

## PRISLISTA FIKA UTBUD/KTH / SU Campus

Fullständigt utbud/uppdaterat efter säsong finns även på vår hemsida: [www.fagelangenscatering.se](http://www.fagelangenscatering.se)

Ekologiskt: Vår profil & policy är att vi jobbar ständigt att försöka ha så stor del av vårt utbud ekologiskt och har en dialog dagligen med våra leverantörer om vilket utbud som finns tillgängligt, vi uppdaterar dessa saker löpande på respektive artiklar under hela året. Alla menyer går att få genomgående helt ekologiskt med en priskorrigering på ca +20% Det finns några färdiga ekologiska menyförslag att tillgå: <http://www.fagelangenscatering.se/ekologiskt.aspx#>

<b>Fika &amp; enkelt utbud, kontakta oss för specifika önskemål eller utbud</b>	
<b>Ekologiskt kravmärkt, Fair Trade Kaffe / Thé</b> inkl. Engångsmaterial för fika (mugg, sked, servett samt termosar)(vid sällskap över 25 personer kommer 3st sorter färdigbryggd thé: Ekologisk Earl grey med äkta Bergamott, Camu Camu med lucamuffrukt, Roibos med ingefära)	28kr/ per pers
<b>"Fika Deluxe"</b> En variation av dagens (minst 5 olika ekologiska) bakhantverk som t.ex kanelbullar, citronmarängtarte, tonkapraliner, chokladpaj med saltkola, minipaj på blåbär samt färskskuren frukt och macarons. Till detta serveras vårt fantastiska ekologiska kaffe Urban Jungle och teer från Johan och Nyström.	99kr/ per pers
Hel fralla med ost eller skinka på ekologiskt mjöl från Möllan	25kr
Halv fralla på ekologiskt mjöl från Möllan fralla med ost & grönsaker	20kr
Halv danskt rågbröds skiva med ost & grönsaker på ekologiskt mjöl från Möllan	20kr
Matmuffins, fetaost, oliver, parma & spenat (Kan ändras efter kundens önskan)	30kr
Småkakor hemmagjorda Drömmar	6kr
Hemmagjord kladdkaka med tryffel	25kr
Macarongs (går att få i olika smaker)	25kr
Bakverk efter säsong mini semlor, större semlor	30kr / 35kr
<b>Hälsofika</b> Turkisk Yoghurt med honung och vår egna "granula" och bär (Innehåller nötter) Rawfood/Hälso bollar Smoothie Frosch på glasflaska, i olika smaker Ekologisk Fruktkorg äpple & päron, bananer eller motsvarande Exotiskt fruktarrangemang med skuren frukt (tex jordgubbe, melon, ananas) Fruktsallad med färsk vanilj och lime, serveras med vaniljgrädde Hemmagjord Smoothie med hallon, banan och vanilj serveras i småglas med lock Hemmagjorda juice (apelsin, äpple, morot, ingefära, lime & grapefrukt) serveras i småglas med lock	31kr 20kr 31kr 10kr 26kr 45kr 15kr/ per pers 15kr/ per pers

Smiling bra för dig / bra för bonden (ekologiskt och fairtrade ) <http://smiling.se/>

### Bars



25kr

Bakverk från Dessert och Choklad Stockholm <http://dessertochchokladstockholm.com/>

