

## Cateringmeny

---



I denna meny finner ni buffér, middagar, desserter, förrätter, smörrebröd och mycket mer. På sista sidan finner ni också allmänna villkor och information som är bra att läsa igenom innan bokning.

Möjlighet till flexibilitet ges också utifrån dina egna förslag eller utifrån en spikad budget, bara att höra efter....

Jag ser fram emot att få hjälpa dig med maten till din tillställning oavsett om det är en arbetslunch, bortamatch med laget, läger, fest, begravning, bröllop eller bara en middag på tu man hand.

Varmt välkommen att höra av er på 0707148332 eller [kontakt@pauscatering.se](mailto:kontakt@pauscatering.se).

## Innehållsförteckning



|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| Italiensk liten .....                                                | 3  |
| Italiensk mellan .....                                               | 3  |
| Italiensk stor .....                                                 | 3  |
| Italiensk buffé X stor .....                                         | 4  |
| Sommarbuffé .....                                                    | 4  |
| Kallskuret .....                                                     | 5  |
| Medelhavsmeny .....                                                  | 5  |
| Skärgårdsbuffé .....                                                 | 5  |
| Sensommarbuffé .....                                                 | 6  |
| Paus vegetariska buffé nr 1 .....                                    | 6  |
| Paus vegetariska buffé nr 2 .....                                    | 6  |
| Potatisgratäng med kallmarinerad fläskfilé .....                     | 7  |
| Potatisgratäng med kallmarinerad oxfilé alt. kalvfilé .....          | 7  |
| Potatisgratäng med kallmarinerad hjortfilé .....                     | 7  |
| Tacobuffé .....                                                      | 7  |
| Enchiladas .....                                                     | 8  |
| Rökig Högreghshamburgare med bröd som ni själva grillar .....        | 8  |
| Grillmix buffé där ni själva sköter grillen (250 g kött/ pers) ..... | 8  |
| Hemlagade pajer .....                                                | 9  |
| Pastasallader take a way eller i skål .....                          | 9  |
| Säsongsallrik upplagda på porslin .....                              | 9  |
| Upplagd Mingelbricka .....                                           | 9  |
| Hemlagad Soppa inkl. bröd, smör .....                                | 9  |
| Förrätt .....                                                        | 10 |
| Middag/ Ala carte .....                                              | 10 |
| Vegetariska rätter .....                                             | 11 |
| Efterrätt .....                                                      | 11 |
| Dessertbuffé .....                                                   | 11 |
| Egengjorda röror/ deli m.m. ....                                     | 11 |
| Företagsluncher .....                                                | 12 |
| Matlådor till lag/föreningar/läger .....                             | 12 |
| Frukostpaket .....                                                   | 12 |
| Möte och konferensförtäring .....                                    | 12 |
| Snittar/ drink tilltugg .....                                        | 13 |
| Smörrebröd .....                                                     | 13 |
| Mingelbricka med 3 valfria smörrebröd .....                          | 14 |
| Smörgåsar .....                                                      | 14 |
| Smörgåstårter .....                                                  | 14 |
| Högtider, julbord/tallrik, dessert och påskbord .....                | 15 |
| Tjänster .....                                                       | 17 |
| Villkor/ lite att tänka på inför .....                               | 18 |



### Italiensk liten

- Grönsallad med tillbehör
- Marinerad pasta med saltorkade tomater och oliver
- Spett med oliver, lufttorkad skinka, cocktailtomat, cornichons, kronärtskockshjärta, salami
- 2 sorters upplagd salami
- Bruschetta med tomatsalsa
- Tomater och mozzarella toppad med basilikavinegrette
- Kallmarinerad kycklingfilé alt. kallmarinerad fläskfilé
- Färskostkräm med örter
- Ostbricka innehållande brieost, druvor, melon, kex

**220 kr/ 235 kr**

### Italiensk mellan

- Grönsallad med tillbehör
- Marinerad pasta med saltorkade tomater och oliver
- 2 sorters upplagd salami
- Kallmarinerad kycklingfilé alt. kallmarinerad fläskfilé
- Bruschetta med tomatsalsa
- Minipajer innehållande saltorkad tomat, fetaost och oliver
- Spett med oliver, lufttorkad skinka, cocktailtomat, cornichons, kronärtskockshjärta, salami
- Tomater och mozzarella toppad med basilikavinegrette
- Färskostkräm med örter
- Ostbricka innehållande brie, kex, grissini, druvor och melon

