

Menyförslag

Bowl från aktuella meny

fr. 129 kr/person

10 portioner eller fler:

120 kr/person

- Fråga gärna vilken som gäller för säsongen!

Buffé, Asiatisk inspiration (min. 10 pers)

249 kr/person

- Grönkålschips med chili & ingefära/ alt. bär- och fruktbricka (säsongsbetonat)
- Currybollar serveras med durrakorn i buljong
- Korianderdressing
- Fruktig chilivegorella
- Syrade grönsaker
- Frötäcke på spiskummin
- Raw godbitar i olika smaker, serveras 3 st/person

Buffé, Matglädje (minimum 10 pers)

289 kr/person

- Grönkålschips med citron/ alt. frukt- & bärbricka (säsongsbetonat)
- Rödbetsbiffar (2/pers) med blåbärsquinoa
- Raw bearnaisesås
- Syrade grönsaker
- Tranbärsvegorella
- Rödbetsknäcke
- Lyxtårta i valfri smak (välj bland olika smaker, se nedan)

Raw & vegansk smörgåstårta

80 kr/bit (minimum 4 bitar)

Vegopaj

6-bitars 255 kr

8-bitars 285 kr

Tapas, säsongsbetonat

- 45 kr/2 varianter

Raw tårta

- Nutty Nutella, *krämig* (agavefri)
- Apelsintryffel, *krämig* (agavefri)
- Mocca-vaniljtårta (koffeinfritt kaffe), *krämig i två lager*
- Lavendel-lime, *krämig i två lager*
- Jordgubb-citron, *krämig i två lager*
- Arrakstårta, *kompakt* (agavefri)
- Non-Snickerstårta, *kompakt*
- Choklad-hallon (nötfri), *kompakt*

Går att beställa som 3 bitars = 140 kr, 4-bitars = 160 kr, 6-8 bitars = 395 kr, 10-12 bitars 625 kr, 16 bitar = 815 kr (väger runt 3000 g)

Litet, sött och välgörande

- Sesam- & jordnötsbollar **20 kr/st**
- Arraksbollar
- Choklad-apelsinpraliner **10 kr/st**
- Choklad-kokospraliner
- Choklad-lakritspraliner

Leveranskostnad: 25 kr/mil (t & r)

Personaluthyrning för evenemang: 300 kr/timme

Vi bakar & lagar allt från grunden helt fritt från animalier, gluten & raffinerat socker på ekologiska råvaror i mån det är möjligt även från gårdar nära oss.

Alla priser är inklusive moms. Eventuella prisändringar kan ske beroende på råvarukostnaden. Blir priset högre meddelar vi innan. Tacksam för förståelse.

Prislista uppdaterad 2022.05.31