

Catering

GODA OSTAR

[219 kr/person]

Wrångebäck
Itche Bai
Langres
Brie de Meaux
Osterians Starkost
Montagnolo Affiné
Ostpaj
Rågbröd & Saltat smör
Knäck & Bräck
Salta kex
Marconamandlar
Confit senap & päron
Confit äpple & cider

OST- & DELIKATESS

[179 kr/person]

Brie du Grand Père
Göta
Intense Blue
Osterians Färskost
Salami Milano
Ölkorv
Queenoliver
Confit äpple & cider
Knäcke
Salta kex
Kronärtskocka

FEST & DELIKATESS

[199 kr/person]

Potatisgratäng
Fläskfilé
Göta
Brie du Grand Père
Osterians Färskost
Confit äpple & cider
Krämig kålsallad
Queenoliver
Knäck & Bräck
Salta kex

OST- & DELIKATESS *Lyx*

[229 kr/person]

Brie du Grand Père
Göta
Intense Blue
Osterians Färskost
Salami Milano
Ölkorv
Queenoliver
Confit äpple & cider
Ostpaj
Kronärtskocka
Gemis
Knäcke
Salta kex
Salta chips

0515-71 72 35

bokning@falbygdensosteria.se



falbygdensosteria.se

Fest & delikatess

199 kr/person

Denna catering funkar vid alla tillfällen men passar bäst för dig som planerar en bjudning för många personer. En fest, ett kalas, en student eller någon större tillställning där ni smidigt ska kunna servera enkel men god mat. God potatisgratäng, fläskfilé med härlig topping, tre sorters ostar med tillhörande confit, en fräsch grönsallad, oliver och kex.

POTATISGRATÄNG

En krämig och god potatisgratäng som självklart är rikligt toppad med lagrad hårdost.

FLÄSKFILÉ

En saftig och mör fläskfilé som är tillagad enligt sousvide-metoden (slow cooked). Marinad gjord på kronärtskocka, parmesan och kapris.

BRIE DU GRAND PÈRE

En vitmögelost gjord på pastöriserad komjölk. Osten är mjuk och krämig i konsistensen.

Den är mild i smaken, med en antydning av champinjon. En vitmögelost mognar utifrån och in, så när osten är som bäst är den mjuk rakt igenom. Glöm inte äta hela osten – detta gäller även skalet där mycket smak sitter.

GÖTA

En ost lagrad i minst 14 månader. Gräddig, frisk smak med viss beska och toner av smörkola.

OSTERIAN'S FÄRSKOST

Osterians färskost som vi skulle beskriva som krämig och smakrik. Passar bra både till kex och till salladen.

OSTERIAN'S CONFIT

Osterians confit med smak av äpple, cider och calvados. Passar till alla ostar men gör sig allra bäst till vitmögelostrar.

QUEENOLIVER

Härliga oliver som är fyllda med söt pimiento. Ligger i en marinad kryddad med örter och mild vitlök.

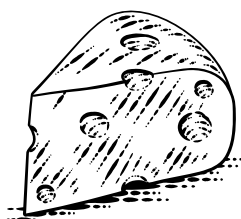
KRÄMIG KÅLSALLAD

KNÄCKE

Krispiga och smakrika knäcke från det lokala bageriet Knäck & Bräck.

SALTA KEX

Salta kex från Carr's.



0515-71 72 35

bokning@falbygdensosteria.se

Tillbehör 20:-/person

Ost	Bröd & smör
Chark	Pastasallad
Soltorkad tomat	Krämig kålsallad
Potatisgratäng	Färsk frukt
Lagrad ostpaj	Drömtårta
	Ostkaka med färskost
	Chokladtryffel

falbygdensosteria.se

Goda ostar

219 kr/person

Ostbrickan för dig som vill ha ost i fokus. Vi har valt ut 6 olika ostar med passande tillbehör samt några goda tilltugg. I grunden är ostbrickan helt vegetarisk, men självklart kan du komplettera med chark om du önskar.

WRÅNGEBÄCK

En svensk klassisk hårdost som har tillverkats på samma recept sedan 1880-talet & tillverkas på Almenås bruk utanför Hjo. Osten har en lätt syrlig, komplex smak av umami och munkänslan är mör och knastrig.

BRIE DE MEAUX

En av världens mest kända ostar. Det är en vitmögelostr från norra Frankrike gjord på opastöriserad komjölk. Fullt mogen är den havregul i färgen med väldigt mjuk konsistens. Den är intensiv i doften med antydning av stall. Smaken är kraftig, krämig och nötig med inslag av champinjon.

MONTAGNOLO AFFINÉ

En blåmögelostr från Bayern i sydöstra Tyskland. Tillverkad på pastöriserad komjölk och lagras extra kallt för att mognadsprocessen ska gå långsamt och smakerna ska framträda. Mild och gräddig i smak och konsistens.

LANGRES

En Fransk kittost som görs på pastöriserad komjölk. Den orangea, lite skrynkliga skopan är resultat av saltbad i kombination med ett naturligt färgpigment från Annatotträdet. Osten är krämig och smaken är smörig och sofistikerad.