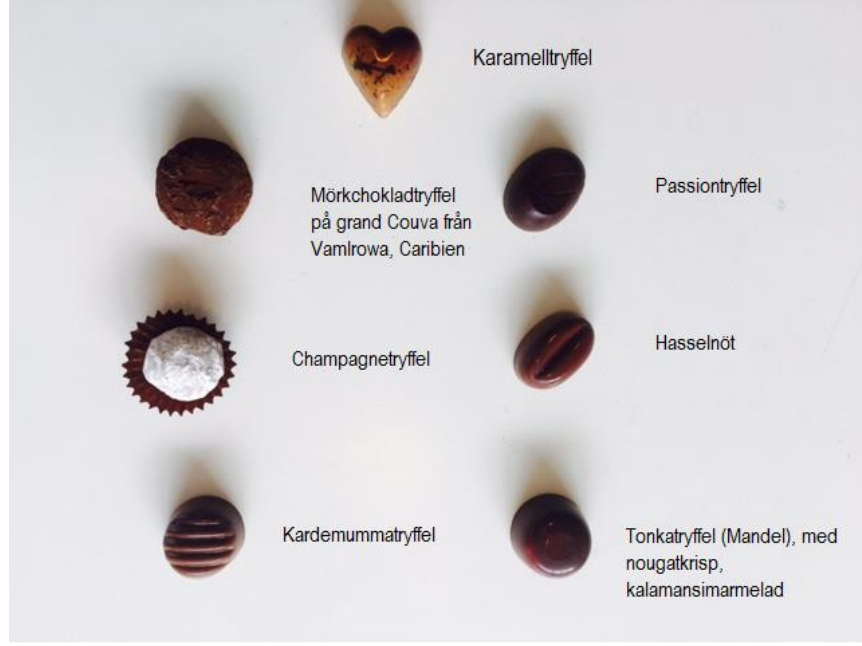
Bakas på ekologiskt smör & mjöl!

 <p><b>Kanel</b></p>	 <p><b>Äppelfriands</b></p>	Kanelbullar på ekologiskt mjöl från Möllan 20kr / Större storlek 25kr
 <p><b>Kardemumma</b></p>	 <p><b>Vaniljbulle</b></p>	Kardemummabulle på ekologiskt mjöl från Möllan 20kr / Större storlek 25kr
 <p><b>Vanilj</b></p>	 <p><b>Butterkaka</b></p>	Vaniljbulle på ekologiskt mjöl från Möllan 20kr / Större storlek 25kr
 <p><b>Svartvinbär / Pistage</b></p>	 <p><b>Winerbröd</b></p>	Svartvinbär/pistagebulle på ekologiskt mjöl från Möllan 20kr / Större storlek 25kr
 <p><b>Winerbröd</b></p>	 <p><b>Croissant</b></p>	Winerbröd 20kr / Större storlek 25kr
	 <p><b>Toscabulle</b></p>	Äppelfriands på ekologiskt mjöl från Möllan 30kr
		Butterkaka på ekologiskt mjöl från Möllan 30kr
		Croissant 20kr / Större storlek 25kr
		Toscabulle på ekologiskt mjöl från Möllan 20kr
		Pain au choklad 20kr / Större storlek 25kr
		Semlor 25kr / Större storlek 35kr



Äppelfriands  
 30kr  
 Citrontarte med italiensk maräng  
 32kr  
 Nöttopp  
 25kr  
 Mini biskvi  
 25kr  
 Rabarbertarte på ekologiskt  
 mjöl från Möllan  
 35kr  
 Toscartarte på ekologiskt mjöl  
 från Möllan  
 35kr  
 Chokladtarte med gräddkola &  
 havssalt  
 35kr

**Ekologisk chokladtryffel**



20:-/st

**Tårtor** Stockholms bästa bageri med ekologiska råvaror i så stor utsträckning det går! Klassiska mousetårtor

**Charlotte:** svartvinbärsmousse, vaniljmousse, inkokta svartavinbär. Dekoreras med italiensk maräng, svartvinbärs gelé och marshmallows. Finns i 4 och 8 bitar.

**Princesstårta** på vårt sätt: ljus tårtbotten, blåbärskräm, vaniljkräm, grädde och marsipan. Finns i 8 bitar.

**Hallselnöt/Nougat** Hasselnöt och maräng botten, nougatkräm på mjölkchoklad syrlig havtornskräm. Finns i 4 och 8 bitar.

**Gräddtårta** med vanilj och de bär som dagen erbjuder grädden i tårtan kommer från ett litet mejeri vid namn Emå. Finns 8 bitar

**Sur de lago** Browniebotten med cashewnötter, hallon/chokladkräm, chokladmousse. Dekoreras med chokladdekor och hallon. Finns i 5 och 10 bitar.

