

FÖRRÄTTER

En förrätt skall vara en liten aptitretare eller en smakstart på vad som komma skall. Vissa av våra förrätter levereras i en mindre glas/porslins form som man kan behålla om man vill, till en kostnad av 20 kr/st

SKAGENTOAST

Toppas med rom, citron och färsk dill **85:-**

SOS

(Smör, ost och sill) Inlagd sill, senapssill, gubbröra, lagrad Västerbottenost, tunnbröd och kokt potatis **125:-**

GAZPACHO

Kall tomatsoppa med räkor och crème fraîche **90:-**

ASIATISKA RÄKOR

Papaya, äpple, gurka och rödlök i glas **90:-**
med sweetchilivinägre

RENSTEKSRÖRA

Med pepparotskrém i tortillabrod **95:-**

LITEN LANDGÅNG

Med gravlax, senapssås, äggghalva med majonnäs och räka, rostbiff och salami **90:-**

GRILLAD GRÖN SPARRIS

Med rostade pinjenötter och krossad chevré **85:-**

SKALDJURSSALLAD

Med wasabimajonnäs **90:-**

VARMRÄTTER

Huvudpersonen i en meny. Den ska vara smakrik och ha en bra balans mellan sina komponenter. Vid köp av endast varmrätt ingår det en nygräddad minibaguette och smör.

FISKRÄTTER

STEKT STRÖMMINGSFLUNDRA

med råörda lingon, skirat dillsmör och potatismos 110:-

PANERAD RÖDSPÄTTA

med skagenröra och kokt potatis 120:-

LAXPUDDING

med dill, citron och skirat smör 125:-

KALL INKOKT LAX

med skagenröra och kokt potatis 155:-

FISK OCH SKALDJURSGRYTA

med saffran, lax, torsk, räkor, lök, morötter, fänkål och kokt potatis 165:-

TANDOORIKRYDDAD LAX

med kokt potatis, gräslök- och citronmajonäs 155:-

FÅGELRÄTTER

KYCKLING

med currysås och ris 110:-

CEASARSALLAD

med sotat kycklingbröst och vitlöksbröd 140:-

BACONRULLAT, MOZZARELLAFYLLT KYCKLINGBRÖST

med sweetchilisås och ris 140:-

SMÖRSTEKT MAJSKYCKLING

med timjanskryddad rödvinsky och rotsakspuré 145:-

PULLED CHICKEN

med paprika, rödlök, crème fraîche, tortilla bröd och sallad 145:-

WOKAD KYCKLING

med jasminris 145:-

KÖTTRÄTTER

WALLENBERGARE

med gröna ärtor, skirat smör, råörda lingon och potatismos 155:-

HELSTEKT FLÄSKFILÉ

med ädelostsås och timjanstek potatis 135:-

KOTLETTRAD

med kantarellsås, kokta grönsaker och kokt potatis 130:-

VILTSKAVSGRYTA

med svamp, grädde och potatismos 135:-

ÖRTMARINERAD FLÄSKFILÉ

på en bädd av kantareller med pepparsås och potatisgratäng 140:-

TJÄLKNÖL

med viltsås, svartvinbärsgeleé och potatisgratäng 145:-

LÅNGSAMBAKAD ROSTBIFF

med cognacssås och purjolökspotatis 155:-

RYGGBIFF

med bearnaisesås och stekt klyftpotatis 165:-

SVENSK BIFFSTEK

med lök och stekt potatis 170:-

TRE MUSKETÖRER

(fläsk, biff och oxfilé) med kantarellsås, pepparsås och bearnaisesås 195:-

HELSTEKT OXFILÉ

med wokade grönsaker, rödvinssås och rotsaksgratäng Ring för dagspris

GRILLRÄTTER

Grillrätter kan man njuta av året om. Man kan välja om man vill att vi grillar dem färdiga eller om Ni själva ska grilla klart kött, fisk eller det vegetariska. Priset nedan gäller för färdiggrillat. Bara att duka upp och äta. Om man väljer att grilla själv så har man en rabatt på 15%.

GRILLAD MAJSKYCKLING

med avokadoröra och krämig pastasallad som toppas med vitlökskrutonger.