OSTERIAN'S STARKOST

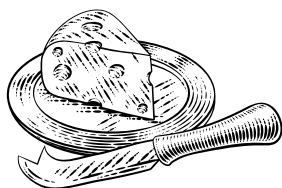
Detta är en Präst®, tillverkad av Falköpings mejeri och sedan lagras osten i vår anrika ostkällare i 36 månader.

ITCHE BAI

En ost gjord på får- och getmjölk i franska Baskien. Aromatisk smak med fin syra och nöttoner.

QUEENOLIVER

Härliga oliver som är fyllda med söt pimiento. Ligger i en marinad kryddad med örter och mild vitlök.



DANSKT RÅGBRÖD

Ett gott & smakrikt rågbröd.

UNIKASMÖR

Smöret är dubbelsyrat med krispiga saltkristaller. Det är unikt, både när det gäller struktur, upplevelse, utseende och den friska, syrliga smaken.

OSTERIAN'S OSTPAJ

En ostpaj med lagrad hårdost från Falbygdsens Osteria.

OSTERIAN'S CONFIT

Äpple, cider & calvados som gör sig allra bäst till vitmögelostrar samt Päron och senap som gör sig allra bäst till lagrade hårdostar.

SALTA MARCONAMANDLAR

Rostade och saltade. Marconamandel anses vara den finaste mandeln i världen, med sin söta mjuka smak och goda kvalitet passar den utmärkt på ostbrickan.

KNÄCKE

Krispiga och smakrika knäcke från det lokala bageriet Knäck & Bräck.

SALTA KEX

Salta kex från Carr's.

Tillbehör 20:-/person

Ost	Bröd & smör
Chark	Pastasallad
Soltorkad tomat	Krämig kålsallad
Potatisgratäng	Färs frukt
Lagrad ostpaj	Drömtårta
	Ostkaka med färskost
	Chokladtryffel

0515-71 72 35

bokning@falbygdsensteria.se



falbygdsensteria.se

Ost & Delikatess

179 kr/person

Denna catering passar bäst för dig som i ett trevligt sällskap vill avnjuta en ost- och tapasbricka. Här har vi noga valt ut våra favoriter för att ni ska få en härlig smakupplevelse och stund tillsammans. Duka upp hela brickan framför er, ät och njut!

BRIE DU GRAND PÈRE

En vitmögelost gjord på pastöriserad komjölk. Osten är mjuk och krämig i konsistensen. Den är mild i smaken, med en antydning av champinjon. En vitmögelost mognar utifrån och in, så när osten är som bäst är den mjuk rakt igenom. Glöm inte äta hela osten – detta gäller även skalet där mycket smak sitter.

GÖTA

En ost lagrad i minst 14 månader. Gräddig, frisk smak med viss beska och toner av smörkola.

INTENSE BLUE

Blåmögelost gjord på en blandning av ko- och fårmjölk. Krämig och len med en kraftig smak och tydlig salta.

ÖLKORV – SPANSK PEPPAR

Kryddad med en blandning av söt paprika och vitlök, toppad med koriander och en dos kummin. Ett utmärkt tillbehör till ostbrickan.

KRONÄRTSKOCKA

Krispiga bitar av kronärtskockshjärtan med kapis och riven parmesan. Marinerad i en elegant örtmarinad som ger en smakar Italien.

QUEENOLIVER

Härliga oliver som är fyllda med söt pimiento. Ligger i en marinad kryddad med örter och mild vitlök.

SALAMI MILANO

En mild och fyllig salami. Den italienska salamin är lufttorkad och varsamt kryddad som då ger den sin karaktäristiska smak.

OSTERIANS CONFIT

Osterians confit med smak av äpple, cider och calvados. Passar till alla ostar men gör sig allra bäst till vitmögelostar.

OSTERIANS FÄRSKOST

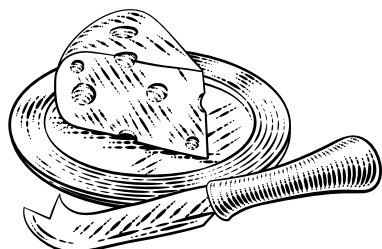
En krämig färskost med smak av ramslök, vitlök & gräslök

KNÄCKE

Krispiga och smakrika knäcke från det lokala bageriet Knäck & Bräck.

SALTA KEX

Salta kex från Carr's.



Tillbehör 20:-/person

Ost	Bröd & smör
Chark	Pastasallad
Soltorkad tomat	Krämig kålsallad
Potatisgratäng	Färsk frukt
Lagrad ostpaj	Drömtårta
	Ostkaka med färskost
	Chokladtryffel

0515-71 72 35

BOKNING@FALBYGDENSOSTERIA.SE



WWW.FALBYGDENSOSTERIA.SE

Ost & Delikatess *Lux*

229 kr/person

Denna catering passar bäst för dig som i ett trevligt sällskap vill avnjuta en ost- och tapasbricka. Här har vi nog valt ut våra favoriter för att ni ska få en härlig smakupplevelse och stund tillsammans. