



VI HAR CATERING TILL BÅDE JUL OCH NYÅR

MAXI VÄXJÖ
ICA STORMARKNAD



Vi har allt du längtar efter i jul

Får det lov att vara klassiska smaker till jul, och kanske en lyxig trerättersmiddag till nyår? Vi har prisvärda cateringlösningar för dig.

Det är mycket som ska hinnas med under julledigheten och ibland är det svårt att få tiden att räcka till. Minska stressen genom att låta våra duktiga kockar ta hand om helgens mat.

Till oss kan du vända dig oavsett om du vill ha en jultallrik eller klassisk delikatess till dig själv, en trerättersmeny till nyårssupén eller en komplett buffé till den stora julfesten. Vi har prisvärda alternativ för alla smaker och självklart även rätter till dig som är vegetarian eller behöver annan specialkost.

Beställ smidigt med vårt formulär på www.maxivaxjo.se eller ring oss på 0470-79 99 77. Beställ senast tre dagar innan avhämtning. Gäller ej nyårsmenyn (se sista sidan).

***Välkommen till köket på
ICA Maxi Växjö.***





Julens klassiker

- **Jullandgång** 129:-
Landgångsbröd med julens smaker.
Gravad lax, hovmästarsås, löksill, ägg med majonnäs och räkor, rödbetssallad, köttbullar, julsinka, Stensåkra senap, lagrad prästost.
- **Jultallrik** 159:-
Tallrik med julens populäraste smaker.
Löksill, senapsill, gravad lax, hovmästarsås, ägghalva toppad med majonnäs och räkor, julsinka, Stensåkra senap, rödbetssallad, lökkorv, bageriets bröd samt smör.
- **Jultallrik de luxe** 219:-
Jultallrik med det lilla extra av julens smaker.
Löksill, senapsill, gravad lax, hovmästarsås, varmrökt lax med picklad rödlök, ägghalva toppad med majonnäs och räkor, julsinka, Stensåkra senap, leverpastej, rödbetssallad, lökkorv, lagrad prästost, ädelost, bageriets bröd samt smör.
- **Vegetarisk Jultallrik** 169:-
Senapsgravad tofu, tofu i drömsås, ägghalva med majonnäs, rostade rotfrukter med citron-rapsolja, coleslaw på rödkål, grönkålsallad, marinerade bönor, pärlcouscous- sallad med saffran och granatäpple, lagrad prästost, bageriets bröd samt smör.
- **Småvarmt** 79:-
Janssons frestelse, köttbullar, prinskorv och rödkål. Levereras kallt föruppvärmning hos er.





Maxis Julkasse

Hela helgmiddagen i en komplett julkasse – enklare än så blir det inte.

- Kallskänkens senapssill
- Krämig romsill
- Brantevikssill
- Varmrökt lax
- Gravad lax
- Hovmästarsås
- Grönkålssallad
- Griljerad julsinka med Farfars senap från Stensåkra
- Rödbetssallad
- Janssons frestelse
- Köttbullar
- Prinskorv från Stensåkra
- Lagrad prästost
- Vörtbröd från vårt bageri
- Smör

Pris: 299:-/person





Julbuffé

**Ställ till med julfest för många
– vår buffé är fylld med klassiska
delikatesser och julens måsten.**

- Brantevikssill
- Senapssill
- Romsill
- Gravad lax med hovmästarsås
- Varmrökt lax med picklad rödlök
- Ägghalvor toppad med majonnäs och räkor
- Grönkålssallad
- Rödbetssallad
- Julskinka med Stensåkra senap
- Lökkorv
- Rökt kalkon
- Dagens bröd från vårt bageri
- Lagrad prästost
- Smör

Pris: 299:- per person

Minst antal: 8 personer





Nyårsmeny

Förrätt

Krämig hummersoppa med handskalade räkor, citrusmarinerad morotsjulienne samt persilje -och vitlökskrutonger (*laktosfritt*).

Vegetariskt alternativ:

Krämig svampsoppa med citrusmarinerad morotsjulienne samt persilje -och vitlökskrutonger (*laktosfritt*).

Huvudrätt

Oxfile serveras med kökets potatiskaka smaksatt med Västerbottenost, mustig rödvinssky smaksatt med citrontimjan, smörsvängda haricots verts samt puré på morot och brynt smör (*glutenfritt*).

Vegetariskt alternativ:

Örtbakad pumpa serveras med kökets potatiskaka smaksatt med västerbottenost, salsa liguria, rostade pumpakärnor, smörsvängda haricots verts samt puré på morot och brynt smör (*glutenfritt*).

Efterrätt

Chokladmousseylinder med färska hallon och halloncoulis.

Vegetariskt alternativ: Samma

Gluten/laktos: Vaniljpannacotta, halloncouli och färska hallon.

Pris: 375:-/portion

Barnportion: Halva priset





Nyårsdelikatesser

För att säkra din fest - beställ gärna delikatesser och specialiteter nedan i god tid.

- | | |
|---|--------------------|
| • Färsk svart tryffel
(vikt ca 25 g /tryffel) | Dagspris |
| • Svart kaviar
(Rysk störrom odlad i Strömsnäsbruk, 10 g, 25 g) | 259:-/459:- |
| • Caviar Oscietra
(Rysk störrom odlad i Italien, 10 g, 50 g, 100 g) | 239:-/899:-/1699:- |
| • Löjrom Amerikansk
(Fryst, 500 g) | 995:- |
| • Anklevermousse naturell
(95 g) | 99:- |
| • Anklevermousse cognac
(95 g) | 99:- |
| • Ankleverterriner
(95 g) | 159:- |
| • Salmalax
(190 g) | 129:- |
| • Övriga delikatesser och specialiteter eller varor i större volymer | |

Nyårslyxan du längtar efter!



Välkommen med din beställning!

**Beställ smidigt med
vårt formulär på
www.maxivaxjo.se
Tel: 0470-79 99 77**



Datum för beställningar Jul och Nyår

**Sista beställning julcatering 20/12.
Hämtas 23/12.**

**Sista beställning nyårscatering 22/12
Utlämning mellan kl. 07.00-15.00 31/12.**

**Beställ gärna i god tid.
Vi kan komma att stoppa beställningar
av kapacitetsskäl.**

**Vi har catering för alla tillfällen.
Se vårt stora sortiment på
www.maxivaxjo.se**