..... **175:-**

HELGRILLAD FLÄSKFILÉ

med ramlökskrème, rostad potatissallad med balsamico, brynt smör, ruccola och rödlök

..... **175:-**

GRILLADE LAXSPETT

med parmesancreme, grillad citron och ljummen potatissallad med legymer och färska örter.

..... **185:-**

SALSICCIA/CHORIZO SPETT

med ajvar relish, surkål med bacon och timjan, picklad rödlök, potatissallad smaksatt med syrad grädde, dijonsenap och skurna primörer.

..... **185:-**

GRILLAD KARRÉ

med chimichurricreme, grovskuren melonsallad med tetaost och färsk mynta. Serveras med smörstekt kulpotatis.

..... **185:-**

GRILLAD ZUCCINI

fylld med svamp- och örtstuvning på en bädd av wokade gronsaker och timjanstekt potatis.

..... **145:-**

HUSMANSKOST

Klassisk husmanskost är något vi aldrig tröttnar på. Här är ett urval av våra populäraste rätter som funkar både till fest och vardag. Sallad på säsongens grönsaker, smör och bröd.

STEKT STRÖMMINGSFLUNDRA

med potatismos 110:-

ÄRTSOPPA

med rimmat fläsk och senap, pannkakor med sylt och grädde 110:-

KOKT RIMMAT FLÄSKLÄGG

med rotmos och senap 110:-

PANNBIFFAR

med löksky, saltgurka och kokt potatis 110:-

PYTT I PANNA

eller gräddstuvad pytt med ägg och rödbetor 115:-

BIFF LINDSTRÖM

med kryddsmör, haricots verts och stekt potatis 120:-

HONUNGSGLACERAD FLÄSKKARRÉ

med varma grönsaker, äppelmos, sås och kokt potatis 120:-

LASAGNE AL FORNO

med riven parmesanost 120:-

LAXPUDDING

med skirat smör 120:-

BIFFSAUTÉSTROGANOFF

med ris och saltgurka 145:-

KÖTTBULLAR

med gräddsås, råörda lingon och potatismos 130:-

OXJÄRPAR

med gräddsås, pressgurka och potatismos 120:-

KYCKLING

med currysås och ris 130:-

FISKGRATÄNG

med färsk sparris, tomat, gräslök och kokt potatis 130:-

KALL INKOKT LAX

med dillmajonnäs, pressgurka och kokt potatis 155:-

PORTERSTEK

med gräddsås, varma primörer, gelé och kokt potatis 155:-

STEKT RÖDSPÄTTA

med skagenröra och kokt potatis 135:-

HALSTRAD GRAVLAX

med citron och dillstuvad potatis 155:-

ISTERBAND

med rödbetor och dillstuvad potatis 135:-

QUICHER

Som lättare middag, lunch eller kanske till en picknick? Quiche funkade till det mesta. De finns med flera olika fyllningar och till varje quiche ingår det sallad, smör och bröd.

Varje quiche räcker för 4 personer och kostar 75:- per portion

FESTOSTQUICHE (Veg)

med spenat, rucola, oliver och oregano

NORRLÄNSK QUICHE

med rökt renkött, svamp, lingon och svecia

QUICHE LORRAINE

med rökt skinka, purjolök och lagrad ost

QUICHE MED KRONÄRTSKOCKHJÄRTAN (Veg)

rucola, oliver och mozarella

QUICHE MED KYCKLING

curry och rostade grönsaker

SKÄRGÅRDSQUICHE

med lax, spenat och dill

QUICHE MED TACOKRYDDAD KÖTTFÄRS

morötter, lök och cheddarost

SALLADER

Sallader ska vara fräscha, nyttiga och bestå av en god blandning tillbehör. Man kan välja om man vill ha portionsförpackade sallader eller om de ska ligga i större skålar så att alla kan ta själva. Välj en god dressing som gör att salladen blir en ännu större smaksensation. Till våra goda sallader ingår alltid smör & bröd.