**Allergi?**

Nötfri = Charlotte & Gräddtårta (kan finnas spår)

Glutenfri = Nougat/Hasselnöt

Laktosfri = Tyvärr ingen tårta, vi kan erbjuda fruktsallad

56kr/bit

**Grab N go påse**



50-60g 25kr

25g 19kr

<p><b>Dryck</b></p> <p>Loka/Lättöl på glasflaska/burk 33cl</p> <p>Coca Cola, Fanta, Sprite på glasflaska/burk 33cl</p> <p>Coca Cola, Fanta, Sprite på pet flaska 50 cl</p> <p>Eco vatten, 1 L i glasflaska (Ej bubblor)</p> <p>Hemgjorda juice (apelsin, äpple, morot, ingefära, lime &amp; grapefrukt) serveras i småglas med lock</p> <p>Alkoholfritt mousserande, Tosselli</p> <p>Yoggi Yalla drick yoghurt finns i olika smaker</p> <p>Extra mjölk 1 liter i samband med catering Extra mjölk 1 liter Laktosfri i samband med catering</p> <div data-bbox="250 953 894 1289" data-label="Image"> </div> <p>Ekologiska drycker från smiling</p>	<p>21kr burk/22kr flaska</p> <p>25kr/ st</p> <p>30kr/ st</p> <p>5: -/Pers</p> <p>15: -/ st</p> <p>95: -/ st</p> <p>22kr/ st</p> <p>30kr/L 30kr/L</p> <p>30kr</p>
<p><b>Dukar</b> – vita i linne, finns i olika storlekar</p>	<p>83kr och uppåt</p>
<p><b>Porslin</b> - tallrikar, glas, kniv, gaffel, koppar m.m</p>	<p>26kr (6:-/artikel)</p>

**Wraps:**

1-15 personer = 1 sorts + ev vegetariskt, allergiker, specialkost och liknande.

16-25 pers = 2 olika

26-35 pers = 3 olika

36-45 pers = 4 olika osv.

\*Rostad lax ancho & tandori rostad lax med lins och matvete, koriander, mango salsa med lime & chili, samt honung & mynta yoghurt

\*Lax och räkor rökt lax, handskalade räkor, ägg, dillslungad potatis & citronmajonnäs

\*Örtrostad Kyckling med cesardip, kapris, örtslungad potatissallad & parmesan

\*Kalkonpastrami getostpepparkräm och potatissallad

\*Sotad Biff, picklad rödlök & fänkål, kapris och örtslungad potatissallad tryffelmajonnäs (paprika, guanilljo, timjan, oregano, svartpeppar,)

\*Stekt ägg avokado, potatis/bönsallad & citronmajonnäs (Vego)

\*Tomat & mozzarella potatissallad med röd pesto och örtdip (Vego)

\*Rostad Aubergin gurka, rödlök, saltorkad tomat, citron och persiljeslungade ekologiska bönor i olivolja, örvtinegrette & hoummos (Vegan)

**Sallader take away (kommer i engångslådor)**

1-15 personer = 1 sorter + ev vegetariskt, allergiker, specialkost och liknande.

16-25 pers = 2 olika

26-35 pers = 3 olika

36-45 pers = 4 olika osv.

Alla sallader presenteras på en en mixad sallad bestående av: rödkål, rosé, isberg, rädisa, chiafrön, pumpakärnor, sesamfrön, grönkål, morot, rödbeta, broccolistavar, gurka, paprika, solroskärnor och soyabönor

\* Pulled chicken sallad, citron, honung och chilliglace, picklad lök, Hel bakad Knäredskyckling som "pullas" med mango/chili-coleslaw och röd ekologisk quinoa

\*Ingefära och sesamrostad lax, sobanudlar, sesam och limesdip & soyadressing

\*Laxsallad Sallad på hemrökt lax, picklade morötter och ekologiskt ägg & limesdip svartpeppar och gräslöksslungad potatis

\*Räksallad med syltad fänkål, citronstötad sparris, ekologiskt ägg, Nobisdressing Svartpeppar och gräslöksslungad potatis

