

MENYER

HETT & VILT
CATERING OCH EVENT

Korsnäs vägen 136-138

791 05 Falun

Telefon: 023-136 00

E-post: info@hettovilt.se

Hemsida: www.hettovilt.se

ASIATISKT



Asiatisk buffé

- Tandoribakat kycklingspett
- Heta wokade grönsaker
- Apelsin- och soyamarinerade laxspett
- Risbollar med chili och ingefära
- Nudelsallad med papaya, rättika och cashewnötter
- Wasabi majo
- Sallad med groddar vattenkastanjs och chili
- Sesambröd med vispat smör

Dessert

- Frukttat

195 kr/person

Malaysia

- Mangoglaserad karrékotlett
- Tomatsauce bbq
- Grillade kycklinglår
- Tomat och avocadoröra med korriander
- Sallad på rostad färskpotatis med vårlök
- Stavar på rättika och gurka med örtyoughurt
- Chili och cocos bröd

185 kr/person

Tom kai gai

- Kyckling
- Cocos
- Citrongräs
- Ingefära
- Limeblad
- Nudlar och korriander
- Smör och bröd

105 kr/person

Wasabi

- Tartar på lax, scharlottenlök, gräslök, lime och chili
- Wasabidressing
- Kanel- och korianderrostad kycklingbröst
- Syltade grönsakersaker
- Sesamgrillade zucchinihalvor
- Sallad på glasnudlar, mynta och basilika
- Thaidressing

185 kr/person

GRILLMENYER

Bar-BQ Ribs

- Våra möra tunna BBQ-Ribs

155 kr/person

Bar-BQ-Bufferé

- Våra möra baby back ribs
- Kycklingklubbor Cajunstyle
- Kryddig choritzo
- Majscolvar
- Coleslaw
- Vår egen BBQ-sås
- Bakad potatis med gräddfil och gräslök, eller potatis- och purjolökssallad

195 kr/person

Fajitas Bufferé

Det här är en höjdare. Du kan välja mellan: kycklingfilé, biff, scampi, lammytterfilé

Det går också att beställa som kombinerat t.ex. biff och kyckling.

Vad ditt val än blir så grillas köttet, skivas tunt och läggs på en bädd av stekt paprika och lök

Serveras med:

- Vår hemgjorda salsa
- Guacamole
- Gräddfil
- Black beans
- Jalapeños
- Vetetortilla, som du sedan rullar in köttet i samt de tillbehör du önskar

Pris: (kr/person)

- Lamm 185 kr
- Biff 185 kr
- Kyckling filé 165 kr
- Scampi 205 kr

Göra Vågen

- Grillad fläskfilé med tapenad och saltorkade tomater
- Saffransinkokt lax med grillad sparris och räkor
- Basilikasås
- Purjolök- & potatistartelette
- Färska rödbetor med fetaost
- Blandad sallad med ruccola
- Dressing
- Två sorters bröd och smör

200 kr/person

Hett & Vilts grillbuffé

- Räkor i het sås
- BBQ-marinerade grillade drumsticks (kycklingben)
- Basilikamarinerad fläskytterfilé
- Mango- och bönsalsa
- Potatissallad med kronärtskockshjärtan och gröna bönor
- Västerbottenost
- Lantbröd och smör

190 kr/person

Karibisk

- Lime och chili grillade drumsticks (kycklinglår)
- Kokos- och chilihalstrat laxspett
- Räk- och kräftsallad med ananas, squash, rödlök
- Grillad majscolv
- Mango- och ananassalsa
- Bönsallad smaksatt med rom, lime och råsocker
- Rostad idaho och sötpotatis
- Hembakat chilibröd med smör

195 kr/person

Surf and Turf

- Vålhängd nötbiff (ca. 200 g)
- Marinerade scampi på spett (4 st.), med aromsmör av vitlök, chili och lime
- Majscolv
- Lök- och chilirelish
- Vår egen BBQ-sås
- Bakad potatis med gräddfil och gräslök

240 kr/person

Väldigt blandat

- Honungsglacerad fläskytterfilé med knaperstekt bacon
- Curryrostad scampi på spett
- Halstrad kycklingfilé med mango, tomat och apelsin
- Miniostpaj med päron- & rödlöksmarmelad
- Klar potatissallad med oliver, kapis och färska örter
- Grillad sparris med Serranoskinka och parmesan
- Citrongräsinkokt lax med chili
- Rostade grönsaker med Salvia
- Kall avocadosoppa i glas med kräftor
- Äppeltzatsiki med pepparrot
- Två sorters bröd och smör

275 kr/person

TA MED MENYER

Ta med meny 1

Dessa menyer är endast för avhämtning

- Fläskfilé eller kycklingfilé
- Potatisgratäng eller Hett & vilts potatissallad
- En valfri sås
- Blandsallad
- Smör och bröd

Sås alternativ

- BBQ-sås
- Rödvinssås
- Chamignonsås
- Rosépepparsås
- Saffransaioli
- Tzatzikidressing

Sammanfattning:

Välj en sås, en potatis, ett kött

För träkolsgrillat så tillkommer
10kr/person

125 kr/person

Ta med meny 2

Dessa menyer är endast för avhämtning

- Pastrami på kottlett eller rostbiff
- Potatisgratäng eller Hett & vilts potatissallad
- En valfri sås
- Blandsallad
- Smör och bröd

Sås alternativ

- BBQ-sås
- Rödvinssås
- Chamignonsås
- Rosépepparsås
- Saffransaioli
- Tzatzikidressing

Sammanfattning:

Välj en sås, en potatis, ett kött

100 kr/person

Ta med meny 3

Dessa menyer är endast för avhämtning

- Gravad, rimmad, rökt, varmrökt eller inkokt laxfilé
- Potatisgratäng, Örtstuvad potatis eller Hett & vilts potatis sallad
- En valfri sås
- Blandsallad
- Smör och bröd

