

FOOD AND SERVICE BY

NIKLAS & FRIENDS

ERT SJÄLVKLARA VAL UNDER  
ALMEDALSVECKAN 2019

[WWW.NIKLASANDFRIENDS.SE](http://WWW.NIKLASANDFRIENDS.SE)



# En ökänd lokal global aktör

Makalöst laddade, fulla av ny inspiration och kunskap kommer vårt otroligt smaksäkra och noggranna team med kockar och serveringspersonal för 6:e året i rad till Gotland och **Almedalen**. Resten av sommaren hittar du oss på restaurang Nisseviken på södra gotland.



**Restaurang  
Nisseviken**



Under 5 år har vi haft nöjet att arrangera det stora populära  
roséminglet, enormt vackra och goda bufféer, 100-tals många  
kundevents och servat landets största PR byråer med ett  
oändligt antal snittar och bubbel.

We know our thing!



# Fokus på smakerna

## BEST OF ÖJN

Vi lägger fokus på smakerna, kvalitén & närproducerade råvaror, allt efter säsongens bästa.

Din helhetsleverantör för alla stora eller små event under hela Almedalsveckan, vi erbjuder det mesta inom catering och event.

- frukost
- för- och eftermiddagsfika
- stora och små bufféer
- snittar till mingel
- härliga grillmiddagar
- sittande middagar





I år kommer vi även kunna hjälpa er med allt från tält och personal till dekor, blommor, värmare, ja allt som gör att ni kan koncentrera er på era gäster utan tanke på resten.

- tält
- bord
- dekor
- servering
- transporter

Hurra & yummylicious!  
Det låter ju underbart tänker ni!

Vi finns bara ett samtal eller mail bort för att bolla idéer, upplägg eller offertförfrågan!

Vi hörs!

**Let's be friends!**

# Några smakprov

## FRUKOST

Fruktchevise med cocosmascarpone.

-

Nattbakad gröt med bakade äpplen,  
hasselnötssmör, kastanjehonung.

-

Vallmorågbröd med rökt svartsjöskinka, dijonäs,  
aprikos, ägg, tomat, gurka.

-

Pressad Juice på Äpple och fläderblom.

-

Smoothie på Gotländsk skyr, gotländska  
jordgubbar och mynta.

## KAFFI ELLER MELLIS

Buffe med bakverk från lokala bageriet.

Nyttiga fruktspett, nymixad smoothie  
eller en pressad juice



## MATIGA MACKOR

Fermenterade ö-odlade gula ärtor, syrad kål och hoummus med ramslök (VEGAN).

-

Nattbakat lamm med grön kardemumma, ramslökshoummus och raw slaw.

-

Kolgrillad kyckling med med gräslök, nykokt potatis.



## MINIBUFFÉ

Grillad örtmarinerad Kyckling.  
Örtrostad färskpotatissallad.  
Sotad spetskkålssallad med chilirostade pumpafrön.

Ramslökscreme.

Trädgårdssallad.

Bröd och solrospistou.

## SALLAD I EN BOX

Grönärtsbiffar,  
Färskpotatissallad med rädisa och sockerärter, bönpesto, fänkålsslaw och sotad morot.

# lite mer matnyttigt

## SNITTAR/MINGEL

Minipaj på sommarkantarell och  
gotlandstryffel.

-

Gutesparris med parmesan på rågbröd.

-

Ramslökscreme nyrökt röding toppad med  
forellrom på crostini.

## ROSÉSNACKS

Ramslöks popcorn.

Gutetryffel popcorn.

Rotfruktschips.

Wasabiärtor.



**GUTEKEBAB**  
**"VÅR OMTYCKTA GOTLÄNDSKEBAB**  
**SOM PASSAR BÄST PÅ GRILLEN"**

Lammkebab med feta från öjn.

Soltorkad tomatpesto.

Ramslöksketchup.

Syltad rödlök.

Sesambröd.

Serveras med country,  
potatis, cruditésallad med frötopping  
och dillpicklad gurkdipp.



**GRILLBUFFÉ FÖR TRÄDGÅRDEN**

Rosmarinsmarinerat Gotlandslamm med "ramslökschimichurri".

-

BBQ kyckling med spetskål-slaw.

-

Kryddsotad lax med fänkålssallad.

-

Sommarprimörsallad med färskpotatis.

-

Saltbakade Gotländska betor med feta & pumpafrön.

-

Bönpesto med dragon och citron.

-

Trädgårdssallad med solrosfrön & grönsaker.

-

Bröd och grönärtshoummos.



**3 Rätters för  
2 pers eller 200 pers  
du bestämmer!**

## MENY FÖRSLAG

### I

Fläderblomsrimmad lax.

Grillad sparris.

Ramslök- och Solrospanna.

### II

Grillat Gotlandslamm penslad med ramslök bbq.

Saltbakade betor.

Morotspurê.

Rödvinssås.

Örtrostad färskpotatis.

### III

Vit Chokladcreme.

Havtorn.

Mandelbiskvi.

Brynt smör.

## Sötsaker

Fläder och vinbärsblad pannacotta, krusbärkompott och maräng.

Vit chokladcreme med färskost, nypon och mandelbiskvi.

Bakad Choklad med kanderade nötter och Gotlandsskyrgrädde.

# NIKLAS & FRIENDS

## NIKLAS NORDBERG

Niklas är kock från grunden och har jobbat på restauranger som: Grand Hotel, Berns, Tranan, Gino, Rolf kök, Stureplansgruppen, 9 Event. Har sedan 20 år drivit egna verksamheter som tex Apicius catering, Restaurang atlas, RMI Bergs café mm

---

**Talk to us!**

### EPOST

[niklas@niklasandfriends.se](mailto:niklas@niklasandfriends.se)

### TELEFON

+46 (0)8 410 406 56

### LETS BE FRIENDS

Vill du bli en vän, vänligen slå en signal till  
Niklas +46 (0)70-811 37 13 eller skicka ett  
mail: [niklas@niklasandfriends.se](mailto:niklas@niklasandfriends.se)

### LETS BE FRIENDS HERE TO

[facebook.com/niklasandfriends](https://facebook.com/niklasandfriends)

[instagram.com/niklasandfriends](https://instagram.com/niklasandfriends)



LET'S BE FRIENDS!

[WWW.NIKLASANDFRIENDS.SE](http://WWW.NIKLASANDFRIENDS.SE)