

Planering för den perfekta festen.

Vårt att tänka på innan festen.

- Vädret och årstiden.
- Mat som klarar av att stå framme en stund. (Det hjälper vi er med.)
- Hur många gäster blir det? Försök att ha inbjudning med svar.
- Är någon av gästerna allergisk, vegetarian eller någon annat.
- Är det många barn, storätare eller något annat som påverkar matåtgången.
- Hjälp, många gillar att ha klarat av festen själva men det innebär ofta att du själv missar mycket av festen. Hyr in hjälp eller fråga i bekantskapskretsen ifall det finns några ungdomar som vill tjäna lite extra. Ge dem specifika uppgifter både innan, under och efter festen.
- Om musik och teknik inte är något du gillar så skaffa någon som sköter det. En fest med bra låtval och tajming gör festen mycket bättre.
- Förvarna grannarna om dom inte själva är bjudna.
- Gör fint i badrummet med levande (doft)ljus och blommor samt rena handdukar, det skapar en trevlig miljö.
- Se till att tamburen är i ordning med klädhängare och galgar.
- Ska det vara buffé och det är många som skall äta är det klokt att ha flera bord med mat för att undvika köer. Har du "öppet hus" tänk då på att lägga upp maten på mindre fat så att du kan byta ofta. (Vi hjälper er med det, säg bara till så fixar vi det.)
- Vår mat är dekorativ. Men fortsätt att dekorera bord och köksbänkar med blommor, vattenkaraffer, fina servetter, ljus, paljetter eller massa fina saker du hittar i skogen eller på stranden.
- Planera för rökare, skriv gärna kort som du lägger ut på borden var dom kan röka någonstans, ställ gärna ut några stolar där också.
- Bordsplaceringen är också bra att tänka på. Vilka passar ihop, har de något att prata om, tänk på vilka som sitter mitt emot, och varannan man och kvinna.
- Gör festen till något roligt för alla, även för dig själv då kommer alla att glädjas mest. Vi hjälper er alltid med råd och tips.

Lathund för den perfekta festen.

- Coop Forum Catering Tel 0611-25168
- Hämtas kl. _____
- Blomsteraffär
- Hämtas kl. _____
- Hyra bord/porslin/tält
- Kommer kl. _____
- Event förmedling (musik/artister)
- Börjar rigga kl. _____
- Kemtvätt
- Hämtas dag. _____
- Systembolaget

Övrigt som finns i butiken

- Chips/snacks och dip
- Efterrätter/tårter
- Kaffe/kaka
- Mineralvatten/alkoholfritt/tillbehör till drincken
- Servetter/engångsdukar
- Marschaller
- Myggljus
- Stearinljus
- Servetter/engångsdukar
- Engångsbestick
- Bordsdekorationer
- Inbjudningskort/placeringskort
- Stora sopsäckar
- Hushålls och toalettpapper
- Engångskameror
- Isbitar
- Fryspåsar/folieformar (till rester)

Kom ihåg listan

- Kaffetermosar
- Vaser
- Fräscha handdukar på toaletten
- Askkoppar utanför
- Barnstolar
- Drinkbricka/stora brickor till avduk
- Serveringsbestick
- Sånghäften
- Egen musik anläggning/musik-cds

Lycka till!

TACOBUFFÉ

129:-/pers

Tacopaj, guacamole, salsa, Fajitas med kyckling, nachos, mixad sallad, peperoni, oliver och rödlök.



Buffé för stora och små!



SKÄRGÅRDSBUFFÉ

139:-/pers

Inkokt lax, romsås, ägghalva med räkor, två sorters sill, gravad lax, hovmästarsås, rökt laxsnurra med färskost, kokt potatis, bröd, smör, brieost, blåmögelost, hårdost, kex och vindruvor.

PICKNICKBUFFÉ

129:-/pers

Grillad rostbiff, serranoskinka, rökt renstek, grillat kycklingbröst, cocktailkpris, melon, pepparrotskräm, potatissallad, sallad, bröd, smör och västerbottenost.

Buffé för alla sorters kalas!



FESTBUFFÉ

149:-/pers

Grillad fläskfilé, kycklingspett, västerbottenostpaj, grillad lax, potatisgratäng, röd rom, rödlök, creme fraiche, olika frukter, bröd, ost och smör.

GRILLPLATTA

129:-/pers

Tunnaspjäll, drumstick, rostbiff, fläskfilé, syltlök, rostad lök, salsa, bearnaisesås, tzatsiki, potatissallad/gratäng, vitlöksbröd och olika frukter.



Grillat när det smakar som bäst!

GÅRDSPLATTA

99:-/pers

Salami, rökt skinka, Munsö korv, ölkorv (Rackabajsare), kassler, minimajs, brieost, Cambozola, Prästost lagrad, potatissallad och olika frukter.

Underbara smaker från när o fjärran!



SKALDJURSPLATTA

dagspris

Färska räkor, rökta räkor, musslor, skaldjur efter tillgång, vitlöksbröd, limeaioli, chiliaioli och grönsaker.

Fantastiska skaldjur som ingen kan motstå!

GOURMETPLATTA

199:-/pers

Patanegra skinka, gravad lax, salami, bresola, snittar med renstek, selleristavar med färskost, tapenade, grissini, brieost, blåmögelost, hårdost, marmelad, olika frukter och färskpotatissallad.



NORRLANDSPLATTA

159:-/pers

Fisk, ost och charkuterier från våra lokala leverantörer.

Det bästa från trakten!

Minst 6 personer/beställning. Beställ senast 2 vardagar före leverans antingen hos oss i butiken eller på telefonnummer 0611-25168.

TÅRTOR

Carl-Gustav • Princess
Blåbärstårta • Frukttårta
Gräddtårta • Citrontårta
Edmarkstårta • Orangetårta

8-bitar139:-
12-bitar215:-
16-bitar259:-

Budapest
20-bitar 299:-

Schwarzwald
8-bitar 165:-

Modo-tårta
8-bitar 185:-
12-bitar239:-

Underbart
goda!

Du kan lämna in en bild eller fotografi digitalt eller på papper
så kan vi trycka den på valfri tårta kostnad 100:- extra.

**Beställ din tårta senast kl 10 dagen före du vill hämta den.
Kom in och beställ din tårta hos oss i butiken eller ring 0611-25188.**

