

Sharing  
is  
Caring



CATERING  
2023



MATSTUDION

Matbordet är en plats där nära och kära samlas.  
Platsen där minnen skapas både goda såväl som tråkiga.  
En samlingsplats där alla är idel öra, och allt annat läggs åt sidan.  
Nyheten om ens första barn, en förlovning, skvaller, hemligheter eller helt enkelt hur dagen varit.  
Vi öppnar och delar med oss vid just det, matbordet.

Vi är Matstudion, med många års erfarenhet inom matlagning till stora likväl små sällskap. Målet för oss är att skapa en fantastisk matupplevelse på bra råvaror utan krångel. Det kan handla om bröllop, dop, minnesstund eller helt enkelt en fest med sina vänner. Låt oss hjälpa er att fokusera på att ha en minnesvärd dag utan att tänka på allt som behöver ordnas inför maten till er och era gäster.

Vi jobbar med närproducerade råvaror i så stor utsträckning som det är möjligt, vi håller god kontakt med många av våra producenter och bönder där ute för att säkerställa god kvalitet på det som vi levererar på era tallrikar.



”Sharing is caring” är ett måltidsconcept vi älskar och som varit otroligt uppskattat genom åren. Istället för att ställa upp en stor buffé där de sista personerna som står i kön får skrapet så tycker vi det är trevligare att få maten serverad till bords på fat och i skålar, detta bidrar till att middagen blir mer av en aktivitet och att det pratas mycket kring matbordet.

Vi serverar gärna på fat och i skålar så det händer något vid bordet, självklart kan vi ordna med tallriksserveing också men då blir oftast personalbehovet större. Priserna kan variera beroende på tillgång av råvaror då vi handlar så mycket som möjligt lokalt, detta har vi en dialog om. Vissa råvaror kan även variera beroende på säsong.

### **Sharingpaket ett**

Snittar

Skagenröra i crustader med picklad rödlök

Tunnbrödsrulle med rökt viltkött och pepparrot

Len hummus på bröd med semitorkade tomater och friterad basilika

Till middagen

Toskrygg med sandefjordsås

Örtbakad fläskytter eller kyckling med dragonmajonnäs

Saltrostad potatis

Ugnsrostad spetskål

Bladsallad med säsongens grönsaker som toppas med balsamicovinägrett

Inlagd rödlök

Efter middagen

Mjölchokladpannacotta med stekt vitchoklad och syltade körsbär

### **Sharingpaket två**

Snittar

Råbiff serveras på friterat rispapper med rostad sesammajonnäs och vårlök

Sashimi på salmalax serveras med wasabikräm

Vietnamesiska vårrullar med sojastekt svamp och krispiga grönsaker

Till middagen

Dygnsbakad karré eller kyckling glacerad med szechuangleace

Lax mjukbakad med soja och rostade korianderfrön

Rostade grönsaker med citrus och chili

Ljummen nudelsallad

Kimchi

Chilipicklad gurka

Efter middagen

Crème caramell på kokos och lime

### **Sharingpaket tre**

Snittar

Lufttorkad skinka med balsamicosirap och torkade oliver

Bruschetta med tomat, rödlök och mozarella

Gorgonzolakräm i krustad med fikonmarmelad

Till middagen

Porchetta med örter, vitlök och fetaost serveras med rosmarinsky

Sotad torsk med caponata på kronärtskocka eller kyckling scarpariello

Svamprisotto med peccorino och timjan

Rostad potatis med varvad i periljepesto och vitlök

Marinerade oliver

Focaccia med rosmarin och soltorkad tomat

Efter middagen

Tiramisú



Priser

**Sharingpaket 695kr/person** för catering på annan ort, För sharingmiddag på **Matstudion på Terrassen 795kr/person**

CateringKock på plats 650kr/timme

CateringServis på plats 450kr/timme

När det kommer till personal kan ni spara en del av pengarna ifall ni hittar någon som vill hjälpa till under festligheterna, förslagsvis kan det vara någon som står i baren efter middagen. Självklart kan vi ordna med all personal vid behov men det blir såklart en kostnadsfråga. Vi kommer dock vara minst en kock och en serveringsansvarig på plats.

Vi har mycket god erfarenhet med att kombinera mat och dryck och hjälper gärna till med att hitta rätt smaker, vi kan rekommendera drycker i olika prisklasser från exempelvis systembolaget för att para ihop med den mat ni väljer.

Vi har för närvarande inte någon extra uppsättning med porslin, glas och bestick men det finns flera aktörer det går att hyra av. Många festlokaler har ofta sin egna uppsättning som man får låna men om man ska ha det hemma kan det vara bra att hyra, vi hjälper er med beräkning på den uppsättning av servis som behövs.

Det tillkommer en evenemangskostnad som ska täcka personalbehov och färden till och från platsen, samt ifall vi behöver införskaffa någon extra utrustning för den middagen ni önskar men detta diskuteras oss emellan.