BLANDSALLAD

med sotat kycklingbröst, körsbärstomater och färsk basilika

85:-

VEGGIESALLAD

med bakade rotsaker, granatäpple, rostad mandel, sultanrussin, grillad aubergine och harissacrème

85:-

GREKISK SALLAD

med fetaost, tomat, rödlök, paprika, gurka och oregano

85:-

BLANDSALLAD

med rökt skinka, ost, granatäpple, rödlök, tomat och gurka

95:-

CEASARSALLAD

med kyckling, avokado, champinjoner, parmesan och krutonger

120:-

RUSTIKSALLAD

med varmrökt lax, rostade grönsaker och linser

120:-

BLANDSALLAD

med handskalade räkor, ägg, krasse, körsbärstomat och bulgur

120:-

DRESSINGAR

Rhode island
 Vitlök
 Vinägrett
 Tzatziki
 Pepparrotscrème
 Mangosalsa
 Blue cheese

VEGETARISKA RÄTTER

Nuförtiden står hälsan mycket i fokus. Här har vi komponerat ihop ett flertal rätter som är vegetariska. Vi kallar det "Hälsans kök". Smaklig måltid!

FÖRRÄTTER

GAZPACHO

med örkrutonger 80:-

ROSTAD PAPRIKASOPPA

med lättsaltade kex 80:-

LITEN GREKISK SALLAD

med vitlöksbröd 75:-

VARMRÄTTER

CEASARSALLAD

med vitlöksbröd 125:-

COUSCOUSPYTT

med rödbetor 130:-

GRÖNSAKSPYTT

med rödbetor 130:-

SELLERISTICKS

med kantarellsås och kokt potatis 135:-

GRÖNSAKSBIFFAR

med myntasås och ris 135:-

PASTA

med quornfärssås 140:-

MOZZARELLAFYLLD QUORNFILÉ

med sweetchilisås och ris 140:-

SOJAKORVAR

med stekt potatis, bostongurka och rostad lök 145:-

SMÖRSTEKT FALAFEL

med timjanskryddad rödvinssky och rotsakspuré 145:-

FYLLD PAPRIKA

med rödlök, ostcrème och ris 145:-

BRÄCKT QUORNFILÉ

med potatissallad och rostad lök 145:-

RÖDBETSBIFFAR

med Jerusalemgratäng 150:-

MEDELHAVSINSPIRERAD LASAGNE

med fetaost och färsk spenat 160:-

BUFFEËR FÖR ALLA MÅLTIDER

Är det något vi arbetar hårt med på Freddes Mat så är det våra bufféer som är väldigt populära både till vardag och fest. Allt är noga smaksatt och upplagt så att både dina ögon och mage blir nöjda. Maten kommer färdig. Det är bara att ställa fram och njuta!

LILLA SKÄRGÅRDSBUFFÉN

Kall inkokt lax med romsås och finskuren gräslök
Potatis- och fänkålssallad med yoghurt
Färskostcrème med citron och dill
Surdegsbröd av råg

..... **195:-**

GRÖNA BUFFÉN

Quinoa med skurna primörer, granatäpple och mango
Ugnsbakade tomater med basilikaolja
Rostad aubergine med citron och rapsolja
Syrad tomatsallad med lök
Kryddig coleslaw med lime och koriander
Rostade rotsaker
Levainbröd med flingsaltat smör

..... **195:-**

+ lägg till en varm vegetarisk lasagne med
färsk spenat och fetaost **75:-**

AMERIKANSKA BUFFÉN

Pulled pork (varm)
Ugnsbakad, BBQ-glacerad kycklingfilé (varm)
Pastasallad Caesar med krutonger
Coleslaw med fänkål, morot och äpple
Bönsallad
Salsa med mango
Majschips och tortilla bröd

..... **245:-**

STORA SKÄRGÅRDSBUFFÉN

Matjessill med gräddfil, ägg, gräs- och rödlök
Stekt inlagd strömming
Rustik sallad med varmrökt lax, senaps-
och pepparrotsdressing
Ägghalva med rommajonnäs
Dillkokt potatis (varm)
Syrade tomater och rödlök
Västerbottenost
Spisbröd och vispat smör

..... **275:-**

NORRLANDSBUFFÉN

Tunnbrödrulle med rökt laxmousse
Rökt sik med örtcrème
Ägghalvor med stenbitsrom
Västerbottenpaj med kantareller
Potatissallad med mandelpotatis och färska örter
Rökt renstek med lingon
Tjälknöl med egeninlagd gurka
Tunnbröd och vispat smör
Hjortronspannacotta