**255 kr/ 270 kr**

### Italiensk stor

- Grönsallad med tillbehör
- Marinerad pasta med saltorkade tomater och oliver
- Spett med oliver, lufttorkad skinka, cocktailtomat, cornichons, kronärtskockshjärta, salami
- Mortadella
- 2 sorters upplagd salami
- Bruschetta med tomatsalsa
- Marinerade oliver
- Tomater och mozzarella toppad med basilikavinegrette
- Kallmarinerad kycklingfilé
- Kallmarinerad fläskfilé
- Minipajer med saltorkade tomater, fetaost och oliver
- Färskostkräm med örter
- Ostbricka innehållande, brieost, druvor, melon, grissini och kex

**295 kr**



### Italiensk buffé X stor

- Snittar med tunnbröd och skagenröra
- Grön sallad med tillbehör
- Italiensk potatissallad, senaps baserad
- Kall marinerad fläskfilé
- Kall kycklingfilé
- 2 sorter Salami
- Mortadella
- Minipajer
- Spett med oliver, lufttorkad skinka, cocktailtomat, cornichons, kronärtskockhjärta, salami
- Mozzarella och tomater med basilika vinegrette
- Bruschetta med tomat salsa
- Färskostkräm med örter
- Grissini pinnar
- Brie ost, druvor och melon, kex
- Vaniljpannacotta med bär

**420 kr**

### Sommarbuffé

- Fransk potatissallad
- Grön sallad med tillbehör
- Färskostkräm
- Varmrökt lax
- Kallmarinerad fläskfilé med örter
- Kallmarinerad kyckling
- Matmuffins med basilika, oliver, saltorkade tomater och fetaost
- Minipizzasnurror med paprika och champinjoner
- Snittar med tunnbröd och Skagen
- Marinerade oliver
- Druvor och brie
- Parmesanpinnar med smaksatt färskost av parmesan

**275 kr**





### Kallskuret

- Välj mellan Fransk potatissallad, potatissallad med Crème fraiche eller pastasallad med saltorkade tomater, rödlök, oliver och ruccola
- Grönsallad med tillbehör
- Rostbiff
- Kall kycklingfilé
- Rökt skinka
- Färskostkräm med örter
- Rökt korv
- Marinerade oliver
- Mörkt hembakat ekologiskt bröd/ baguette/ smör
- Ostbricka med frukt, brie och kex (det finns möjlighet att byta pasta och potatissallad mot potatisgratäng tillägg om 20 kr/pers.)

**250 kr**

### Medelhavs meny

- Pastasallad med oliver, saltorkade tomater, lök och ruccola
- Grekisk sallad innehållande gurka, tomat, oliver, lök, paprika och fetaost
- Libanesiskt bröd
- Tsatsiki
- Minipajer med saltorkade tomater, feta ost och oliver
- Grillad kyckling
- Marinerade oliver
- Marinerade kronärtskockshjärtan
- Tabbouleh
- Frukt efter årstid

**270 kr**

### Skärgårds buffé

- Fransk potatissallad
- Delikatesspotatis med dill
- Varmrökt lax
- Kallrökt lax
- Hovmästarkräm
- Skärgårdssill
- Inlagd sill
- Räkröra
- Västerbottenpaj
- Ägghalvor med stenbitsrom
- Tunnskivad kassler
- Matjessilltårta
- Mörkt hembakat ekologiskt bröd/ baguett, smör och ost
- Brie, druvor och kex

**345 kr**



### Sensommarbuffé

- Potatissallad med sockerärter, kapris, lök, saltorkade tomater, rucola med en mild senapsbas
- Napolitanasallad med melon, fetaost och hallonbalsamico
- Surdegsbröd med färskost smaksatt med saltorkad tomat
- Bulgursallad med grönsaker
- Blomkålssallad med fänkålsyoghurt
- Tomater och mozzarella med basilikavinegrette
- Västerbottenpaj
- Varmrökt lax
- Kallmarinerad fläskfilé med örter
- Kallmarinerad kycklingfilé
- Färskostkräm med örter
- Druvor, melon, brie och kex