Sås alternativ

- BBQ-sås
- Rödvinssås
- Chamignonsås
- Rosépepparsås
- Saffransaioli
- Tzatzikidressing

Sammanfattning:

Välj en sås, en potatis, ett fisk alternativ

100 kr/person

Ta med meny 4

Dessa menyer är endast för avhämtning

- Skivad rökt renstek
- Potatisgratäng eller Hett & vilts potatissallad
- En valfri sås
- Blandsallad
- Smör och bröd

Sås alternativ

- BBQ-sås
- Rödvinssås
- Chamignonsås
- Rosépepparsås
- Saffransaioli
- Tzatzikidressing

Sammanfattning:

Välj potatis och sås

135 kr/person

TA MED MENYER

Ta med meny 5

Dessa menyer är endast för avhämtning

- Helstekt marinerad kotlettrad
- Potatisgratäng eller Hett & vilts potatissallad
- En valfri sås eller smör
- Blandsallad
- Smör och bröd

Ex på marinad

- Ört
- BB-Q
- Rödvin
- Citrus limé
- Chili
- Soya
- Ingefära
- Vitlök

Sås alternativ

- BBQ-sås Rödvinssås
- Chamignonsås
- Rosépepparsås
- Saffransaioli
- Tzatzikidressing

Sammanfattning:

Välj potatis, sås, marinad

För träkolsgrillat tillkommer
10kr/person

100 kr/person

Ta med meny 6

Dessa menyer är endast för avhämtning

- Klassisk porterstek
- Potatisgratäng eller kokt potatis, Hett & vilts potatissallad
- Gräddsås från skyn
- Gelé
- Blandsallad
- Smör och bröd

Sammanfattning:

Välj ett potatisalternativ

125 kr/person

Ta med meny 7

Dessa menyer är endast för avhämtning

Våran populära tex mex buffé

- Taco kryddad köttfärs
- Hemgjorda nachos
- Hemgjord tomat salsa, medium hot
- Vete tortillas
- Gräddfil
- Riven ost
- Tärnad gurka
- Isbergssallad
- Tärnade tomater
- Hackad lök
- Cheddarostsås

135 kr/person

Tallrik Svart

Dessa menyer är endast för avhämtning

- Helstekt fläskfilé i tunna skivor med parmesan & örtolja
- Kallrökt laxrulle med pepparrotscrème
- Minitartelett med gubbröra & forellrom
- Potatispaj med västerbottenost
- Oliver
- Soltorkade tomater
- Zucchini
- Plocksallad med örter
- Dressing
- Kuvertbröd

160 kr/person

APTITRETARE OCH TANDPETS MAT

Asiatisk fingerbuffé

- Teryaki marinerade laxspett
- Lime och ingefärsmarinerade Kycklingspett
- Vegetariska mini vårrullar med sweet chili
- Räkchips med dippsås på räkor, gräslök och sesamfrön

95 kr/person

Vegetarisk dipp buffé

- Små rädisor
- Paprika stänger
- Morotsstavar
- Gurkstavar
- Stjälkselleristavar
- Green onion dressing

85 kr/person

Bar-BQ cocktail buffé

- Våra möra tunna Bar-BQ Ribs
- Fajitas av kyckling, paprika och lök i vetetortillabröd
- Hemmagjorda nachos chips
- Cheddarost dipp
- Guacamole
- Vår hemgjorda salsa

95 kr/person

Mingel buffé 1

- Tartelett med Stiltonost & inkokt päron
- Frittata med chili & oliver
- Snitt med kallrökt lax och wasabi- & ingefärs crème
- Minipaj med Västerbotten & löjrom
- Handgjord Petit Four

100 kr/person

Mingel buffé 2

- Tartelett med renstek och hjortronmylta
- Snitt med grönmögelost & fikonmarmelad
- Lättrostade cashewnötter med purjolök & chili
- Minipaj med kantareller & scharlottenlök
- Spett med frukt & bär (melon, jordgubbe, ananas)

105 kr/person

Nordisk tandpets buffé

- Enbär- och vodkagravad laxfilé, med dill, hovmästarsås och citron på rostade snittar
- Rökt renstek med pepparrotsgrädde på polarkaka
- Sill på kavring med gräddfil, gräslök och rödlök
- Hemmagjorda köttbullar
- Prinskorv
- Skånsk senap

95 kr/person

FRUKOST

Champagnefrukost

- Löjrom
- Finhackad rödlök
- Gräddfil
- Croissant
- Marmelad
- Jordgubbar
- Dessertostar

110 kr/person

Stora frukost buffén

- Skinka
- Salami
- Leverpastej
- Ost
- Grönsaker
- Flera sorters bröd
- Smör
- Juice
- Yoghurt
- Mjök
- Muffins
- Fukt
- Kaffe eller te
- Flingor eller müsli

75 kr/person



FRÅN SPISEN - TILL SPISEN



Fiskgryta

med tomat, zucchini, vitvin, saffran, tomat, aioli

vitlöksbröd och smör

120 kr/person

Paella

med kyckling, räkor, musslor, grönsaker, vitvin och saffran

chilibrod och smör

145 kr/person

Thai wok

med kyckling och nötkött, grönsaker, söt soyasås, ananassås, jordnötssås, jasmiris

chilibrod och smör

105 kr/person

Tom kai gai

med kyckling, cocos, citrongräs, ingefära, limebladnudlar, koriander

chilibrod med smör

95 kr/person

Ungersk gryta

med karrekotlett, paprika, gräddfilstoppkokt potatis

paprikabröd och smör

100 kr/person

PÅSKRÄTTER

Påskbuffé

- Gravad lax med ägg och gräslöksröra
- Ägghalvor med saltorkad tomat och basilika
- Nubbesallad
- Rökt korv / Salami
- Brie med fruktsalsa
- Rökt kalkon med mimosasallad
- Potatis

Och det klassiska småvarma

- Hemmrullade köttbullar
- Prinskorv
- Jansons frestelse

175 kr/person

Påsktallrik

- Gravad lax med ägg och gräslöksröra
- Ägghalvor med saltorkad tomat och basilika
- Nubbesallad
- Rökt korv / Salami
- Brie med fruktsalsa
- Rökt kalkon med mimosasallad
- Potatis

Och det klassiska småvarma

- Hemmrullade köttbullar
- Prinskorv
- Jansons frestelse

125 kr/person



VILT OCH NORDISK TRADITION

En liten nordisk

- Rostbiff med potatis- och purjolöksallad
- Enbär och vodkagravad laxfilé med hovmästarsås
- Hemgjorda köttbullar med saltgurka på spett
- Blandsallad
- Hembakt bröd, smör

Liten Ostbricka:

- Brie
- Kvibille gräddädel
- Päron
- Kex

135 kr/person

En liten svensk

- Pepparstek rostbiff med potatis- och basilikasallad
- Gingravad lax med hovmästarsås
- Sparris och rökt skinkarullar
- Sallad med vinegraitte
- Hembakat bröd och smör

120 kr/person

En stor nordisk

- Två sorters sill och kokt potatis
- Västerbottenost
- Spisbröd
- Rostbiff
- Potatis- och purjolöksallad
- Enbär- och vodkagravad laxfilé med hovmästarsås
- Äggskalvor med löjrom
- Lök och dill
- Sparris och skinkrullader
- Jansons frestelse
- Blandsallad
- Hembakt bröd och smör

Liten Ostbricka:

- Brie
- Kvibille gräddädel
- Päron och kex

195 kr/person

En stor svensk

- Två sorters sill
- Västerbottenost
- Pepparstek rostbiff med potatis- och basilikasallad
- Gingravad lax med hovmästarsås
- Äggskalvor med stenbitsrom
- Skinkrullar med äpplecantadou
- Jansons frestelse
- Fräsch blandsallad
- Knäckebröd, Hembakat bröd och smör

155 kr/person

Hett & Vilts Norrlandsbuffé

- Tunnbrödsrulle med räkröra
- Ägg och löjrom
- Gravad lax med hovmästarsås
- Rökt renstek med pepparrotsgrädde
- Viltkorv med syltad lök
- Rökt röding med örtsås
- Blandad sallad med två sorters sallad, tomater och purjolök
- Potatissallad
- Västerbottenost

210 kr/person

Hett & Vilts skärgårdsbuffé

- Hett & Vilts gubbröra
- Stekt inlagd strömming
- Dijon- och pepparrotsgravad lax
- Kokt potatis med dill
- Blandade salladsorter med rädisor sockerärter och purjolök
- Kaviardip
- Lagrad hårdost och kryddost
- Finn Crisp, spisbröd och tunnbröd

185 kr/person

Klassisk buffé

- Skagenröra på hela räkor
- Inkokt lax och löjromssås
- Dubbelmarinerad helstek biff med kall örtaloc
- Potatissallad vinaigrette med kaprisbär och rödlök
- Blandade salladsorter
- Brie med frukt och grönt
- Grovt brytbröd och vispat smör

210 kr/person

Skog och vildmark

- Hjortstek i tunna skivor med rårörda kanelmarinerade lingon
- Potatissallad med varmrökt lax och pepparrot
- Löjromskrustader med dill & crème fraiche
- Renpastrami med enbärdoftande syltade champinjoner
- Omelett med kantareller och lök
- Örtsallad
- Dressing
- Tunnbröd & spisknäcke
- Färskost

235 kr/person

VILT OCH NORDISK TRADITION

Vildmarksbord

Kalla tillbehör

- Rökt lammfiol
- Viltkorv
- Rökt renstek
- Lufttorkad skinka
- Potatis- och purjolöksallad
- Tomat- och löksallad
- Enbär- och vodkagravad laxfilé
- Varmrökt lax
- Ört- och viltkryddad senapssås
- Rårörda lingon
- Saltgurka
- Kryddsmör
- Messmör
- Västerbottenost
- Tunnbröd
- Spisbröd
- Hembakt bröd

Varma tillbehör

- Järpar från skogens fyrbenta
- Skogssvampsoppa
- Kokt potatis

Liten Ostbricka

- Brie
- Kvibille gräddädel
- Päron
- Kex

260 kr/person



KÖKET REKOMMENDERAR

Chipotle

- anis och chiligravad lax - lätt halstrad
- pickles på tomat och vitlök
- nudlar
- ingefära och citrondressing
- chilibröd och smör

120 kr/person

Peprat och rostat

- citron- och korianderbakad lax
- pepparsås med citruszest
- couscoussallad med rostade hasselnötter
- lime- och korianderdressing
- rosépeparbröd och smör

120 kr/person

Dixie

- sotad karrékotlett
- het tomatdressing
- kumminbakad klyftpotatis
- coleslaw
- jalapeno
- brytbröd och smör

110 kr/person

Pireus 04

vegetarisk moussaka med

- puylinser
- fetaost
- aubergine
- zucchini
- tomat
- rödlökssallad
- oliv- och citrondressing
- kalamataolivsbröd och smör

Kan även beställas som klassisk moussaka med lamm

110 kr/person

Färs och feta

- lammfärsbiffar med kapis och fetaost samt oliver
- citron- och vitlöksrostad palsternacka
- linsyoghurt
- champinjonsallad
- tomatdressing
- grekiskt fårostbröd och smör

110 kr/person

Primus

höstsallad på

- morötter
- rädisor
- broccoli
- sparris
- limabönor
- honung och dijonvinaigrette
- rostade nötter
- honungsrostad kycklingfilé
- klyftpotatis
- avokadoyoghurt
- brytbröd och smör

110 kr/person

Jack in the green

- grillade burgare
- tomat
- rödlök
- klyftpotatis
- cheddardressing
- sallad
- sesambröd
- tomatsalsa

90 kr/person

Kumminkick

- kumminrostad kycklingfilé
- krämig chilisås
- ugnrostad Idahopotatis
- het tomatsallad
- limedressing
- kumminbröd och smör

100 kr/person

Köket rekommenderar 1

- Fetaostöverbakade kycklingfiléer
- Couscous med rödlök, broccoli och örter
- Morotstzatsiki
- Sallad med vattenmelon
- Dressing
- Två sorters bröd och smör

100 kr/person

KÖKET REKOMMENDERAR

Köket rekommenderar 2

- Krondillsinkokt lax
- Romsås med strimlad purjolök
- Potatistårta med rostad paprika
- Blandad sallad med ruccola och brödkrutonger
- Dressing
- Två sorters bröd och smör

100 kr/person

Köket rekommenderar 3

- Helstekt fläskytterfilé med basilikadressing
- Pastasallad med ruccola och parmesan
- Babaganouche (aubergineröra)
- Sallad med tomat
- Dressing
- Två sorters bröd och smör

100 kr/person

Within

wraps fyllda med

- currykyckling
- tomat
- sallad
- rödlök
- champinjoner

wraps fyllda med

- räkor
- chili
- crème fraiche
- lime
- gräslök
- tomat

avser 2 st/person

90 kr/person

Köket rekommenderar 4

- Blackened kycklingfilé med mango- & chilidressing
- South western potatissallad med chili, lime & koriander
- Spicy bönröra
- Sallad med rödlök och majs
- Dressing
- Två sorters bröd smör

100 kr/person

Satay

- rostad kycklingfilé
- sataysås
- sesamris
- gurka och chilisallad
- wasabiyoghurt
- smör

110 kr/person

HETT & VILT SIDEORDERS



Lägg till några av våra sideorders till din buffé

Bulgursallad

Bulgursallad med tomat, persilja citron

30 kr/person

Klar potatissallad

Klar potatissallad med färsk persilja, kapris och sockerärter

30 kr/person

Pastasallad

Pastasallad med kronärtskockshjärtan, ostronskivling och oliver

30 kr/person

Potatispaj

Potatispaj med Västerbottenost och saltorkade tomater

40 kr/person

Potatisterrine

Potatisterrine med parmesanost och skogssvamp

38 kr/person

Rostad potatis & blandade rotsaker

Rostad potatis & blandade rotsaker kryddade med grovmalen svartpeppar & havssalt

30 kr/person

VÄLJ SJÄLV BUFFÉ

Komponera din "egen" buffé

Välj bland

- Potatisgratäng eller
- Potatissallad med vinägrett eller
- Potatissallad med majonnäs, gräddfil, persilja och purjolök

Kallskuret välj två sorter

- Rökt nöttinnanlår
- Rostbiff
- Pastrami på fläskkött
- Rökt kalkonbröst
- Rökt skinka
- Kokt skinka

Fisk välj ett alternativ

- Ugnsmarinerad lax
- Inkokt lax
- Enbär- och vodkagravad lax
- Gravad lax
- Varmrökt lax
- Kallrökt lax
- Hovmästarsås ingår till alla alternativ

Såser

- Sås efter eget tycke

Två valfria tillbehör ingår i priset

- Lyxig blandsallad
- Äppel- och päronsallad
- Marinerade champinjoner
- Rödlök, champinjoner och gröna bönor i vinägrett
- Tomat- och löksallad i balsamvinägrett
- Bröd
- Hårt bröd, hemlagat mjukt bröd och smör

Ostbricka

- Brie
- Kvibille gräddädel
- Päron
- Kex

Dessert

- Key Lime paj eller Hett & Vilts Morotskaka med Philadelphia crème

Allt ligger garnerat och klart på uppläggningsfat. I priset ingår utkörning inom Falu kommun. Önskas fler alternativ tillkommer pristillägg.

195 kr/person



SKOLAVSLUTNING/ STUDENT/ SOMMAR



Grekisk tallrik

- Grekisk tallrik med tzatsiki
- Kryddade lammfärsspett
- Melon
- Vinbladsdolme
- Fårostallad med oliver och oregano
- Brytbröd och smör

115 kr/person

Italiensk tallrik

- Italiensk tallrik med prosciutto di Parmasalami
- Tomatmarineraderäkor
- Rökt laxrulle (med bl a parmesan, salami och oliver
- Pastasallad med pestogrillade marinerade grönsaker
- Lantbröd och smör

130 kr/person

Sommaren

- Helstekt benfri kotletrrad med pepparrot- & citruschutney
- Krustad med renstek & hjortron
- Potatis- & färskostbakelse med saltorkad tomat & gräslök
- Färska rotfrukter med chèvrecrème & honung
- Plocksallad med örter
- Dressing
- Två sorters bröd & smör

170 kr/person

Spansk tallrik

Spansk tallrik med ört- och citronmarinerad kycklingfilé i bitar.

115 kr/person

ÖVRIGA VÄRLDEN

Grekisk buffé

- Vinbladsdolmar
- Houmus
- Moussaka (varm)
- Fårostsallad med tomat, gurka, lök och oregano
- Svarta oliver
- Rostade ugnstekta tomater med vitlöksolja
- Tzatziki
- Grekiskt lantbröd

155 kr/person

Hett & Vilts buffé nr.1

- Grönsaksquiche (varm)
- Skinkpastrami
- Grovskuren tomatsallad med basilika, rödlök och vinaigrette
- Tzatzikisås
- Soltorkadtomat
- Fetaost
- Brytbröd och smör

125 kr/person

Hett & Vilts buffé nr.2

- Dubbelmarinerad kotlettrad
- Rökt kalkonbröst
- Oliv och fetastyoughurt
- Fransk potatissallad med rotfrukter alternativt potatisgratäng (varm)
- Blandade salladssorter med färsk spenat och parmesandressing
- Lantbröd, knäckebröd och färskost

155 kr/person

Hett & Vilts buffé nr.3

- Mango- och limeglacerade drumsticks (varma) med sweet chilisaucé
- Basilikabiff med pesto och rostade pinjenötter
- Pastasallad med spenat, soltorkade tomater, rödlök och vitlöksdressing
- Couscous med grillade marinerade grönsaker
- Kalamataoliver
- Tzatziki
- Brytbröd med soltokade tomater och fetaost
- Färskost med vitlök och örter

160 kr/person

Hett & Vilts buffé nr.4

- Lax- och avocadoröra
- Teriyakimarinerad kycklingfilé i bitar
- Frutti di mare i sesamdressing
- Blandade salladssorter med grovriven parmesan och citronolja
- Spenatpaj med mozzarella och oliver (varm)
- Getost med druvor och oliver
- Ört och färskost dressing
- Brytbröd och smör

190 kr/person

Hett & Vilts buffé nr.5

- Räk- och kräftsallad i cajundressing
- Pastramikryddad fläskytterfilé
- Annorlunda avocadoröra
- Potatissallad med sötpotatis och gräslök
- Grovskuren tomatsallad med basilikaolja
- Chili- och parmesanbröd och vispat smör

170 kr/person

Hett & Vilts specialbuffé

- Räksallad i Rhode Island
- Prosciuttorulle med krabbsallad
- Dubbelmarinerad helstekt ryggbiff
- Potatissallad med legymer och rotsaker
- Kittost, Bavaria Blu och brie
- Rädisor, paprika och knäckebröd
- Basilika och gräslök i youghurt dressing
- Exotiskt fruktfat
- Chilibröd och smör

200 kr/person

Italiensk Buffé

- Tomatsallad: tomat, rödlök, olivolja och baslamico
- Pastasallad med soltorkadtomater och färskaörter i riccoddressing
- Parmaskinka på melon
- Stekt polenta
- Marinerad kronärtskocka
- Mozzarellaost med nymalen svartpeppar och olivolja
- Bulgursallad lammsteksgryta med karljohansvamp och vittvin
- Valnötsbröd och smör

Dessert

- Tiramisu eller citrus- och balsamicomarinerade jordgubbar

255 kr/person

ÖVRIGA VÄRLDEN

Kasbah

- marockansk mustig kycklinggryta med korianderfrön, vitlök, tomat och aprikos
- couscous med jordnötter, ananas och mynta
- dillbakade tomater i honungsvinaigrett
- persiljestekt halloumi med rostad mandel
- linscrème med harissa
- korrianderbröd och smör

155 kr/person

Kashmir

- lammcurry från kashmir
- citrusbasmati med cashewnötter
- raita med mynta
- tandorilax med lime
- grön chutney
- gurksallad med rödlök
- ananas
- papadambröd

165 kr/person

Ligurien

- kronärtskocka med tomat, parmesan
- vit tryffelvinaigrett
- confit på cocktailtomater
- buffelmozzarella med citron och laxrom
- grillad sparris med carpegna, lime och olivolja
- ligurgiska oliver
- crostini
- mandelpesto
- tomat focaccia

185 kr/person

Marinerad bulgurvetesallad

- Auberginedip
- Pastasallad med kronärtskockshjärtan samt parmesan
- Italiensk låda med aubergine, zucchini och tomat (varm)
- Marinerad rödbetsallad med kapris och rostade pinjenötter
- Färskost med vitlök och örter
- Brytbröd med kumminoch olivolja

145 kr/person

Medelhavsbuffé

- Örtmarinerad kycklingfilé
- Souvlakispett
- Tzatziki
- Fetaostsallad med svarta oliver
- Parmaskinka med honungsmelon
- Tomat- och rödlöks sallad med mozzarella tärningar
- Pastasallad med basilika, räkor och saltorkade tomater
- Taleggio
- Getostfyllda tomater
- Brytbröd med fetaost och oliver
- Olivsmör
- Aioli
- Grissini

Liten Ostbricka

- Brie
- Blå castello
- Päron
- Kex

245 kr/person

Orientalisk buffé

- Spiskumminkryddade babyribs (varma)
- Lammfärsspett (varma)
- Myntayoghurt
- Fyllda gröna oliver
- Böndip med olivolja och lök
- Taboulé med tomat, gurka, mynta
- Tomatvinaigrette
- Inlagda grönsaker
- Brytbröd och smör

165 kr/person

Spansk buffé

- Spansk bonomelett
- Skaldjurssallad med ris och saffransdressing
- Avocadoröra
- Serranoskinka
- Marinerad bön- och fårostsallad med potatis
- Majschips
- Rostad vitlök- och mandelstekta drumsticks (varma)
- Oliver
- Getost
- Vitlöksbröd och smör

180 kr/person

ÖVRIGA VÄRLDEN

Sultan Achmet

- cerkez tangu – kyckling i valnötssås
- tabhoule cous cous, bladpersilja, tomat, mynta, olivolja
- baba ganoujh – aubergine, citron, vitlök, tahini olivolja tomatkokta limaböner
- coban salatasi – sallad på tomat, gurka, rödlök, oliver, koriander, citron, olivolja
- havuc cacik – yoghurt, morot, spiskummin, vitlök, olivolja
- brytbröd med kummin och olivolja

150 kr/person

Wokbuffé

- Fläskwok med Nam Prikpasta, koriander & vitlök
- Räk- och kycklingnudelwok med thaibasilika och lime
- Basmatiris (varmt)
- Jordnöts- och chilimarinerad gurka
- Söt vitkålssallad med morötter
- Teriyakistekta grönsaker
- Chilisås
- Chilibröd och smör

160 kr/person

Tex-Mex Buffé

- Chili- och tacokryddad köttfärs
- Strimlad cajunstek kycklingfilé
- Black beans
- Hemgjord salsa
- Guacamole
- Chili-cheddardipp
- Gräddfil
- Jalapeños peppar
- Hemgjorda nachoschips
- Vetetortilla bröd
- Riven ost
- Hackad lök
- Tärnad gurka
- Hackad tomat
- Majs och blue cheese sallad

Dessert

- Brownies med grädde
eller
Key lime paj

180 kr/person

Trois tillagat som i Lyon

- Boeuf bourguignon med vitlök samt tomat, örter och rödvin persiljekokt potatis med smörkokt brysselkål
- Fransk tomatsallad
- Dijónvinaigrett
- Lantbröd och smör

145 kr/person

BRÖLLOP



Bröllops buffé 1

- Laxpaté med örtagårds sås
- Avokadosoppa med räkor
- Renstek med pepparrot på grovt bröd
- Sallad med bönor, grillad paprika och oliver
- Citron marinerad bifftrad med rotfruktsgratäng
- Sås efter eget tycke
- Ostbricka, smör och nybakat bröd

195 kr/person

Bröllops buffé 2

- Romfylld laxrullad med gurksås
- Skagen canapé
- Lufttorkad skinka med melonsallad
- Spenat sallad med knaperstekt bacon
- Gryta med träkolsgrillad fläskfilé och kantareller
- Exotisk fruktsoppa med mangosorbét

195 kr/person

Bröllops buffé 3

- Gaspacho med lufttorkad skinka
- Ljummen sallad på gröna musslor, tigerräkor, vitlök med aioli
- Potatis och lökomelett med rostade rödbetor
- Chilistekt krabba
- Träkolsgrillad lammstek med grönsaks- saffrans ris
- Sås efter eget tycke
- Färsk frukt med yougurt och honung

210 kr/person

Bröllops buffé 4

- Lax och skaldjursmousse på grovt bröd
- Dillgravad lax med senapssås
- Citron och timjankokt lax med dillvinigrette
- Viltpaté med syltade björnbär
- Örtmarinerad hjortstek i tunna skivor med kantarellsås
- Västerbotten paj
- Köttbullar med rödbetsdipp
- Blandad lyxsallad
- Bondbröd med ost och fänkålskräm

235 kr/person

BRÖLLOP

Bröllopssupé 1

- Tunnbrödsstrut med basturökt skinka toppad med sellerisallad
- Halstrad färsk lax med smörbrynt bladspenat serveras med färska grönsaker samt fyllig vitvinsås
- Potatis, Grönsallad ingår
- Chokladmoussetårta på bädd av mixade päron i cognac

215 kr/person

Bröllopssupé 2

- Färskrökt laxcanapé toppad med räkor i pepparrotsgärde
- Helstekt oxfilé serveras med färska wokade grönsaker, mustig rödvinsås samt gräddig potatisgratäng
- Grönsallad ingår
- Vaniljglass med marinerade färska frukter serveras med chokladrån

245 kr/person

Bröllopssupé 3

- Kesella och jordärtskockstårta med limemarinerade kräftstjärter och dillvinegrette
- Fläskfilé överbakad med färskost och saltorkade tomater serveras med en mustig madeirasås samt potatis- och rotfruktstårta
- Mjölchokladmousse med citrussallad

245 kr/person

Bröllopssupé 4

- Vår hemgravade lax med honungssötad senapssås serveras med nybakat bröd
- Kalvfilé med finhackade champinjoner i ädelostsås serveras med färska grönsaker och valfri potatis.
- Grönsallad ingår
- Fyllt melon med marinerade färska frukter serveras med punchgrädde

255 kr/person

Bröllopssupé 5

- Ceviche på lax, helleflundra och skaldjur serveras med fräsch plocksallad i glas
- Majskeycklingfilé fylld med kantarellcantadou serveras med äpple rissotto samt calvadosky
- Apelsin- och citrontartlett med amarettogrädde

245 kr/person

Bröllopssupé 6

- Räk och avocadomums med plocksallad och kavring
- Grillad kalventrecote med säsongens primörer, mustig rödvinsås samt potatisgratäng
- Limecheesecake med rårörda björnbär och chokladflarn

275 kr/person

Bröllopssupé 7

- Canapé med rökt och gravad lax i timjan och basilikacremé toppad med sikrom
- Gorgonzolagratinerad oxfilé med murkelsås samt parmesan- och örtslungad färsopotatis
- Citronfromage med jordgubbskompott och toskaflarn

285 kr/person

Bröllopssupé 8

- Parmaskinka med löjrom, rödlök, äpple och creme fraiche
- Lax- och sjötungsbakelse fylld med hummer och sparris serveras med citronsmörsås, potatis- och örttorn
- Vaniljpannacotta med cointreumarinerade jordgubbar

295 kr/person

GOTT OCH BLANDAT MED GLOBETROTTER

Desserter

- Hjotronparfait med lingon och punschsås
- Brownies med vaniljglass och vispgrädde
- Hett & vilts morotskaka med philadelphiacreme
- Fruksallad med vaniljsirap och citronmousse

40 kr/bit och person

Landgångstips

MINIMUM 10 AV VARJE

"Fest"

- Skinka
- Salami
- Skaldjurspaté
- Lax
- Ägg
- Räkor
- Rom
- Ost

"Party"

- Vår egen potatis- och purjolöksallad
- Rostbiff
- Skinka
- Lantpaté
- Kycklingbröst
- Ost

"Kalas"

- Mimosasallad
- Kallrökt kalkonbröst
- Skinka
- Bar-BQ pannbiff
- Ost

"Finns i sjön"

- Rökt eller gravad lax
- Hovmästarsås
- Ägg
- Hackad rödlök
- Sill
- Kall skivad potatis
- Ost

