



Festfixaren 2021

Restaurang OvanPå • Bilia-huset Midhem • 040-293399 • www.ovanpa.se • info@ovanpa.se

Restaurangen har öppet vardagar 7.00 - 14.30 då frukost och fika serveras.
Lunch där det ingår bröd, smör, salladsbord, valfri dryck samt kaffe serveras mellan 11.00 - 14.00.
Vi serverar även gluten- och laktosfri kost. Dessa rätter förbeställes.

Rätt till prisändring utan föregående meddelande.
Vid leverans på lördag, söndag eller helgdag så tillkommer 15% på priset.

Kall buffé

Huvudrätt	Pris/person
Marinerad kycklingfilé	52:-
Hickorymarinerad fläskflié	70:-
Örtmarinerad kotlettrad	56:-
Rostbiff	63:-
Kalkonbröst	65:-
Kokt lax med örtsås, ärtor och sparris	82:-
Frutti de Mare	77:-

*Smakrikt och
somrigt av
högsta kvalitet*

Potatissallad	29:-	Marinerad svamp	18:-
Fransk potatissallad	29:-	Äpplechutney	18:-
Italiensk potatissallad	29:-	Fetaost	18:-
Mimosasallad	18:-	Oliver, svarta och gröna	18:-
Pastasallad	29:-	Paprikablandning	18:-
Italiensk pastasallad	29:-	Rödlök	10:-
Dillpotatis	22:-	Rostad lök	10:-
Grönsaksris	29:-	Cornichones	18:-
Grönsakspajer	35:-	Grillad inlagd paprika	18:-

Vid beställning av kall buffé ingår dressing: Sweet chili, Rhode Island, vitlök eller tzatziki.

Blandsallad , bröd och smör 20:-

Exempel på hur du räknar ut priset per person:

Rostbiff 63:-, Marinerad kycklingfilé 52:-, potatissallad 29:-, Marinerad svamp 18:- = Pris per person 162:-

Baquettes

Innehåll

Skagenröra	40:-
Räkor med räksallad	40:-
Rostbiff med potatissallad	40:-
Tonfiskröra	40:-
Kyckling med curry	40:-
Kasslerröra	40:-
Köttbullar med potatis-, rödbetsallad	40:-
Laxröra	40:-
Ost och Skinka	40:-
Ost	40:-

*Hembakade
färska baquettes
med härliga
fyllningar*

Sallader

Pris: 80:-/sallad

Välj själv sallad

Välj huvudmeny

Ost och skinka
Tonfisk och ägg
Räkor och ägg
Kyckling

Välj tillbehör

Bulgur
Pasta
Isbergssallad

I alla sallader ovan ingår tomat, gurka, majs, rödlök, paprika och ananas.

Orientalisk sallad

Välj mellan räkor eller kyckling.

Det ingår bulgur, tomat, kikärter, russin, bulgur, rödlök, färsk koriander, cashewnötter och dressing.

Skaldjurssallad

Med räkor, kräftstjärtar, sesamkrutonger, wasabimayo, cocktailtomater, gurka, paprika, rödlök, ägg och salladsmix.

Grekisk sallad 80:- & Caesar sallad 82:-

Med klassiska tillbehör.

Snittar

Brieost med oliver - Kalkon med mimosasallad
Leverpastej - Lax - Sill med ägg - Räkor med ägg och
kaviar - Rostbiff med remouladsås.

Pris: 30:-/st

*Trekantiga,
fyrkantiga eller
runda, du
bestämmer
själv snitten*

Landgångar

Lyxlandgång: Ägg, lax, räkor, rostbiff, leverpastej, brieost

70:-

Smörgåstårter

Skaldjurstårta: Ägg, räkor, tonfisk, crabfish,
dekore-rad med räkor och färska grönsaker
8-10 portioner 500:- 12-14 portioner 600:-

Laxtårta: Lax, purjolök, tonfisk, crabfish,
dekorerad med rökt lax och färska grönsaker
8-10 portioner 500:- 12-14 portioner 600:-

Rostbiffstårta: Rostbiff, leverpastej, skinka, dekorerad med rostbiff och färska grönsaker
8-10 portioner 500:- 12-14 portioner 600:-

Dessa beställes senast 2 dagar före leverans.

*Efter någon av dessa
matiga och härliga
tårter går man inte
hungrig från bordet*

Förrätt Varmrätt Dessert

Förrätter

Räk- och crabbfylld tunnbrödsrulle med citroncreme-fraiche 60:-

Rostbiffssmörgås med pepparrotsskräm och toppad med strimlad rödlök 60:-

Varmrätter

Färskostfylld kycklingfilé med citrussås och broccolibuketter 150:-

Helstekt fläskfilé med champinjoner, toppad med knaperstekta baconstrimlor och kryddig skysås 172:-

Pepparbiff av utskuren biff serveras med grilltomat och ovanpå's kryddsmör/rödvinsky 195:-

Ädelostfylld laxfilé med sherrysås och varma legymer Dagspris

Hjortfilé med mustig viltsås och rönnbärsgeféyllad päronhalva toppad med färska lingon Dagspris

Till köträtterna väljer du mellan: Purjolökspotatis eller ugnsbakad potatis. Till laxen serveras dillslungad kokt potatis. Vi kan även erbjuda potatisgratäng till en kostnad om 20:-/person.

Dessert

Husets äppelkaka med gammeldags vaniljsås 45:-

Äpplecompott med chokladsås och vispgrädde 45:-

Ostbricka

Tre sorters ost, tre sorters kex, samt druvor och garnering

Pris: 85:-/portion

Ostbricka i slutet av tillställningen är en välkommen och uppskattad vinnare

*Varmt välkomna!
Önskar Tina och Christer med personal*