

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
Konditori
Julkul på kontoret (start 24:e november)
Kall dryck
Lunch (dagens, sallader, lunchbuffé)
Wraps
Bufféer
Tilltugg & snacks
Mingel & AW
Middagsmenyer
Event
Julbord

FRUKOST FRÅN BAGERIET & DELIN

FRALLA

Ost, krispsallad, gurka, smör	34 kr.	Kalkon, krispsallad, gurka, laktosfri färskost	34 kr.
Ost, kalkon, krispsallad, gurka, smör	34 kr.		
Kalkon, krispsallad, gurka, smör	34 kr.		
Leverpastej, inlagd gurka, smör	34 kr.		
Avokado, tomat, krispsallad, färskost	34 kr.		
Kokt ägg, krispsallad, Kalles kaviar	34 kr.		

GLUTENFRI FRALLA

Ost, krispsallad, gurka, smör	34 kr.		
Ost, kalkon, krispsallad, gurka, smör	34 kr.		
Leverpastej, inlagd gurka, smör	34 kr.		

GLUTENFRI & LAKTOSFRI FRALLA

Kokt ägg, krispsallad, Kalles kaviar	34 kr.		
Avokado, gurka, krispsallad, laktosfri färskost	34 kr.		

VEGAN & GLUTENFRI FRALLA

Avocado, gurka, krispsallad, vegan softspread, olivolja	34 kr.
---	--------

DRYCK m.m.

Äppeljuice/Apelsinjuice	29 kr.
Jordgubbssmoothie	41 kr.
äpple, mynta, ingefära	kanna 184 kr.
Mangosmoothie	41 kr.
apelsin, mynta, ingefära	kanna 184 kr.
Grekisk yoghurt, hemgjord granola, säsongens frukt eller bär	36 kr.
Ingefärsshot	28 kr.
Kokt ägg, Kalles Kaviar	20 kr.
Bryggkaffe/Te	29 kr.
12 koppar (termos)	275 kr.

Alla priser angivna exklusive moms



KONDITIONERIET

Kanelbulle
Kardemummabulle
Vaniljbulle
Croissant
Pain au Chocolat
Kärleksmums
Blåbärsmuffin
Hallonmuffin
Vaniljmuffin
Mazarin
Brownie
Chokladboll
Banankaka vegansk
Rawbar vegansk(dadlar)
Fruktskål
Liten godisskål

32 kr.
32 kr.
32 kr.
39 kr.
42 kr.
39 kr.
32 kr.
32 kr.
32 kr.
32 kr.
36 kr.
31 kr.
39 kr.
39 kr.
25 kr.
22 kr.

Pajer

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

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"



JULKUL

på kontoret



Glögg med russin & mandel 28 kr.
Vinglögg med russin & mandel 39 kr.

Julmackor 45 kr.
Vörtbröd, griljerad julskinka, senapskrème,
krispsallad, grönkål, picklad rödkål

Vörtbröd, griljerad rotselleri, senapskrème,
krispsallad, grönkål, picklad rödkål (veg.)

Mini saffransbulle 29 kr.
Lussekatt 35 kr.
Hembakad pepparkaka 10 st. 45 kr.
Mjuk pepparkaka med lingon 42 kr.
Half baked cookie julkryddad 28 kr.
med choklad och tranbär.
Julmust 33cl 30 kr.

Alla priser angivna exklusive moms



typ"

KALL DRYCK

Ramlösa	25 kr.	Äppeljuice/Apelsinjuice	29 kr.
Ramlösa smak	25 kr.		
Coca Cola Zero	25 kr.	Jordgubbssmoothie,	41 kr.
Coca Cola	25 kr.	äpple, mynta, ingefära	kanna 184 kr.
Sprite	25 kr.		
Fanta	25 kr.	Mangosmoothie,	41 kr.
		apelsin, mynta, ingefära	kanna 184 kr.
Alkoholfri öl	35 kr.	Ingefärsshot	28 kr.