75 kr/person

Pajer

med sallad, dressing, smör och bröd

- Tex-Mex paj
- Svamp- och ost paj
- Lax paj
- Skink paj
- Grönsaks paj
- Kräft paj
- Västerbotten paj

75 kr/person

Picknicklådor eller korgar - Brännboll

- Hett & vilts kryddstarka kycklingklubba
- Pastasallad med soltorkade tomater och ruccola
- Paj med ädelost
- Grönsaksstavar
- Melonklyftor
- Sweet chilidipp
- Bröd och smör

135 kr/person

Picknicklådor eller korgar - Entusiasten

- Rostbiff i tunna skivor
- Tunnbröd med rökt renstek & pepparrot
- Potatissallad med kapris & lök
- Syltade grönsaker
- Blandad sallad med melon
- Brytbröd och smör

125 kr/person

Picknicklådor eller korgar - Funkis

- Vitlöks- och timjanstek kottletrad
- Potatissallad med grönsaker och ruccola
- Blandad sallad med melon
- Brieost med druvor
- Brytbröd och smör

100 kr/person

GOTT OCH BLANDAT MED GLOBETROTTER

Sallader

- Tex-Mex sallad
- Svamp- och ost sallad
- Kassler sallad
- Räk- och skaldjurs sallad
- Kycklingsallad
- Grekisk fetaostsallad

med smör och bröd

70 kr/person

Sandwich - Classic roast beef

- Sallad
- Lök
- Tomat
- Pickle
- Tunt skuren medium stekt rostbiff
- Dijonsenap
- Majonnäs
- Hemgjord krämig pepparrots dressing

MINIMUM 20 AV VARJE

Det här är mackor man blir mätt på.

52 kr/st

Sandwich - Räkmacka

- Tekaka
- Handpillade räkor
- Majonnäs
- Dill
- Tomat
- Gurka
- Citron
- Sallad

MINIMUM 20 AV VARJE

Det här är mackor man blir mätt på.

95 kr/st

Sandwich - Skagen baguette

- Sallad
- Vår egen Skagenröra
- Ägg
- Tomat
- Dill
- Citron

MINIMUM 20 AV VARJE

Det här är mackor man blir mätt på.

55 kr/st

Sandwich - Supertuna

- Sallad
- Lök
- Tomat
- Pickle
- Vår egen tonfiskröra gjord på naturell färskost

MINIMUM 20 AV VARJE

Det här är mackor man blir mätt på.

48 kr/st

Sandwich - The New Yorker combo

- Tunt skivad pastrami
- Pepparsalami
- Lättlagrad provloneost
- Sallad
- Tomat
- Pickle
- Majonnäs
- Dijonsenap
- Kryddig tomatsås
- Olivmix
- Lök

MINIMUM 20 AV VARJE

Det här är mackor man blir mätt på.

56 kr/st

Stark biffsallad

- Stark biffsallad med avokado, koriander och lime
- Smör och bröd ingår

85 kr/person

GOTT OCH BLANDAT MED GLOBETROTTER

WRAP = Modern Tunnbrödrulle

Caesar - kyckling, bacon, parmesanost, romansallad & caesardressing

Rostbiff - curry coleslaw, rostad lök, saltgurka

Varmrökt lax - pepparotscrème, sallad, ruccola, grön sparris, vårlök, morot

Skagenröra - hackat ägg, dill, sallad

Tonfisk - rödlök, olivolja, sallad, hackade oliver

Strimlad biff - potatissallad, rostad lök, tomat

Vegetarisk Caesarwrap - quornfilé, parmesanost, romansallad & caesardressing

Pris:

Medium 50 kr/st

Large 60 kr/st

GI- BUFFÉ

GI- buffé 1

- Ugnsstekt kycklingbröst marinerat i spiskummin & vitlök
- Sesampanerad lax
- Quionasallad med fetaost, tomat och ruccola
- Bönsallad med vitlök och rostad paprika
- Salsa på tomat, lime & färsk koriander
- Sötsur vitkåls- & persiljesallad

135 kr/person

GI- buffé 2

- Rosmarinbakad lammrostbiff i tunna skivor
- Ägghack med purjolök och bacon
- Vitlök- & currybakade greenshells (jättemusslor)
- Citron- & gurksallad
- Rostade grönsaker med olivolja och vallmofrön
- Coleslaw

150 kr/person



JULRÄTTER

Vårt hemlagade julbord hos er

Vi kör ut och sätter upp ett populärt, klassiskt julbord, lagom stort till ett bra pris, alltid med hög kvalitet och bra råvaror.

Här följer ett förslag till Julbord.

Det går naturligtvis bra att komma med egna önskemål för att passa just er.

Varma tillbehör

- Hemlagade köttbullar
- Prinskorv
- Jansons frestelse
- Våra berömda baby back ribs
- Rödkål
- Kokt potatis

Kalla rätter kött

- Julskinka
- Gustavskorv
- Cognacsmedwurst
- Rostbiff
- Kalvsylta
- Bakad leverpastej
- Rökt kalkonbröst
- Vilt paté med lingon pesto

Kalla rätter fisk

- Hett o vilts senapssill
- Tomat och Cherry sill
- Löksill
- Sillsallad
- Kräftströmming
- Rökt lax
- Ägghalva med majonnäs och räkor
- Ägghalva med löjrom och rödlök
- Enbär och vodkagravad lax
- Hovmästarsås

Sallader

- Mimosasallad
- Rödbetsallad

Bröd och ost

- Västerbottenost
- Korsnäs spisbröd
- Vitt julknäcke
- Smör

Dessert

- Ris ala Malta med glöggsås
- Choklad mousse med grädde
- Knäck
- Julostbricka med kex

1st Julmust, mineralvatten eller lättöl / person ingår

Kontakta oss för offert

Jultallrik

Hos oss får ni inte bara en jultallrik, ni får tre...