**295 kr**

### Paus vegetariska buffé nr 1

- Marinerad bulgursallad med grönsaker
- Grönsallad med tillbehör
- Fransk potatissallad
- Bönsallad
- Vattenmelon toppad med fetaost och mynta eller basilika
- 2 olika sorters grönsaksbiffar
- Örtmarinerad quornfilé
- Minipajer med saltorkad tomat, feta och oliver
- Färskostkräm med örter
- Bruschetta med tomat salsa
- Marinerade oliver
- Druvor, melon och brie

**285 kr**

### Paus vegetariska buffé nr 2

- Pastasallad med saltorkade tomater och oliver
- Grönsallad med tillbehör
- Bönsallad
- Baguette, smör och ost
- Honungsrostade betor med fetaost och rucola
- Kallmarinerade Quornfilé
- Minipajer med saltorkade tomater, oliver och fetaost
- Färskostkräm med örter
- Druvor och Brieost och kex
- Melon

**240 kr**





### **Potatisgratäng med kallmarinerad kycklingfilé**

- Rödvinssås alt grönpepparsås
- Grönsallad med tillbehör
- Baguette och smör
- Ostbricka med brie, druvor och kex

**250 kr**

### **Potatisgratäng med kallmarinerad Fläskfilé**

- Grönsallad med tillbehör
- Rödvinssås alt grönpepparsås
- Baguette och smör
- Ostbricka med brie, druvor och kex

**280 kr**

### **Potatisgratäng med kallmarinerad Oxfilé alt Kalvfilé**

- Grönsallad med tillbehör
- Rödvinssås alt grönpepparsås
- Baguette och smör
- Ostbricka med brie, druvor och kex

**360 kr**

### **Potatisgratäng med kallmarinerad Hjortfilé**

- Grönsallad med tillbehör
- Rödvinssås
- Baguette och smör
- Ostbricka med brie, druvor och kex

**375 kr**

### **Tacobuffé**

- Hårda skal (\*kan läggas till med mjuka bröd)
- Nötfärs
- Sallad
- Riven ost
- Paprika, gurka, tomat, majs och lök
- Medium salsa, guacamole och crème fraiche

**155 kr \* 170 kr**



### **Enchiladas**

- Matiga enchiladas med kyckling eller nöfärs med chiliostkräm som gratineras
- Sallad som innehåller tomat, gurka, lök, paprika och majs
- Salsa och vitlöks Crème fraiche och guacamole

**150 kr (1,5 st)**

### **Rökig Högrevhamburgare med bröd som ni själva grillar**

- Egengjord hickoryburgare gjorda på Högre (150 g)
- Hamburgerbröd
- Tomater
- Vitlöksdressing
- Salladsmix
- Syrad rödlök
- Inlagd gurka
- Cheddarost
- Stark senap och ketchup

**165 kr (beräknat 225 g / person) \* lägg till potatisklyftor + 25 kr**

### **Grillmix buffé där ni själva sköter grillen (250 g kött/pers.)**

- Potatisgratäng alt fransk potatissallad
- Sallad med tillbehör
- Marinerad Flankstek
- Marinerad fläskkarré \* byt till biff **+40 kr**
- Kycklingfilé
- Kryddkorv
- Majskolvar
- Grönpepparsås
- Kryddade tomathalvor
- Tsatsiki
- Vitlökssmör
- Surdegsgalette och smör

**320 kr**





### **Hemlagade pajer inkl. Sallad med tillbehör, dressing, hembakat bröd och smör**

- Skinka, brie, tomat
- Skinka, broccoli och tomat
- Salami, lök, oliver och saltorkad tomat
- Kyckling och fetaost
- Kyckling, broccoli och tomat
- Tacopaj med nötfärs, lök, oliver, jalapeno och paprika
- Lax och spenat
- Västerbottenpaj
- Paprika, fetaost, champinjoner, lök, oliver och saltorkade tomater
- Champinjoner och ädelost
- Broccoli med ädelost
- Kronärtskocka och tomat

**110 kr/ portion alt 145 kr vid buffé (enbart paj 75 kr/ bit säljer endast hela pajer om 6 bitar)**

### **Pastasallader take a way eller i skål inkl. bröd, smör och dressing**

- Kyckling, Råkor, Ost och skinka, Tonfisk, Salami eller Grekisk

**98 kr / 115 kr**

### **Säsongsallrik upplagda på porslin**

Sommar, jul, påsk, italienskt, kallskuret

**180 kr**

### **Upplagd Mingelbricka**

Be om offert beroende på vad som skall ingå

### **Hemlagad Soppa inkl. bröd, smör (Sopporna är gluten och laktosfria)**

- Högsbosoppa
- Gulaschsoppa + 15 kr
- Broccolisoppa
- Champinjonsoppa
- Tomatsoppa
- Potatis och purjolökssoppa

**95 kr inkl. sopptallrik med disk 110 kr**



## Förrätt

- Räkcocktail - **89 kr**
- Västerbottenkräm med löjrom och mini råg - **155 kr**
- Toast Skagen på paus vis - **115 kr**
- Hembakat ekologiskt bröd med gubbröra - **95 kr**
- Bruschetta med tomatsalsa på surdeg - **85 kr** + mozzarella **99 kr**
- Jordärtskossoppa med Parma chips - **90 kr**
- Kantarellsoppa med krutonger - **90 kr**
- Chark och ostbricka - **135 kr**
- Melon med parmaskinka - **90 kr**
- Laxtartar med dijonnaise - **125 kr**

## Middag/ Ala carte

- Älggryta med pressad eller kokt potatis - **195 kr**
- Wallenbergare med potatispuré skirat smör ärtor och rårörda lingon - **185 kr**
- Nötfärsbiffar med rostad potatis och örkräm - **169 kr**
- Nötfärsbiffar med potatisgratäng och grönpepparsås - **179 kr**
- Porterstek med potatisgratäng - **185 kr**
- Kycklingfilé med krämig sås med innehåll av paprika, fetaost, soltorkad tomat samt ris - **185 kr**
- Högrevgryta med delikatesspotatis alt ris och svartvinbärsgeleé - **195 kr**
- Viltköttbullar med delikatesspotatis gräddsås och rårörda lingon - **185 kr**
- Gulaschgryta på högrev med delikatesspotatis alt ris - **195 kr**
- Chili con carne med ris och baguette - **160 kr**
- Köttfärlasagne med sallad och dressing - **145 kr**
- Fläskfilégryta med chorizo och ris - **175 kr**
- Flygande Jacob och ris - **175 kr**
- Schnitzel med rostad potatis och champinjonsås - **175 kr**
- Helstekt fläskytterfilé gratinerad med champinjon sås och rostad potatis - **175 kr**
- Krämig kycklinggryta med curry och ris - **169 kr**
- Helstekt Fläskfilé med hasselbackspotatis och grönpepparsås - **220 kr**
- Kallmarinerad kycklingfilé med potatisgratäng och rödvinsås - **199 kr**
- Kallmarinerad Fläskfilé med potatisgratäng och grönpepparsås - **225 kr**
- Kallmarinerad Oxfilé med potatisgratäng och rödvinsås - **285 kr**
- Kallmarinerad hjortfilé med potatisgratäng och rödvinsås - **315 kr**
- Torskrygg med delikatesspotatis vitvinsås - **225 kr**
- Torskryggsgratäng med vit dillsås, räkor och duchessepotatis - **225 kr**
- Ugnsbakad lax med delikatesspotatis och Manges goda räksås - **225 kr**
- Varmrökt lax med delikatesspotatis och med en kall rom/ dillsås - **195 kr**
- Västerbottenkroetter med kantarellgratinerad hjortfilé - **315 kr**

Det ingår någon form av grönsaker till alla rätter





## Vegetariska rätter

- Kikärtsgryta med ris - **155 kr**
- Kallmarinerad quornfilé med potatisgratäng och rödvinssås - **210 kr**
- Hemmagjorda kikärtsbiffar med bulgur och yoghurtsås - **185 kr**
- Broccolibiffar med rostad potatis och örkräm - **185 kr**
- Quorngröta med grönsaker och ris - **175 kr**
- Vegetarisk lasagne med sallad - **145 kr**
- Vegetarisk chili con carne med ris och baguette - **160 kr**
- Currygryta med vegetariskt alternativ och ris - **169 kr**
- Gournpanna med rostade grönsaker och sötsur sås - **169 kr**
- Oumphgryta med ris - **169 kr**

