

RESTAURANG

TRE KOCKAR

LUNCH - CATERING - NATTKLUBB - FESTVÄNING

Porcelain - personal



Du kan självklart anlita oss
för att göra ditt evenemang komplett.

Vi har fullständigt utbud på porcelain, dukar
samt servering och kökspersonal.

Hör med oss om hur vi kan hjälpa er!



WWW.TREKOCKAR.SE

RESTAURANG

TRE KOCKAR

LUNCH - CATERING - NATTKLUBB - FESTVÄNING

Catering meny



Medelhavsbufféer

Tapenade
Marinerad grillad kyckling
Rostad aubergine
Pastasallad med saltorkade tomater och basilika
Vitlöksrostad potatis
Tzatziki
Pikant tomatsalsa
Örtmarinerade oliver

135 kr/port Min10 pers

Tzatziki
Tapenade
Marinerade oliver
Parmesanbakad kyckling
Grekisk sallad med kalamataoliver och fetaost
Fat med Felinosalami och lufttorkad skinka
Pastasallad med saltorkade tomater och basilika
Rostade medelhavsgrönsaker med färska örter
Vitlöksrostad potatis
Olivaioli

179 kr/ port Min 20 pers

Tapenade
Marinerade oliver
Caprese- Tomat och mozzarellasallad
Parmaskinksrulle med mascarpone och dragon
Kalvytterfilé vitello tonato
Rostade grönsaker med färska örter
Vitlöksrostad potatis med krönärtskocka
Parmesanostbakad kycklingfilé
Brieost med tomat, rosmarin och rostade pinjenötter
Skaldjurpaella på couscous
Parmesanostpaj med saltorkade tomater
Chilisalsa
Tzatziki

275 kr/ port Min 25 pers



WWW.TREKOCKAR.SE

Det lilla extra till...



Foccacia

-Formbröd med olivolja, fetaost och tomat
Rosmarin smör

20kr/ port

Anis- och fänkålsbröd

Vispat smör med havssalt och citron

20kr/ port

Lilla ostfatet

Brie de Meaux

-Opastöriserad fransk vitmögelost av komjolk
Gruyère

-Lagrad och opastöriserad Schweizisk hårdost av komjolk
Mörkt sirapsbröd med torkad frukt
Fikon- och lagerbladsmarmelad

47 kr/port Min 20 pers

Stora ostfatet

Brillat Savarin

-Opastöriserad fransk färskost av komjolk och grädde

Brie de Meaux

-Opastöriserad fransk vitmögelost av komjolk
Gruyère

-Lagrad och opastöriserad Schweizisk hårdost av komjolk
Roquefort

-Opastöriserad fransk blåmögelost av fårmjolk

Mörkt sirapsbröd med torkad frukt

Rostade valnötter och stjälkselleri

Fikon- och lagerbladsmarmelad

Tunt knäcke

90 kr/ port Min 20 pers

Vårt stora fruktfat

Meloner

Jordgubbar

Ananas

Physalis

Vindruvor

Bigarråer

Balsamicosirap

49kr/ port

Apelsinpannacotta

Portionsdesserter smaksatta med apelsin och vanilj täckt
med ett täcke av espressokaramell

45kr/port

Tiramisu

Klassisk italiensk dessert med krämig mascarponeost,
savaordikex och kaffe

55kr/ port Min 20 pers

Chokladkaka

Rik chokladkaka toppad med Bailey´svispgrädde
samt jordgubbar

49kr/ port

Canapéer

Min 20 pers

Västerbottensosttarte

toppad med rom och vispad crème fraiche

2st/pers 35kr

Tunnbrödrullar

Med lax, pepparrot och dill

2st/pers 25kr

Västkuströra

Räkor med majonnäs, dill och rödlök
serveras på endiveblad

2st/pers 30kr

Ädelostbit

Krämig ädelost på mörkt fruktbröd
toppas med fikonmarmelad

2st/pers 30kr

Mini zucchini

Grillad zucchini fylld med basilikafärskost
och soltorkad tomat

2st/pers 25kr

Parmaskinka

Parmaskinksrulle fylld med getost och honung

2st/pers 35kr



Catering



Alla våra cateringbufféer består av högklassiga råvaror och är vackert garnerade på fat och i skålar färdigt att servera!

Avhämtning eller utkörning sker efter överenskommelse. Skålar och fat ingår i priset och lämnas tillbaka till oss inom 4 arbetsdagar efter hämtning. (Uppläggningsbestick ingår ej). Försenat återlämnat porslin debiteras.

Såväl bufféer och övriga rätter går självklart att avnjuta hos oss. Hör med oss för att boka restaurangen.

Utkörning centrala Kungälv
Vardagar 350 kr helger 500kr
Utkörning övrigt
Vardag 350 kr + 80kr/mil Helg 500 kr +80kr/ mil
Hämtning debiteras samma.

Alla priser är inkl. moms och avser avhämtning på Restaurang Tre Kockar.
Vid Stora sällskap begär gärna offert.

Behöver ni kaffe, dryck, hyra glas, bestick, tallrikar eller personal för servering?
Hör med oss så hjälper vi er gärna med detta!

Vi ser fram emot att få göra ert arrangemang lyckat!

Restaurang Tre Kockar
Västra Gatan 73
Telefon 0303-101 23