\*Buffelmozzarella, långbakad tomat, Pistou, lagrad balsamico, friterade kaprisbär Citrus bönor med rostad vitlök

\*Sallad med honungsgratinerad getost på bakade betor och rotfrukter,

83kr

99kr



kronärtskocka, ekologiska linser, bönor med örter och citron, krispiga gulbetor

\*Sparris och mozzarellasallad, friterad lök, örtvinegrette & rödpestoslungad potatis

\*Ört och vitlöksrostad aubergine, oliver med citron och persiljeslungade ekologiska bönor och matvete, och hoummos (Vegan)

**inkl engångsmaterial(kniv, gaffel, servett), smör bröd**

**Luncher:** <http://fagelangenscatering.se/cateringlunch/>

**Enkel catering lunch/middags Bufféer**

**Meny1:** Biff menyer

**Meny 2** Lax /fisk menyer

**Meny 3** Kyckling menyer

**Meny 4** Fläskytterfilé

**Meny 5** Färsrätter såsom lammfärsbiffar, Kalvköttbullar etc.

**Meny 6** Vego

Se länken för alla bufféförslagen enkla och större

<http://fagelangenscatering.se/buffeer/#54840>

### **#3 Mingelmat**

**Canapéer** blanda fritt hur många Ni vill ha, serveras på fina vita porslinsfat  
**Hav**

\* Vårulle vietnami skaldjur och limepicklade saker, krispig tortilla och mizodip

\* Laxtaco avokado och mango, rostad i krispigt bröd, kryddad med våran egna Coricanchablandning

\* Grillad bläckfisk med rostad paprikaaioli

\* Kroketter "Brandade" med löjrom, friterade potatisbollar med dill och gräslök

\*Laxsashimi på sesamcracker, sesam och lime toppad med hummeraioli

\* "Gubbröra" på rökt vaktelägg och löjrom

\* Fågelängens "löjromstoast" gräslök & dill terrine, löjrom, rödlök

### **Kött**

\*Rentataki 'Szechuan' confiterad rotfruktspuré, friterad rotselleri lätt rökt, på smörstekt kavring med 4 färska örter och portvinsglace

\*Oxfile Carpaccio parmesan, ruccola, tryffelmajonnäs rullad i rispapper med rostade pumpafrön och solroskärnor, citron, soltorkad tomat och olivolja

\* Oxfile "SWE BBQ" skogssvamp och kronärtskockscreme, friterad lök, enbärsrökt oxfile från egen rök, glacerad med lingon och portvin, tryffel, haricoutvertes, persilja och rödbeta

151kr/pers (Kväll 203kr)  
(endast biff menyerna)

152kr/pers (Kväll 175kr)  
(Övriga enkla bufféer)

