Karby Gård.

Priser och betalning

Alla prisuppgifter anges inklusive 12 procent moms och betalning sker mot faktura, 20 dagar netto.

Faktura sänds per e-post till samma adress som beställningens bekräftelse och ställs till beställarens adress, uppge firma vid företagsbeställningar, fakturaadress samt eventuella referenser.

KARBY GÅRD

möten • mottagning • fest



På Karby Gård finns fin miljö för möten, mottagningar och fest.

Huvudbyggnaden i Karby Gård har plats för sällskap upp till 75 personer, Hönshuset som ligger i parken rymmer cirka 50 personer.

Har du frågor om lokalerna kan du kontakta Karby Gård direkt.

Telefon: 070 350 70 16

E-post: info@karbygard.se

Adress: Karbygårdsvägen 1, 187 75 Täby

Hitta till Karby Gård:

Buss 610, 611 och 616 trafikerar hållplats Karby Gård.

Från Täby Centrum – kör Bergtorpsvägen mot Täby Kyrkby. Passera över Norrortsleden och tag första vänster.

Från Norrortsleden – sväng av Norrortsleden, väg 265, vid avfart Täby Kyrkby, kör Bergtorpsvägen mot Täby Kyrkby, tag första vänster.

KARBY GÅRD CAFÉ och KULTURCENTRUM

Triften driver Karby Gårds café som alltid är öppet då Karby Gård är öppet för allmänheten med konstutställning, konsthantverk och musikframträdanden.

Länk till aktuella konst- och musikprogram finns på www.triften.se/triften-pa-karby-gard/