..... **295:-**

+ lägg till en varm rotsaksgratäng **55:-**

MEDELHAVSMENYN

Örtmarinerad kycklinginnerfilé med riven parmesan
Vitlöksdressing
Sallad av tre olika sorters melon med fetaost och vinägrett
Potatisgratäng med soltorkade tomater, fetaost
och grillad paprika (varm)
Tzatziki
Lammfärsspett med färsk timjan (varm)
Lufttorkad skinka

..... **315:-**

ITALIENSKA BUFFÉN

Pestobakad kyckling (varm)
Pastasallad med vitlök, oliver och crème fraîche
Tomatsallad med mozzarella
Grillad, marinerad zucchini
Stekt potatis med svartpeppar & vitlök (varm)
Melon och lufttorkad skinka på en bädd av rucicola
Focaccia & vispat vitlökssmör

..... **295:-**

+ lägg till en ostbricka med cambozola, gorgonzola,
vindruvor, päron och saltade kex **95:-**

ORIENTALISKA BUFFÉN

Glasnudlar med wokade grönsaker
Teriyakikyckling på spett (varm)
Strimlad biff i kokosmjölk, grön curry och bambuskott (varm)
Räkor i sweetchili och riven ingefära
Grönsallad med granatäpple
Naanbröd och vispat smör

..... **275:-**

SVENSKA TACOBUFFÉN

Isbergssallad, gurka, tomat, paprika, lök, majs,
jalapeños, salsa, majschips, mjuka tortilla bröd,
crème fraîche, riven ost, guacamole och
kryddad nötköttfärs

..... **155:-**

DESSERTER

Avsluta en fantastisk varmrätt med en liten dessert. Här jobbar vi för att den där perfekta sötman ska bli en bra balans i vår kropp. Vissa av våra förrätter levereras i en mindre glas/porslins form som man kan behålla om man vill, till en kostnad av 20 kr st.

CHOKLADTÅRTA

med rårörda bär och vispadgrädde

70:-

HJORTRONSPANNACOTTA

med lättvispad grädde

75:-

ÄPPELPAJ

med vaniljsås

65:-

BÄRPAJ

med vaniljsås

65:-

RABARBERPAJ

med vaniljsås

65:-

CRÈME BRULÉE

85:-

SÖTA BÄR

I citronkräm

80:-

STUDENTMENY

Egengjord tjälknöl med krämig potatissallad med smak av västerbottenost och purjolök

Viltcrème med Philadelphiaost, gräslök och viltkrydda

Ruccolasallad med granatäpplen, gula körbärstomater, skalad gurka

Nygräddade minibaguetter

Vispat smör med flingsalt

Eller

Skivade, grillade och BBQ-kryddade kycklingbröst på en bädd av krispig isbergssallad

Parmesandressing

Pastasallad med röd paprika, saltorkade tomater och rädisor

Mixsallad med marinerade vitlöksklyftor

Levainbröd

Vispat smör med flingsalt

PRIS

Pris per portion

150:-

ordnarie pris 179:-

Choklادتårta med rårörda bär och vispad grädde

70:-/per person

Minimum antal: 6 personer per menyförslag

Gratis utkörning inom Härnösands stad

PÅSK

Vår påskmat levereras mellan den 10 mars och den 20 april. Den har allt en klassisk påskmeny kräver och lite till. Välj mellan landgång, tallrik eller buffé.

PÅSKLANDGÅNG

Inlagd sill, gravad lax, ägg med majonnäs och räkor,
rostbiff, rökt salami och ost

..... **125:-**

PÅSKTALLRIK

Ägghalva med majonnäs och handskalade räkor
Pepparlax med sikrom och syltad rödlök
Sill i glas med gräddfil och kryddgrönt
Gravad lax med senapssås
Rostbiff med potatissallad och färska örter
Kvibille ädelost och lagrad cheddar
Kokt potatis
Rågbröd, knäckebröd och smör

..... **185:-**

PÅSKBUFFÉ

Matjessill i glas med gräddfil, gräslök och rödlök,
+ boppas med krasse
Gravad lax med senapssås
Vitvinsinkokt lax med örtagårdssås
Egengjord rostbiff med örter
Potatissallad med rostade grönsaker och lättrokt majonnäs
Svecia
Grillad kyckling med tomat och vitlökssås
Kokt potatis
Knäckebröd med flingsaltat smör

..... **275:-**

PÅSKDESSERT

Påsktårta med choklad och vispad grädde	75:-
Rabarberkompott med vitchokladcrème toppat med maräng	95:-

JUL

Tänk vad skönt att få stressa ner i jul och slippa allt stök med julmat! Det är där vi kommer in. Duka fram, ät och njut med nära och kära och låt oss fixa maten. Vi börjar leverera julmaten från och med vecka 46 och ända fram till dagen innan julafton, den 23:e dec.