## Efterrätt

- Vaniljpannacotta toppad med hallon eller andra bär efter säsong - **67 kr/ 78kr**
- Smulpaj med vaniljsås - **65 kr**
- Kladdkaka med vispgrädde - **60 kr**
- Fruktsallad med vaniljsås - **69 kr**
- Hembakade olika rutor - **24 kr**
- Frukttfat med blandad frukt hela och uppskurna - **25 kr/pers.**
- Chokladmousse med bär - **67 kr / 78 kr**
- Spett med färsk frukt - **35 kr**
- Cheesecake med krunch - **78 kr**
- Citronkokta päron med kolasås toppad med lingon - **85 kr**
- Chark och ostbricka med kex och marmelad - **125 kr**  
lägg till **45 kr** för en lite lyxigare variant

## Dessertbuffé

- Minibiskvier
- Vaniljpannacotta med hallon
- Silviamuffins
- Praliner
- Chokladmousse med bär

**150 kr**

## Egengjorda röror/deli m.m.

Be om offert



## Företagsluncher

Företagsluncher mellan 11-14 vardagar, övrig tid + 5 % (+10% på söndagar).  
Luncherna varierar så förslag skickas ut i dialog.

- Varm lunch inkl. porslin, lunchdryck, sallad, bröd och smör **125 kr +5 kr** för mineral/lättöl exkl. moms
- Varm lunch utan porslin, inkl. lunchdryck, sallad, bröd och smör **110 kr +5 kr** för mineral/ lättöl exkl. moms
- Varm lunch inkl. sallad, bröd och smör - **105 kr exkl. moms**
- Varm/ kall matlåda inkl. sallad, bröd, smör - **90 kr exkl. moms**
- Varm/ kall matlåda - **75 kr exkl. moms**
- Kaffe och smittkaka utan porslin **18 kr exkl. moms**, med porslin **25 kr exkl. moms**

## Matlådor till lag/föreningar/läger

- Matlådor inkl. grönsaker, bröd, smör - **85 kr**
- Mat i kantin inkl. bröd, smör och grönsaker - **95 kr**
- Lunchdryck - **6 kr**
- Söndagar - **+10%**

## Frukostpaket

- Dubbelfralla med ost, skinka och grönsaker
- Juice
- Kaffe/te
- Smoothie
- Ägg och kaviar
- Naturell yoghurt med granola
- Fukt

**125 kr/ p**

## Möte och konferensförtäring

- Kaffe/ te – smoothies – juice – smörgåsar – frukost – frukt – fikabröd – tårter - godis m.m.

**Be om offert för önskemålet**





### Snittar/ drink tillugg

- Matmuffins - **25 kr**
- Minipizza - **25 kr**
- Minipajer - **25 kr**
- Spett med cornichons, lufttorkad skinka, cocktailtomat, oliver och salami och kronärtskockshjärta - **30 kr**
- Små spett med cocktailtomat, oliver, mozzarella och basilika - **24 kr**
- Spett med salami och oliver - **16 kr**
- Mörkt hembakat bröd med lufttorkad skinka och brieost - **26 kr**
- Mörkt hembakat bröd med färskost med örter och salami - **24 kr**
- Tunnbröd med olika fyllningar (skinka, lax, Skagen, kyckling/bacon, tonfisk) - **25 kr**
- Mörkt hembakat bröd med färskost toppad med oliv - **23 kr**
- Laxrosor med pepparrotskräm i krustader - **38 kr**
- Västerbottenflarn - **13 kr**
- Parmesanpinnar med färskost smaksatt med parmesan - **24 kr**
- Krustader med camembertost och marmelad el annan fyllning, (värmer själva) - **26 kr**
- Marinerade oliver - **16 kr**
- Rostad baguette med räkröra - **38 kr**
- Tapas med rostat bröd och div olika fyllning från - **25 kr**
- Delikatesspotatis med Crème fraiche, lök och löjrom - **45 kr**

