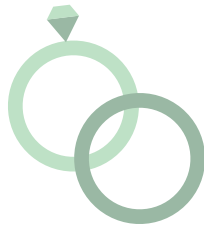


# TOVASTUGAN

nyköping



## BRÖLLOP & FEST

Vi erbjuder catering för bröllop och fest där ni kan välja mellan olika bufféer eller komponera ihop en meny tillsammans med vår kökschef Fredrik.

Vi lagar mat från grunden och gärna med lokala råvaror samt efter säsong. Vi brukar be brudparet eller personen som ska ha festen att beskriva vilka smaker, råvaror osv de önskar, så att vi tillsammans kan komma fram till en meny som känns bra.

Bröllopspar erbjuds alltid en kostnadsfri smakprov av menyn. (ej buffé). Om ni väljer att inte gå vidare med oss, debiteras ni för maten.

### Förslag på tidigare menyer

Svamptoast: smördeg, fylld med svampkräm, smörstekta trattkantareller från Sörmland, picklad lök, Karl-Johanolja från Högtorp Gård och Västerbottensost

Kalventrecote med potatispuré, smaksatt med citron och smör.

Helbakad rotselleri och ljus tryffelisky

Lingoncurdpaj på lokala lingon och eldad italiensk maräng

Tärnad hjortrånibiff med vispad burrata, pinjenötter, örtiga tomater och jordärtskockschips

Helstekt kalventrecote med tryffelpuré, grön, somrig sås med sörmländskt ramslökssmör och primörer

Bakad choklad med saltad tjinuskisås, sommarbär och maräng med smak av hallon och fläder och en flädercoulis.

Toast Skagen. Handskalade räkor, hemslagen majonnäs. Toppad med löjrom, dill och citron

Helstekt Oxfilé med vitlöksbakad potatis, bakade cocktailtomater och rödvinssås

Pannacotta med halloncoulis och rostad vit choklad

---

Utkörning inom Nyköping: 350 kr.  
Utanför Nyköping tillkommer 60 kr/mil

Milersättning 60 kr mil

Kock på plats 350 kr/h - antal kockar beror på tillställningens storlek

Servis 350 kr/h

Vi tar betalt från att vi åker tills att vi är tillbaka på Tovastugan.

Priser är inklusive moms för privatpersoner och exklusive moms för företag.

**För offert, maila till [info@tovastugan.se](mailto:info@tovastugan.se)**