

typ"



Hej kära hyresgäster

Vi är glada att kunna erbjuda er ett brett utbud av mat- och dryckestjänster för alla tillfällen. Oavsett om ni planerar ett möte, en avtackning, ett samkväm med kollegor, eller vill fira något speciellt, finns vi här för att hjälpa till. Från små sammankomster till storslagna sommar- eller julfester, vi ser till att ni får en härlig upplevelse.

Vi fokuserar på hållbarhet och använder lokala råvaror när det är möjligt. Med bara några meter till oss kan det inte bli mer bekvämt och hållbart! Låt oss ta hand om detaljerna så att ni kan fokusera på det ni gör bäst.

Tveka inte att kontakta oss för att diskutera era behov – vi är här för att göra livet lite enklare och godare.

Frukost	Sida 2
Konditori	Sida 3
Kalldryck	Sida 4
Lunch (dagens, sallader, lunchbuffé)	Sida 5
Wraps	Sida 6
Bufféer	Sida 7
Tilltugg & snacks	Sida 8
Mingel & AW	Sida 9
Middagsmenyer	Sida 10
Event	Sida 11
Julbord	Sida 14

FRUKOST FRÅN BAGERIET & DELIN

FRALLA

Fralla, ljus alt. grov ost, krispsallad, gurka, smör	31 kr.
Fralla, ljus alt. grov ost, kalkon, krispsallad, gurka, smör	31 kr.
Fralla, ljus alt. grov kalkon, krispsallad, gurka, smör	31 kr.
Fralla, ljus alt. grov leverpastej, inlagd gurka, smör	31 kr.
Fralla, ljus alt. grov avokado, tomat, krispsallad, färskost	31 kr.
Fralla, ljus alt. grov kokt ägg, krispsallad, Kalles kaviar	31 kr.

DRYCK m.m.

Äppeljuice/Apelsinjuice	26 kr.
Jordgubbssmoothie äpple, mynta, ingefära	37 kr. kanna 167 kr.
Mangosmoothie apelsin, mynta, ingefära	37 kr. kanna 167 kr.
Grekisk yoghurt, hemgjord granola, blåbärskompott	33 kr.
Kokt ägg, Kalles Kaviar	18 kr.
Bryggkaffe	26 kr.
12 koppar (termos)	250 kr.
Te	26 kr.

Alla priser angivna exklusive moms



KONDITIONARIET

Kanelbulle
Kardemummabulle
Säsongsbulle

29 kr.
29 kr.
29 kr.

Pajer

Säsongsens frukt eller bär 40 kr. per bit.
Serveras med vaniljsås.

Rulltårta
Tartelett säsong
Nöttopp
Croissant
Pain au Chocolat
Chokladboll
Banankaka vegansk
Rawbar vegansk
Fruktskål
Litengodisskål

35 kr.
45 kr.
35 kr.
35 kr.
38 kr.
28 kr.
35 kr.
35 kr.
20 kr.
20 kr.

Tårtor

PRINCESS 48 kr. per bit.
Björnbärssylt, vaniljkräm, grädde
CHOKLAD 48 kr. per bit.
Hallon, chokladkräm, brownie, tryffel
Mango-Passion-Kokos 48 kr. per bit.
nöt-gluten & laktosfri

Vi bakar antingen tårtor & pajers som
är 8 eller 20 bitar. Är Ni fler ta ett
par till!

Alla priser angivna exklusive moms



typ"

KALL DRYCK

Ramlösa	22 kr.	Alkoholfri öl	31 kr.
Ramlösa smak	22 kr.		
Cola Zero	22 kr.	Äppeljuice/Apelsinjuice	26 kr.
Cola reg.	22 kr.		
Sprite	22 kr.	Jordgubbssmoothie,	37 kr.
Fanta	22 kr.	äpple, mynta, ingefära	kanna 167 kr.
		Mangosmoothie,	37 kr.
		apelsin, mynta, ingefära	kanna 167 kr.