Möjlighet finns till fler sorter

### Smörrebröd

- Rostbiff med dijonkräm
- Matjessill med skivad potatis
- Räkröra
- Räkor och ägg
- Oxfilé med pepparrot
- Gubbröra
- Varmrökt lax med örträm
- Kallrökt lax med pepparrotskräm
- Paus köttbullar med rödbetssallad
- Salami och brie
- Kikärtsröra toppad med rödbetsgroddar

**65 kr / st**

### Mingelbricka med 3 valfria smörrebröd

Inklusive mingelbricka och champagneglas exkl. disk

**195 kr**



### Smörgåsar

- Paus hembakade ekologiska bröd med ost, grönsaker och groddar - **32 kr**
- Paus hembakade ekologiska bröd med ost och skinka samt grönsaker och groddar - **35 kr**
- Enkel fralla med ost med grönsaker - **18 kr**
- Enkel fralla med ost och skinka med grönsaker - **20 kr**
- Hel fralla med ost och grönsaker - **28 kr**
- Hel fralla med ost och skinka samt grönsaker - **30 kr**
- Chiabattafralla med ost och skinka samt grönsaker - **37 kr**
- Räksmörgåsar på rågkaka - **89 kr**
- Räksmörgås på runt vetebröd - **79 kr**
- Baguette med ost/ skinka - **45 kr**
- Baguette med olika röror - **65 kr**
- Kalla kyckling wraps/ vegetariska med mozzarella (perfekt mötesförtäring) - **85 kr**
- Landgång med 4 olika sorter på rågkaka - **105 kr**
- Landgång med 5 olika sorter på rågkaka - **115 kr**

### Smörgåstårter

- Skaldjur/ Kött / **80 kr/ 75 kr**





### Lilla julbordet

Inlagd sill  
Matjesilltårta  
Varmrökt lax  
Ägg med skagen  
Julskinka  
Rökt korv  
Köttbullar  
Prinskorv  
Jansson frestelse  
Delikatesspotatis  
Ost  
Rödbetssallad  
Lök, senap, gräddfil, rom  
Paus vörtbröd/smör  
Pepparkaka

**270 kr**

### Stora julbordet

Inlagd sill  
Örtagårds sill  
Matjesilltårta  
Kallrökt lax  
Varmrökt lax  
Ägg med skagen  
Julskinka  
Rökt korv  
Viltkorv  
Leverpastej  
Viltkött  
Lantpaté med cumberlandsås  
Köttbullar  
Prinskorv  
Jansson frestelse  
Delikatess potatis  
Ost  
Paus vörtbröd/smör  
Lök, senap, gräddfil, rom  
Rödbetssallad  
Dillkräm  
Saffrans panacotta med pepparkakscrunch

**395 kr**



### Desserbord

Hemgjorda kolor, chokladbollar, knäck, ischoklad, skumtomtar, risalamalta, lakrisbräck.

**95 kr**

### Kall jultallrik

Julskinka, ost, leverpastej, rökt korv, rödbetsallad och köttbullar, kallrökt lax, inlagd sill, ägg med räkor, brieost, pausvörtbröd, smör + tillbehör: potatis, senap, gräddfil, rödlök, hovmästarsås.

**180 kr**

### Påskbord

Inlagd sill  
Örtagårdssill  
Matjesilltårta  
Ägg med skagen  
Varmrökt lax  
Romsås  
Gubbröra  
Janssons frestelse  
Köttbullar  
Prinskorv  
Rosbiff  
Västerbottenpaj  
Tillbehör: gräddfil, rödlök  
Pausbröd  
Potatis

**310 kr**





## Tjänster

Vi har detaljerna och porslinet som gör det riktigt fint även i den tråkigaste lokalen

