



GUSTO

DELI & CATERING



*Dessa menyer
är bara förslag.
Vi fixar buffér efter
era önskemål.*



Välkommen till Gusto. Du får personlig hjälp att hitta dina favoriter. MaxiMatkockarna gör sina egna sallader, såser och andra läckra rätter och tillbehör.

Vi följer trender, men är också specialiserade på att hitta annorlunda och intressanta delikatesser. Stort urval av skinka och korv, patéer, gåslever, rysk kaviar, tryffel, oljor, rostbiff i marinader, senap och mer. Här hittar du läckra delikatesser från hela världen.

MaxiMatkockarna

I Gusto jobbar kockarna Christian Gustavsson, Per Löfgren, Anette Manning och Caroline Buhre.

- Ring oss gärna för en första kontakt och framför era cateringönskemål.

Telefon +46 10 747 1131

E-mail: kocken@maximatnordby.se



Batering- meny

Minimum
10 personer

Svensk buffé

- Rostbiff med remoulad och rostad lök
- Västerbottenpaj toppad med stenbitsrom
- Grillade kycklingklubbor
- 2 sorters sill (dina val)
- Kallrökt laxrulle fylld med pepparrot och färskost
- Helstekt fläskfilé
- Grönsallad
- Potatissallad eller potatisgratäng

Kr 249 per person

Norsk koldtbord

- Rökt lax med äggröra
- Grillade kycklingklubbor
- Schwarzwälder-, Parma- och Serranoskinka
- Karbonader med stekt lök
- Ägghalvor toppad med Skagenröra
- Rostbiff med remoulad och rostad lök
- Fläskstek med surkål
- Skivad kalkon med Waldorfsallad
- Potatissallad eller potatisgratäng

Kr 349 per person



Catering- meny

Minimum
10 personer

Medelhavsbuffé

- Souvlaki (marinerad karré på spett)
- Köfte med ajvar (turkiska färsbiffar)
- Grekisk sallad
- Tapenade med crostini
- Tomat- och mozzarellasallad
- Fransk potatissallad (kapis och Dijonsenap)
- Serranoskinka
- Manchego med marmelad

Kr 279 per person

Tapasbuffé

- Albondigas i tomatsås
- Baconlindad sparris
- Spansk tortilla
- Marinerade oliver
- Chorizo
- Parma- och serranoskinka
- Sötpotatis pommes med aioli
- Canariepotatis med mojo rojo
- Marinerade räkor
- Manchego med fikonmarmelad
- Tortilla (fylld med ost, jalapeno och grillad paprika)
- Kycklingspett

Kr 349 per person



Catering- meny

Minimum
10 personer

Charkbricka

- Parmaskinka
- Serranoskinka
- Chorizo
- Magnifico salami
- Finocchiona
- Spinat calabra
- Tryffelsalami
- Fransk potatissallad (kapis och Dijonsenap)
- Marinerade oliver
- Färskostfyllda paprika
- Crostini (naturell eller vitlök)

Kr 229 per person

Catering- meny

Minimum
10 personer



GUSTO
DELI & CATERING

Skaldjursbricka

- Färska räkor
- Kokta kräftor
- Krabbklor
- Vinkokta musslor
- Bröd
- Aioli

Dagspris



A wooden cheese board is the central focus, featuring a variety of cheeses including wedges of Brie de Meaux, St. Agur, Manchego, and Gruyère, as well as crumbled blue cheese and a wedge of Swiss cheese with holes. The board is garnished with fresh basil leaves, a small bowl of orange marmalade, and a cluster of purple grapes. The background is a dark, rustic wooden surface.

Catering- meny

Minimum
10 personer

Ostfat

- Brie de Meaux
- St. Agur
- Manchego
- Gruyère
- Vitlöksroule
- 3 sorters kex
- Druvor, paprika, valnötter och melon
- 2 sorters marmelader

Kr 149 per person (200 g ost per person)

Soppor

Detta är bara några av de soppor vi kan laga för er. Men naturligtvis lagar vi till den soppa ni önskar.

**Minimum 10 personer
och 6 dl per person.**



Fisksoppa

En härligt krämig soppa som vi låter stå och sjuda till sig länge för bästa smak. Smaksatt med vitvin, fänkål, rotselleri, morötter samt timjan.

Vi använder lax, sej eller torsk.

Kr 99 per person (6 dl per person)

Gulaschsoppa

Vår goda Gulaschsoppa görs på ett härligt marmorerat högre. Vi använder bara färska grönsaker och örter för bästa resultat.

Kr 89 per person (6 dl per person)



Biff Stroganoff

En klassik och krämig stroganoff gjord på ytterfilé av nötkött.

Kr 99 per person (400 g per person)

Vi gör även andra grytor om du önskar efter säsongerna.

Till exempel : älggryta eller lammgryta.

Stekar

Minimum 10 personer.
250 g kött och
2,5 dl sås per person.

Vi bryner steken, tillsätter köttbuljong och steker den på låg temperatur till är mör och saftig. Av fonden gör vi en god och mustig sås efter era önskemål.



Kalvstek med råstekt potatis

Kr 110 per person
(250 g kött + 2,5 dl sås)

Skinkstek med kokt potatis

Kr 90 per person
(250 g kött + 2,5 dl sås)

Lammstek med potatisgratäng

Kr 115 per person
(250 g kött + 2,5 dl sås)

Såser

- Gräddsås
- Rödvinssås
- Pepparsås
- Skys

Minimum 5 liter



Thaiwok

Autentisk Paneng Curry eller oystersås med basilika. Woken har härlig hetta och fräscha krispiga grönsaker.

Här kan man välja mellan fläsk, kyckling eller nötkött.

Kr 70 per person med fläsk eller kyckling

Kr 90 per person med nötkött (storfe)



Smörgåstårter

Våre smörgåstårter är väl tillagade med goda fyllningar. Smörgåstårterna är alltid gjorda av färska råvaror av bästa kvalité.

Skinka/rostbiff och ost: kr 65 per bit

Räka: kr 70 per bit

Räka och lax: kr 75 per bit

Storlekarna är 9, 12 eller 15 bitar.



Desserter i färdiga glas

- Trio Choklad
- Tiramisù
- Crema Catalana
- Choklad Mascarpone
- Jordgubb Mascarpone
- Chokladfondant

Pris från kr 49 per st



GUSTO
DELI & CATERING



**För beställning av catering
kontakta Gusto på
telefon +46 10 747 1131**

kocken@maximatnordby.se

Var gärna ute i god tid då vi enskilda datum
kan ha begränsad kapacitet.

All mat levereras i engångsemballage.
Endast för avhämtning.



**Besök oss i
fiskdisken på
Gusto**

Stort urval – bästa kvalité



GUSTO



DELI & CATERING



MaxiMat Nordby – Nordby Köpcenter Västra,
452 92 Strömstad, Sverige

maximatnordby.se