Alla priser angivna exklusive moms



DAGENS LUNCH

DAGENS VEGETARISKA	129 kr.	KYCKLINGSALLAD CAESAR	129 kr.
DAGENS FISK	129 kr.	Kryddbakad kyckling,	
DAGENS KÖTT	129 kr.	romansallad, rosésallad,	
		caesardressing, bacon,	
		parmesan	
Besök www.restaurangtyp.se för att		Allergener: fisk, ägg, senap,	
veckans meny!		mjölkprotein	
SALLADER		PEPPARGRILLAD ROSTBIFF	129 kr.
MEDITERRANEAN BOWL	129 kr.	Potatissallad, cornichons,	
Marinerad fetaost, grönkåls		spenat, ört & vitlöksmajonnäs,	
tabbouleh, marinerade kikärter,		rostad lök, dijonnaise	
tomat, gurka, grillad paprika, oliver		Allergener: ägg, senap	
Allergener: laktos, gluten, baljväxt			
PASTASALLAD	129 kr.	VECKANS SALLAD	129 kr.
Lagrad ost, prsciutto, päron,		Håll utkik på hemsidan!	
gröna bönor, bakad tomat			
Allergener: mjölkprotein		LUNCHBUFFÉ "KORT VARSEL"	195 kr.
TONFISK "NICOISE"	136 kr.	Vi kan erbjuda lunchbufféer på kort	
Marinerad tonfisk, kokt ägg,		varsel till sällskap från 10 personer.	
potatis, haricotsverts, tomat,		Ni väljer om ni önskar kött, fisk eller	
oliver, kapris, dijonnaise		vegetariskt som bas. Vi ändrar bufféerna	
Allergener: fisk, ägg, senap, baljväxt		vecka till vecka så kontakta oss vilken	
		dag ni önskar er beställning så skickar	
		vi er ett förslag	
SOTAD LAXSALLAD	136 kr.	Minimum antal 10	
Avokado, gurka, grönkål, svart			
ris, örtagårdssås, citron			
Allergener: fisk, ägg, senap			

Alla priser angivna exklusive moms



typ"

WRAPS

CURRYKYCKLING 88 kr.
krispsallad, grönkålstabbouleh, råkost
Allergener: curry, ägg, morot

SPICY TUNA 88 kr.
krispsallad, selleri, majs, jalapénos
Allergener: ägg

MARINERAD FETAOST 88 kr.
krispsallad, hummus, grönkåls.
tabbouleh, råkost
Allergener: laktos, morot

Alla priser angivna exklusive moms



typ"

BUFFEÉR

ITALIEN

289 kr.

Ostar & charkuterier marinerade
kronärtskockor. Citronbakad kyckling,
pestodressing. Ört & vitlöksstekta
vildräkor, rucola, kapris.
Potatissallad, soltorkad tomat, oliver.
Capresesallad, tomat, mozzarella,
balsamico. Grönsallad, cruditéér,
citronette basilika & rostad vitlöks-
majonnäs. Hembakad foccacia, vispad
örtfärskost

Minimum antal 20

NORDEN

295 kr.

Fänkålssotad lax, pepparotskräm,
dill. Kalvrostbiff, rotfuktsghremolata,
citron. Skagenröra. Krämig potatis-
sallad, purjolök, örter, rödlök. Rostade
gulbeter, krispig grönkål, solrosfrön.
Grönsallad, cruditéér, citronette.
Dragonmajonnäs. Hembakat bröd, vispat
smör

Minimum antal 20

GRILLBUFFÉ

348 kr.

Pepparkryddad Tri-tip
Dalsjöfors karré "BBQ"
Citron & timjanmarinerad kyckling
Merguezkorv
Potatissallad
Jalapeño green slaw
Majskolv, parmesan, chili
Chipotlemajonnäs
Grönpepparsås

Minimum antal 30

LUNCHBUFFÉ "KORT VARSEL"

195 kr.

Vi kan erbjuda lunchbufféer på kort
varsel till sällskap från 10 personer.
Ni väljer om ni önskar kött, fisk eller
vegetariskt som bas. Vi ändrar bufféerna
vecka till vecka så kontakta oss vilken
dagi ni önskar er beställning så skickar
vi er ett förslag

Minimum antal 10

VEGETARISK BUFFÉ

255 kr.

Rostad zucchini, kapris, citron
Grönkålsbulgur 'Tabbouleh'
Vårprimörer, ramslök
Kikärtssallad, grillad paprika, oliver
Soltorkad tomatcrème
Marinerad fetaost, sesamfrön, fänkål
Hembakad focaccia

Minimum antal 10

Alla priser angivna exklusive moms

TILLTUGG & SNACKS

CROSTINIS

31 kr.

Tapenade, kronärtskocka, parmesan
Soltorkad tomatkräm, salami piccante
Chevréost, fikonmarmelad, krasse
Färskost, syltat päron, saltrostade
valnötter
Tomatchutney, mozzarella, picklad chili
Ricotta, sardeller, grillad paprika
Oxfile, bakad tomat,
café de Parismajonnäs
Västerbotten "paj", stenbitsrom,
gräslök

Minimum antal 20 per enhet

KANAPEÉR

53 kr.

Handskalade räkor, citronkräm,
pepparrot
Kräftskagenröra, dill, citron
Löjrom, syrad grädde, gräslök
Prosciutto, tryffelfärskost, fikon
Kallrökt lax, örträm, tångcaviar
Halstrad tonfisk, avokado,
picklad chili
Friterad jordärtskocka, tryffel &
skockakräm, inlagd schalottenlök

Minimum antal 20 per enhet

FINGER FOOD

67 kr.

Löjromsstrut, syrad grädde, gräslök,
dill
Kryddsotad lax, gemsallad, kimchi-
majonnäs, rättika, shizokrasse
Råbiff, tomatconcassé, chilivinegrette,
äggulekräm, kryddiga chips
Chilistekt vildräkor på spett,
pimientoaioli, brödkrisp, persilja
Flat bread, tomatås,
Nduja, mozzarella, rucola
Slider, chipotle pulled chicken,
cole slaw

Minimum antal 20 per enhet



Alla priser angivna exklusive moms

typ"

MINGEL & AW

CAVA AW

Oliver, Valencia mandlar,
Serranoskinka, patatas bravas,
chorizo, Manchego

Minimum antal 20

Cava från 68 kr. per glas eller en hel
butelj från 360 kr.

BURGERS & BEERS

Cheese burger, chilirelish,
Väddo-cheddar, silverlök,
pommes frites

Minimum antal 20 per enhet

Fatöl

Stella Artois & Goose island 46 kr.

163 kr.

TACOS & MARGARITAS

Kryddgrillad flankstek,
vetetortillas, mango &
habanerosalsa, tomat,
chipotlemajonnäs, koriander,
myntaTostadas, avokadocrème,
tajin

Minimum antal 20 per enhet

Corona 46 kr.

Margaritas 96 kr.

Samtliga priser är angivna exklusive
moms

171 kr.

Alla priser angivna exklusive moms





MIDDAG PÅ TYP

MENY 1

Sotad lax, forellrom, gurka,
rökt majonnäs, krasse

497 kr.

Grillad kalventrecôte,
potatispuré, kantareller,
svartkål, Bordelaisesås

Pavlova, grillad persika,
hallonsås, vispad pannacotta

MENY 2

Carpaccio, endivsallad,
parmesan, ostcéme, brödkrisp

497 kr.

Bakad torskrygg, hummervelouté,
tomater, fänkål, örtslungad potatis

Chokladfondant, inlagda körsbär,
dulche de leche, vaniljglass,
saltrostad mandel

MENY 3

Skagenröra, löjrom,
toast Melba, citron

524 kr.

Ryggbiff, pommes frites,
haricot verts, bakad tomat,
bearnaiseås, rödvinssky

Crème bruleé, tonkaböna, vanilj

MENY VEGETARISK

471 kr.

Burratatina, rostad tomatsallad,
chilikrispolja, basilika

Gnocchi, citronsmörsås,
inkokt kronärtskocka, brytbönor,
mandel, salvia

Chokladfondant, inlagda körsbär,
dulche de leche, vaniljglass,
saltrostad mandel

MENY PREMIUM

788 kr.

Sotad pilgrimsmussla,
grön tomatconsummé, selleri, gurka

Smörstekta kantareller, löjrom,
brioche, rostad grädde, silverlök

Kalventrecôte, croquettes,
confiterad burritanalök,
svartkål, tryffelsky

Pavlova, grillad persika, hallonsås,
vispad pannacotta

DRYCKESPAKET

265 kr.

Mousserande som fördrink
2 valfria enheter vitt/rött vin
Kaffe/te

Vi har både en spännande vinlista och sommelier i vår närhet så vi skräddarsyr gärna Er dryckesupplevelse. En hel massa cocktails finns bakom baren...

Alla priser angivna exklusive moms

5-KAMP

typ”

**NEDAN ÄR OLIKA
EXEMPEL PÅ TÄVLINGSMOMENT!**

BLINDPROVNING

Kan du avgöra vilket vin som är vilket?
Välj mellan Rött, vitt eller mousserande.

GASTRO-QUIZ

En frågesport om allt mellan himmel och jord om gastronomi.

SMAKTEST

Hur mycket kan du om kryddor? Här testas dina smaklökar.

STYRKETEST

Snabbast vispad maräng vinner!

VIKTTEST

Inom restaurang är det viktigt med matens vikt. Men det är inte alltid man har en våg i närheten. Hur nära kan du komma korrekt vikt?

VAD SITTER VART?

Vad kan du egentligen om djurens anatomi?

VILKEN FISK?

Vad kan du om fiskar?



Alla priser angivna exklusive moms

Chefs Ultimate Challenge

typ”



Grym teambuilding

Börja med lite bubbel och lite tilltugg.
Vi byter om och börjar gå in i tävlingsmood. Vi tar nu över
och ger tydliga instruktioner om regelverk och förväntansbild.
70 minuter... tiden går fort... nu sätts Ni på prov!

Lagindelning

Utse en köksmästare som ska leda och organisera arbetet.

Uppdrag

Att för jury presentera en varmrätt (egen tallrik samt en till jury).

Råvarukorgen presenteras efter lagindelning.

Huvudråvara som vi väljer kan vara!

Fisk
Fågel
Vilt
Nötkött
Grönsak

Jury

Jury för kvällen är kontrollanterna i köket. De bedömer presentation,
smak, organisation, hygien samt ledarskap. Varje enskild kategori
kan ge laget 10 poäng som mest.

Totala maxpoängen är 50 poäng. Tiden är viktig och för varje minut som
man missar att servera en fullgod tallrik blir det 5 poängs avdrag
från totala poängen.

Vinnare samt övriga kommentarer presenteras i samband med
dessert som lagas av TYP's konditor

Meny för kvällen

Kanapéer
Din egenkomponerade varmrätt
Dessert

Drycker

Här går det att kombinera tävlingen med vinprovning.

Dryck kommer att finnas att tillgå i
samband med tävlingen.

Pris

1200 kr per person exkl. mervärdesskatt

typ"

JULBORD

GLÖGG OCH PEPPARKAKOR

BORDSBUFFÉ

Inlagd sill, senapsill, skärgårdssill
dillkokt potatis, knäckebröd,
julvört, två sorters senap, gräddfil,
gräslök-&rödlök

Vi har lagt den första tallriken: Varmrökt lax,
gravad lax, hovmästarsås, pocherat ägg,
skagenröra, julskinka, lantpaté, salami,
kryddost, cheddar

BUFFÉ

Kryddbakad krispig fläskside, , köttbullar,
prinskorv, julkorv, Janssons frestelse, inkokta
russin-&smålökar, brysselkål, rödkål,
äppelmos, svampomelett, timjanpotatis,
grönkål & tranbärssallad

DESSERTBUFFÉ

Körsbärsbavaroise, chokladmousse, rulltårta,
pepparkakor, knäck, ischoklad, saffranskola,
nougatkrisp m.m innan ingång givetvis

650 kr.
per person
exkl. moms