**Utkörning fram till adressen** – Be om offert utifrån avstånd och förhållanden vid avlämningsstället.

**Serveringspersonal – 370 kr/ h**

### Uppdukning vid minnesstund

Vita dukar, servetter, blommor, ljus, personal med mera. - Be om offert

**Porslin som finns att hyra** – be om offert utifrån önskade delar

- Mattallrikar
- Assietter
- Bestick huvudrätt/ förrätt
- Kaffesked
- Kaffekoppar med fat
- Tärtgaffel
- Vinglas stora / fungerar både till öl, vitt och rött
- Vinglas medium rödvin/ vitt vin
- Enkla vinglas
- Vattenglas
- Champagneglas
- Snapsglas
- Cognacglas
- Avecglas på fot
- Tärtfat på fot / Ställning
- Stora termosar i alla storlekar

### Utrustning som förhöjer trevnaden på festen

- Stolsöverdrag vita elastiska / fungerar bäst till stolar utan karm
- Rosetter i tyll rosa, vitsilver och lila till överdragen om så önskas
- Kandelabrar
- Olika glas lyktor i pastellfärger/ vaser
- Glas lyktor/ kan användas som vaser
- Blomvaser lite högre
- Mindre mässingsljusstakar inkl. ljus (endast till begravningar/ minnesstunder)
- Finare engångsduk på rulle
- Vepor
- Servetter
- Linnedukar
- Småstubbar till bordsplacering

**Utkörning** – Sker fram till parkeringen och kostnaden beror på vart vi skall leverera. Behöver ni bärhjälp in i huset så kommer det att bli en förhöjd avgift – Be om offert



## Villkor/ lite att tänka på inför

### Förberedelser inför beställning av Catering

Finns det personer i sällskapet som har allergier?  
Har ni behov av porslin, serveringsbestick, utkörning eller personal?  
Informera om ni är ett gäng som äter mer än genomsnittet.

### Minsta antal personer för att boka

Normalt så är det 6 personer men just nu under pandemin så är det inget begränsat antal för att boka utan det går bra att boka till 1 port om så vill. Dock kan finnas begränsningar med beställningen och med leveranstid/dag. Det kan vara viss handpåläggning. Fråga alltid.

### Vad kan ni förvänta er från oss

Att maten är fint alt anpassat upplagd utifrån beställningens karaktär.  
Att ni får personlig rådgivning och service utifrån erat behov.  
Att vi är punktliga med leveranstider (reservation för hinder som vi ej råder över).  
Att beställningen motsvarar era förväntningar.  
Att vi kan tacka nej till uppdraget om vi finner att önskemålet ligger utanför vårt kompetensområde eller ej ligger i linje med vårt arbetssätt.

### Villkor

Beställning skall göras senast 4 dagar inför leverans.  
Avbeställning eller minskat antal skall göras senast 5 dagar inför avtalad leveranstid, efter den tiden tas full kostnad ut om inget annat är överenskommet (det ligger planering, inköp och förberedelser inför varje enskild beställning).  
Alla beställningar skall ske på telefon, online på hemsida eller på mejl kontakt@pauscatering.se. Det är viktigt att du fått en bekräftelse för att beställningen skall vara gällande, lämna alltid telefonnummer så att vi kan nå dig för kompletterande frågor.  
På leveranser som sker söndagar eller annan röd dag tillkommer en extra avgift på 20% på det totala beloppet.

### Utleveranser

Om utleverans är beställd så sker den till leveransadressen, vill ni ha hjälp att bära in så skall det meddelas innan samt att förhållandena på plats skall informeras. T.ex. hur många trappor, ej hiss, lång väg från parkerad bil, detta vägs in i offerten. Det är också viktigt att det finns en kontaktperson som kan nås på telefon.

### Uthyrning av porslin

Porslinet skall lämnas tillbaka diskat om inte disk tjänst är föräviserad. Är någonting trasigt så kommer full kostnad tas ut. Det vanliga är att porslinet återlämnas dagen efter om inget annat är överenskommet.

### Tjänster

Be om offert för leveranskostnader, personalkostnad eller uthyrning av utsmyknings detaljer.

### Betalnings villkor

Företag och Förening kan faktureras, betala med swish eller betala med kort.  
Privatpersoner betalar med swish eller kort inför beställningsleverans om inget annat är överenskommet.  
Priserna är inkluderade moms, 12% mat och 25% tjänster med undantag för lunchpaketen mot företag som är exkl. moms.

**Varmt välkomna att höra av er så hjälper vi dig!**