JULFIKA

kaffe/glögg, lussebulle och pepparkaka **45:-**

JULSMÖRGÅS LITEN

En skiva vörtlimpa med julsinka, senap och äppelmos **15:-**

JULSMÖRGÅS STOR

Thekaka med sallad, julsinka, senap och äppelmos **55:-**

JULLANDGÅNG

Ägghalva m majonnäs och räka, leverpastej m saltgurka, kalvsylta m rödbetssallad, gravlax m hovmästarsås, inlagd sill och köttbulle på spett **95:-**

JULGRÖT

Risgrynsgröt med mjölk, kanel och socker **80:-**

JULTALLRIK KALL

Inlagd sill, rödlök, senapssill, inlagd strömming, gravad lax m hovmästarsås, citron och färsk dill, potatissallad, ost, ägghalva m majonnäs och räka, oliver, saltgurka, kalvsylta, rödbetsallad, rostbiff, leverpastej, julsinka m senap och bladpersilja **125:-**

JULTALLRIK

Inlagd sill, rödlök, senapssill, inlagd strömming, gravad lax m hovmästarsås, citron och färsk dill, potatissallad, ost, ägghalva m majonnäs och räka, oliver, saltgurka, kalvsylta, rödbetssallad, rostbiff, leverpastej, julsinka m senap, bladpersilja och kokt potatis **135:-**

JULTALLRIK m SMÅVART

Inlagd sill, rödlök, senapssill, inlagd strömming, gravad lax m hovmästarsås, citron och färsk dill, potatissallad, ost, ägghalva m majonnäs och räka, oliver, saltgurka, kalvsylta, rödbetssallad, rostbiff, leverpastej, julsinka m senap, bladpersilja, kokt potatis, revbensspjäll, prinskorv, köttbullar och Janssons frestelse

..... **155:-**

JULBUFFÉ

Inlagd sill, rödlök, senapssill, inlagd strömming, gravad lax, hovmästarsås, citron, färsk dill, potatissallad, ost, ägghalva m majonnäs och räka, oliver, saltgurka, kalvsylta, rödbetssallad, rostbiff, leverpastej, julsinka, senap, bladpersilja, kokt potatis, revbensspjäll, prinskorv, köttbullar och Janssons frestelse

..... **245:-**

JULBORD

Inlagd sill, rödlök, senapssill, Årets sill, inlagd strömming, gravad lax, hovmästarsås, citron, färsk dill, varmrökt lax, inkokt lax, potatissallad, ost, ägghalva m majonnäs och räka, saltgurka, kalvsylta, rödbetssallad, rostbiff, leverpastej, julsinka, senap, oliver, bladpersilja, kokt potatis, revbensspjäll, prinskorv, köttbullar, rödkål, Janssons frestelse, ris á la Malta med saftsås, ostkaka med sylt, pepparkaka och godis

..... **495:-**

Till alla våra jultallrikar, julbuffén och julbordet ingår det julknäckebröd, vörtlimpa och smör.

Julmust/jullättöl och övrig läsk **20:-**

NYÅRSMAT

Nyårsafton! Vi firar att året tar slut och att ett nytt och ännu bättre börjar efter kl 00.00. Maten hämtas färdig dagen innan, dvs 30/12, tillsammans med en enkel bruksanvisning. Vi önskar er en trevlig kväll och ett Gott Nytt År!

NYÅRSMENY 2021

FÖRRÄTT

Skaldjursröra
På en bädd av mörkt bröd
Toppas med rom, dill & citron

VARMRÄTT

Oxfilemedaljonger
Sauterade haricots verts, rödlök och svartpeppar
Café de Paris cremé
Potatisgratäng toppad med Västerbottens ost

DESSERT

Vitchokladmousse med kallrörd hallonsås

Njut!

PRIS

Endast varmrätt: 249:-
2 - rätters: 299:-
3 - rätters: 349:-