Jultallrik med hemlagad mat

Varma tillbehör

- Hemlagade köttbullar
- Prinskorv
- Janssons frestelse
- Rödkål
- Kokt potatis

Kalla tillbehör kött

- Julskinka
- Gustavskorv
- Cognacsmedwurst
- Rödbetsallad
- Mimosasallad
- Rostbiff
- Rökt kalkonbröst
- Kalvsylta
- Leverpastej
- Vitt julbröd (Korsnäs spisbröd)

Kalla tillbehör fisk

- Hett & Vilts senapssill
- Löksill
- Tomat- och sherrysill
- Rökt lax
- Ägghalva med majonnäs och räkor
- Ägghalva med löjrom och lök
- Enbär- och vodkagravad lax
- Hovmästarsås
- Västerbottenost
- Knäckebröd
- Smör

Utkörning (Falu stad) 195:- / Avhämtning 175:-

JULRÄTTER

Mindre Jultallrik 1

- Inlagd sill
- Hett & Vilts senapssill
- Dillgravad lax och hovmästarsås
- Ägghalva med varmrökt lax och räkor
- Kalvsylta med rödbetssallad
- Griljerad julskinka med skånsk senap
- Gustavskorv

Kombinera gärna detta med småvarmt

90 kr/person

Mindre Jultallrik 2

- Hett & Vilts senapssill
- Inlagd sill
- Kallrökt laxrulle fylld med pepparrotscantadou
- Gingravad lax och hovmästarsås
- Ägghalva med skagenröra
- Julskinka
- Rödbetssallad
- Pepparstekst rostbiff med ört- & potatissallad
- Cheddarost
- Smör & Bröd

Kombinera gärna detta med småvarmt

120 kr/person

Småvarmt

- Köttbullar
- Prinskorv
- Janssons frestelse
- Rödkål
- Sill
- Potatis

Kombinera gärna detta med våra mindre jultallrikar

30 kr/person

Julcocktail

- Kvibille- och pepparkakscheesecake
- Liten tunnbrödsrulle med böckling och rödbetor
- Kavringssnittar med pastej och saltgurka
- Laxsnurror med senapscrème fraiche
- Matjesillbollar

120 kr/person

Hett & Vilts "Alternativa julbord"

Tex Mex

- Chili och tacokryddad köttfärs
- Strimlad cajunkryddad kycklingfilé
- Paprika och lök i vetetotillas
- Guacamole
- Salsa
- Cheddarostdipp
- Black beans
- Hemgjorda nachos

Asiatiskt

- Apelsin- och soyamarinerat laxspett
- Heta risbollar med chili och ingefära
- Wasabi majo
- Nudelsallad med papaya, rättika och rostade cashewnötter

Medelhavs

- Souvlakispett
- Tzatziki
- Pastasallad med basilika, räkor och soltorkade tomater
- Fetaostsallad med svarta oliver

Nordiskt

- Löksill
- Senapssill
- Västerbottenost
- Hemgjorda köttbullar
- Enbär- och vodkagravad lax
- Janssons frestelse
- Kokt potatis
- Bröd
- Knäckebröd
- Lantbröd
- Smör

Dessert

- Fruktsallad med vaniljsirap och citronmousse
- Hett & Vilts morotskaka med Philadelphiacremé

Kontakta oss för offert

VILLKOR

BESTÄLLNING, BOKNING

Alla priser är exkl. moms. Minsta beställning är 15 portioner per rätt. Vid mindre beställningar kontakta oss. Beställ i god tid, senast tre dagar före leverans, så underlättar Ni för Er och vår planering. Skulle Ni vara ute i sista minuten ska vi försöka hjälpa Er ändå, men risken finns att alla råvaror inte finns tillgängliga och därför kan utbudet bli något mer begränsat. Ändringar kan göras, dock senast tre arbetsdagar före Er beställning om inget annat avtalats.

AVBESTÄLLNING

Avbeställning och större förändring av antal personer, meddelas Hett & Vilt senast tre arbetsdagar före leverans. Vid avbokning senare än tre dygn före leverans debiteras 50% och för avbokning samma dag som beställningen debiteras 100%. Mindre ändringar av antalet beställda portioner skall ske senast 24 timmar före leverans. Kontakta oss gärna med frågor, vi är naturligtvis flexibla.

LEVERANS

Vi levererar snabbt och enkelt med tanke på hög säkerhet och kvalitet. Vart ni befinner er skall inte vara något problem. Det går också bra att hämta själv vid vårt produktionskök (Restaurang Hett & Vilt). Utkörnings avgift på 300 kronor tillkommer inom Falu stad vid sällskap under 15 personer. Vid leverans utanför Falu stad får vi diskutera priset beroende på avstånd och andra faktorer. **Observera att returerna (porslin och hyrgods) måste vara ihopplockat och avsköljt vid hämtning.**

SKADOR OCH FÖRKOMMET GODS

Om något saknas eller om gods är trasigt så debiterar vi detta (till återanskaffningspris) på fakturan. Det är därför viktigt att ni har plockat ihop allt i våra backar så att allt är klart när vi hämtar returerna. Återfinner ni saknat gods kan ni återlämna detta i efterhand, då dras avgiften naturligtvis av.

BETALNINGSVILLKOR

10 dagar netto vid faktura, vi reserverar oss för eventuella pris eller sortiments förändringar. Det går naturligtvis bra att betala kontant vid avhämtning vid vårt produktionskök (Restaurang Hett & Vilt) eller vid leverans.

ANSVAR OCH FÖRVÄNTNINGAR

Catering- och eventuppdrag är komplicerade projekt med många dellerleverantörer och medarbetare inblandade. Vi har bara ett tillfälle att lyckas på och kan inte göra det bättre i morgon. Vi har ett stort ansvar att förmedla rätt tjänster, känslor och produkter.