32kr per canapée

<ul style="list-style-type: none"> <li>* Carpacciorulle med ruccola &amp; parmesan rostad pumpa och solroskärnor, citron olia, tryffelmajo och saltorkad tomat</li> <li>* Rosmarinsrökt Lammsadel med honung och getost</li> <li>* Souvas reninnanlår rökt på fjället, med Karl-Johansvampsmousse och lingon</li> </ul>	
<p><b>Vegetariskt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Fikon &amp; parmesankräm med tryffel och grönsaksalsa</li> <li>* Rostad kronärtskocka &amp; sötpotatis</li> <li>* Västerbottencreme honungsgriljerad svartrot och tryffelvinegrette, på hemgjort knäcke med fänkål &amp; dill tryffel salsa</li> <li>* Kroketter "Brandade" med svampkräm friterade potatisbollar med dill och gräslök fylld med Västerbotten &amp; svampkräm</li> <li>* Vegorulle grillad sparris med getost, citron, saltorkad tomat, ärtskott &amp; örter</li> <li>* Risrulle Vietnami med sesam och lime marinerade grönsaker och nudlar</li> </ul> <p><b>Vegan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Risrulle Vietnami med sesam och lime marinerade grönsaker och nudlar</li> <li>* Sesamgrillad tofu med bönepasta på sesamcracker</li> <li>* Karl-Johansvampsrulle med böncream och tryffel</li> </ul>	<p>32kr per canapé</p>
<p><b>Fågelängens snacksmix 1</b></p> <p>Olika sorters nötter (jordnötter, cashewnötter, pistagekärnor, skalade hasselnötter, russinblandade gula/ röda &amp; pumpakärnor)</p> <p>Hemgjorda Crostinis &amp; grissinis</p> <p>Grönsaksstavar (gurka, morot, blomkålsbitar, sockerärta, sparris)</p> <p>Getost &amp; saltorkad tomat dipp</p> <p>Tryffelfärskost</p> <p>"tapenade"</p> <p>Några skivor Chark (salami och Serrano på fat )</p> <p>(För specialmat ges en specifik tallrik med tillhörande saker)</p>	<p>125kr/pers</p>
<p><b>Fågelängens snacksmix 2</b></p> <p>Olika sorters nötter (jordnötter, cashewnötter, pistagekärnor, hasselnötter skalade, russin blandade gula/ röda &amp; pumpakärnor)</p> <p>Hemgjorda foccacia &amp; grissinis</p> <p>Grönsaks stavar (gurka, morot, blomkålsbitar, sockerärta, sparris)</p> <p>Fetaostdipp</p> <p>Tryffelfärskost</p> <p>"Bruschetta" med tomat tärningar, urkärnad. Schalottenlök, vitlök, massor med god olivolja &amp; sherryvinäger.</p> <p>Chark Salami napolitana och Cecina leon på fat</p>	<p>135kr/pers</p>
<p><b>Smörrebröd</b></p> <p>*Örtgrillad lammrygg med färskost på kantareller och rödvinskaramelliserad chalottenlök samt mandelpotatis</p>	<p>65 kr/ st</p>



<p>*Limegravad lax på färskpotatis med nymalen svartpeppar, senapsås och friterad palsternacka</p> <p>*Halstrad rimmad oxbringa med jordärtskocksterrin, pepparot, portvinsglace och lökring</p> <p>*Lättrökt kallskuren bifftrad med svarttrumpetsvampscreme, svartpeppar-och honungsglacerade lingon samt friterad selleri</p> <p>*Panerad rödspätta på potatis med dillremoulade</p> <p>*Handskalade rökta Smögen räkor med pocherat ägg toppad med löjromsmajonnäs</p>	
<p><b>Finare sallader, två exempel</b> upplagda på porslinstallrikar Alla menyer kan fås delvis glutenfritt, laktosfritt eller äggfritt</p> <p><b>Parmaskinka sallad</b> Parmaskinka, sallad, fikon, roquefort, rostade hasselnötter och honungsvinägrette Ekologisk frukt Nybakat bröd &amp; hembakat knäcke Ekologisk hemmagjord färskost "Fågelängen"</p> <p><b>Lax teriyaki sallad</b> Lax teriyaki med nudlar, gurka och salladslök Ekologisk frukt Nybakat bröd &amp; hembakat knäcke Ekologisk hemmagjord färskost "Fågelängen"</p> <p><b>Vegetarisk sallad</b> Rostad Aubergin, gurka, rödlök, saltorkad tomat, citron och persiljeslungade ekologiska bönor i olivolja, ört vinegrette (Vegan) Ekologisk fruktkorg Nybakat Bröd &amp; Hembakat knäcke Ekologisk hemgjord Färskost "Fågelängen"</p> <p><b>Cesarsallad</b> Örtbakad kyckling, rostat bacon, romansallad, krutonger och parmesan Gräslöks marinerad potatis Cesardressing Frukt Nybakat Bröd Hembakat knäcke Färskost "Fågelängen"</p> <p><b>Räksallad</b> Räkor, avokado, ägg, sparris, paprika, rödlök och tomat Dillmarinerad potatis Nobisdressing Frukt Nybakat Bröd Hembakat knäcke</p>	<p>130kr/person</p>

Färskost "Fågelängen" <b>Grekisk</b> Fetaostsallad med örtvinegrette och pasta Frukt Nybakat Bröd Hembakat knäcke Färskost "Fågelängen"	
<b>UTBUD paketpriser som följer nedan endast på ALBANOVA (för liknande utbud på övriga områden kontakta oss för offert)</b>	
<b>Bricklunch (Albanova) – ej under 6 pers</b> i restaurangen som skall faktureras inkl. dryck, bröd och kaffe	99 kr
<b>Bricklunch med abonnerade platser(Albanova) – ej under 6 pers</b> i restaurangen som skall faktureras inkl. dryck, bröd och kaffe	114 kr
<b>Affärslunch nr:1 (Albanova minimum 5 pers max 20 personer)</b>  Liknande mat alternativ som serveras till dagens lunch i restaurangen inkl. vårt eget bordsvatten. Serverad på tallrik utanför i korridoren eller i Separén i Restaurangen. Inkl uppdukning och personal, max 20 gäster för denna typ av beställningar	151kr
<b>Affärslunch nr:2 (Albanova minimum 20 personer)</b> En finare konferenslunch i buffe. Inkl porslin & personal som serverar gästerna under lunchen, dukas upp i korridoren eller Separén, dryck tillkommer (Biffmenyerna pris för)	182kr (205 kr)
<b>Tillkommande kostnader</b>	
Upp- och avplockning av fika (inom Albanova)	156kr
Upplockning fika (Utanför Albanova)	365kr
Avplockning fika (Utanför Albanova)	365kr
Uppdukning av mat eller enklare mingel/snitter	600kr
Nedplockning av ovanstående	600kr
Uppdukning i lokal samt servering	Ges enligt offert, min. 4h/ personal
Porslin för lunch vid avhämtning av mat, bestick, glas, tallrik, servett	28kr (paketpris)
Porslin för övriga beställningar såsom vinglas, bestick etc	6kr per artikel
Linneduk st hyra	Från 90kr
<b>Alla priser är exklusive moms om inget annat anges, 30 dagar netto</b>	
<b>Enkel affärsmiddag i bufféform (Albanova minimum 20 personer)</b> Ni väljer bland våra "Enklare Bufféer" <a href="http://www.fagelangenscatering.se/lunch.aspx">http://www.fagelangenscatering.se/lunch.aspx</a> Vi ställer upp maten på önskad plats, tex ute i korridoren, eller svarta runda borden, eller varför inte på uteserveringen. (ej inne i restaurangen) Inkl. loka, lättöl, läsk, Porslin (tallrik, gaffel, kniv, vinglas, servetter, öppnare) Ni serverar & dukar själva av efter middagen och lämnar returerna utanför restauragen.	250kr per person inkl. moms (223kr exl 12% moms)
<b>Enklare Affärsmiddag i Resturangen minimum 20pers</b> Ni väljer bland våra "Enklare Bufféer" <a href="http://www.fagelangenscatering.se/lunch.aspx">http://www.fagelangenscatering.se/lunch.aspx</a> Vi dukar upp i restaurangen eller vid svarta runda borden	420kr per person inkl. moms

<p>Inkl. Personal, service, lokalhyra, porslin, ekologiskt kaffe/te, dekor m.m. Ett glas vin / öl per person (Vin/öl finns att köpa i restauragen obs endast kort betalning )</p>	<p>Mat: 320kr + 12% moms Vin: 50kr + 25% moms</p>
<p><b>Buffémiddag catering(Albanova) minimum 20 pers</b> Ni väljer bland våra "Större &amp; finare Bufféer" <a href="http://www.fagelangenscatering.se/buffeer.aspx">http://www.fagelangenscatering.se/buffeer.aspx</a> Vi dukar upp där ni vill ha maten i egen sal, korridoren, runda borden; ni serverar &amp; dukar av själva. Inkl. loka, lättöl, läsk, Porslin (tallrik, gaffel, kniv, vinglas, servetter, öppnare)</p>	<p>448kr per person inkl. moms 400kr + 12% moms</p>
<p><b>Buffémiddag i Restauragen minimum 20 pers</b> Ni väljer bland våra "Större &amp; finare Bufféer" <a href="http://www.fagelangenscatering.se/buffeer.aspx">http://www.fagelangenscatering.se/buffeer.aspx</a> Vi dukar upp i restauragen eller vid svarta runda borden Inkl. personal, service, lokalhyra, porslin, ekologiskt kaffe/te, dekor m.m. Ett eller två glas vin/ öl  Vin/öl finns att köpa i restauragen (obs endast kort betalning )</p>	<p>1 glas vin till middagen:590kr per person inkl. moms Mat:471kr + 12% moms Vin 50kr +25% moms  2 glas vin till middagen/650kr per person inkl moms Mat:469kr + 12% moms Vin 100kr + 25% moms</p>
<p><b>Trerättersmiddag i Restauragen minimum 20 pers</b> Trerätters middag enligt offertunderlag Inkl. Personal, service &amp; lokalhyra Porslin, Ekologiskt kaffe/te, dekor m.m. 2 glas vin/öl ( ett vitt, ett rött)</p>	<p>750kr/person(Inkl moms) Vin 2 glas 100kr/person + 25% moms Trerätters inkl pers etc 558kr + moms</p>
<p><b>Enkel grillning på uteserveringen minimum 20pers</b> En enklare buffé med grillat och serverar öl/vin Inkl. personal, service, lokalhyra, porslin, ekologiskt kaffe/te, dekor + kock som grillar. Ett glas vin/ öl  Vin/öl finns att köpa i resturagen (obs endast kort betalning )</p>	<p>420kr per person inkl moms  Mat: 320kr 12% moms Vin: 50kr 25% moms</p>
<p><b>Lyx grillning på uteserveringen minimum 20 pers</b> Vi dukar upp en buffé med grillat och serverar öl/vin Inkl. personal, service, lokalhyra, porslin, ekologiskt kaffe/te, dekor + kock som grillar. Ett glas vin/ öl Vin/öl finns att köpa i resturagen (obs endast kort betalning )</p>	<p>590 kr person inkl moms  Mat:469kr 12% moms  Vin: 50kr 25% moms</p>
<p><b>Beställningar görs via telefon eller mail:</b> TEL: 08-612 08 00                      Mail: info@fagelangenscatering.se Beställning skall göras minst 3-5 arbetsdagar innan order, vid kortare tid kontakta oss så försöker vi lösa detta.</p>	
<p><b>För annan catering eller tillställning i restauragen se utbud 5% rabatt på mat</b></p>	

**Frakt: KTH**

KTH Campus Tomtebodavägen (Solna) fri frakt för sällskap över 20 personer, gäller vid varje enskild leverans

Sällskap 1-9 personer 260kr/resa

Sällskap 10-14 personer 203kr/resa

Sällskap 15-19 personer 156kr/resa

**Frakt: SU Förklaring på förkortningar: Albanova-A, Frescati/Campus-F/C, Sveaplan-S, Garnisonen-G, Kista-K**

SU Frescati/Campus, Sveaplan, Garnisonen gäller vid varje enskild leverans

Sällskap 1-8 personer F/C, S, G=250kr/resa

Sällskap 1-8 personer Kista(K)350kr/resa

(Albanova fri frakt på alla leveranser oavsett storlek mån-fred)

Expressleverans(Albanova fri frakt) sista minuten-beställningar vardagar 07:00-18:00 (en order inlagd efter ordinarie beställnings tider) F/C, S, 350kr för liten bil G, K: 550kr för liten bil.

**Expressleverans**

sista minuten-beställningar vardagar 07:00-18:00 (en order inlagd efter ordinarie beställnings tider)

KTH: Campus, SU: F/C, S: 364kr liten bil

KTH: Tomtebodavägen (Solna),SU: G, K dagtid: 550kr liten bil.

**Uppställning/ Nerpackning KTH/SU av**

Uppställning för mat i t.ex. Bufféform = 600kr Nerpackning av mat i t.ex. Bufféform 600kr

Uppställning av fika = 365kr, Nerpackning av fika = 365kr

Vid uppdukning av middagar, roddning av lokaler, bord, stolar etc. ges offert på begäran & debiteras efter timme/personal minimum 4tim deb. Beroende på upplägg, lokal etc.