Alla priser angivna exklusive moms



DAGENS LUNCH

DAGENS VEGETARISKA
DAGENS FISK
DAGENS KÖTT

138 kr.
138 kr.
138 kr.

Besök restaurangtyp.se för att se
veckans meny!

SALLADER

HEALTHY HEAVEN

Chilirostad sötpotatis,
mixsallad, svart ris, broccoli,
sojaböner, surkål, råmarinerad
grönkål, bakad tomat,
bjästdressing

Allergener; baljväxter, soja, sesam

138 kr.

KYCKLING TERIYAKI

Teriyakiglacerad kyckling,
mixsallad, glasnudlar,
limepicklad rödkål, broccoli,
sojaböner, sesammorot,
grönkål, yuzudressing

Allergener; gluten, baljväxter,
soja, sesam, ägg, senap

138 kr.

KYCKLING CAESAR

Kryddbakad kyckling,
mixsallad, råmarinerad grönkål,
bacon, hyvlat parmesan,
krutonger, caesardressing,
ärtskott

Allergener; gluten, mjölkprotein,
baljväxter, fisk, ägg, senap

138 kr.

RÄKSALLAD

Handskalade räkor,
mixsallad, kokt ägg, avokado,
bakad tomat, krispig fänkål,
picklad rödlök, dill, citron,
ört dressing

Allergener; mjölkprotein,
skaldjur, ägg, senap, stenfrukt

138 kr.

KRYDDBAKAD LAX

Kryddbakad laxfilé,
mixsallad, svart ris, avokado,
currypicklad blomkål,
råmarinerad grönkål, picklad
rödlök, citron, ört dressing

Allergener; fisk, mjölkprotein,
soja, ägg, senap, stenfrukt

138 kr.

VECKANS SALLAD

Håll utkik på hemsidan!

138 kr.

LUNCHBUFFÉ "KORT VARSEL"

215 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 uppdaterar
bufféerna veckovis så kontakta oss
gärna med en förfrågan så sätter vi
samman ett anpassat förslag!

Minimum antal 10

Alla priser angivna exklusive moms



typ"

WRAPS

CURRYKYCKLING

krispsallad, grönkålstabbouleh,
råkost

Allergener: curry, ägg, morot

OBS: Gårej att få glutenfri

97 kr.

SPICY TUNA

krispsallad, selleri, majs,
jalapeños

Allergener: ägg

OBS: Gårej att få glutenfri

97 kr.

MARINERAD FETAOST

krispsallad, hummus, grönkåls-
tabbouleh, råkost

Allergener: laktos, morot

OBS: Gårej att få glutenfri

97 kr.

Alla priser angivna exklusive moms





BUFFEÉR

ITALIEN

325 kr.

Ostar & charkuterier, marinerade kronärtskockor. Citronbakad kyckling, pestodressing. Ört & vitlöksstekta vildräkor, ruccola, kapris. Potatissallad, soltorkad tomat, oliver. Capresesallad, tomat, mozzarella, balsamico. Grönsallad, cruditéer, citronette, basilika och rostad vitlöksmajonnäs. Hembakad focaccia, vispad örtdfärskost

Minimum antal 20

NORDEN

345 kr.

Fänkålssotad lax, pepparrotskräm, dill. Kalvrostbiff, rotfruktsgremolata, citron. Skagenröra. Krämig potatissallad, purjolök, örter, rödlök. Rostade gulbeter, krispig grönkål, solrosfrön. Grönsallad, cruditéer, citronette. Dragonmajonnäs. Hembakat bröd, vispat smör

Minimum antal 20

GRILLBUFFÉ

395 kr.

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

Minimum antal 30

LUNCHBUFFÉ "KORT VARSEL"

215 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 uppdaterar bufféerna veckovis så kontakta oss gärna med en förfrågan så sätter vi samman ett anpassat förslag!

Minimum antal 10

VEGETARISK BUFFÉ

295 kr.

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

Minimum antal 10

Alla priser angivna exklusive moms

TILLTUGG & SNACKS

CROSTINIS

38 kr.

Tapenade, kronärtskocka, parmesan
Soltorkad tomatkräm, salami piccante
Chèvre, 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

62 kr.

Handskalade räkor, citronkräm,
pepparrot
Skagenröra, dill, citron
Löjrom, syrad grädde, gräslök
Prosciutto, tryffelfärskost, fikon
Kallrökt lax, örträm, tångcaviar
Halstrad tonfisk, avokado,
picklad chili

Minimum antal 20 per enhet

FINGER FOOD

69 kr.

Löjromsstrut, syrad grädde, gräslök,
dill
Kryddsotad lax, gemsallad, kimchi-
majonnäs, rättika, shizokrasse
Råbiff, tomatconcassé, chilivinägrett,
äggulekräm, kryddiga chips
Chilistekta vildräkor på spett,
pimientoaioli, brödkrisp, persilja
Flatbread, tomatås,
Nduja, mozzarella, ruccola
Slider, chipotle pulled chicken,
coleslaw

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,
Väddö-cheddar, silverlök,
pommes frites

Minimum antal 20 per enhet

185 kr.

TACOS & MARGARITAS

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

Minimum antal 20 per enhet

195 kr.

Alla priser angivna exklusive moms





MIDDAG PÅ TYP

MENY 1

Sotad lax, forellrom, gurka,
rökt majonnäs, krasse

545 kr.

Kryddstekthjort,
potatispuré, kantareller,
svartkål, bordelaisesås

Pavlova, vaniljrårörda bär,
hallonsås, vispad pannacotta

MENY 2

Carpaccio, endivesallad,
parmesan, ostcrème, brödkrisp

565 kr.

Bakad torskrygg, hummervelouté,
tomater, fänkål, örtslungad potatis

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

MENY 3

Skagenröra, löjrom,
Toast Melba, citron

595 kr.

Ryggbiff, pommes frites,
haricots verts, bakad tomat,
béarnaisesås, rödvinssky

Crème Brûlée, tonkaböna, vanilj

MENY VEGETARISK

Burratina, rostad tomatsallad,
chilikrispolja, basilika

545 kr.

Gnocchi, citronsmörsås,
inkokt kronärtskocka, brytböner,
mandel, salvia

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

MENY PREMIUM

795 kr.

Sotad pilgrimsmussla,
grön tomatconsommé, selleri, gurka

Smörstekta kantareller, löjrom,
brioche, rostad grädde, silverlök

Kryddstekthjort, croquetter,
confiterad borettanalök,
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 sommelierer 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 inom 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”

Har ni
det som krävs
för att bli en
Master Chef?



Grym teambuilding

Börja med lite bubbel och 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, senapssill, skärgårdssill
dillkokt potatis, knäckebröd,
julvört, två sorters senap, gräddfil,
gräslök och 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 och smälökar, brysselkål, rödkål,
äppelmos, svampomelett, timjanpotatis,
grönkål- & tranbärssallad

DESSERTBUFFÉ

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

650 kr.
per person
exkl. moms



typ”

MARY CHRISTMAS

525 kr

exkl. moms

FÖRRÄTT

Sotad fänkålsgravad lax, rökt majonnäs, forellrom, kumminpicklad gurka, frasig grönkål

VARMRÄTT

Kryddstekt hjort, variation på jordärtskocka, svartkål, ostronskivling, vinägersky

Eller (samma varmrätt till samtliga i sällskapet)

Bakad torskrygg, variation på jordärtskocka, svartkål, ostronskivling, musselvelouté

DESSERT

Vaniljbavaroise, gateau roulé, saffran, björnbärskompott, rårörda bär

Fråga oss om ev. allergener.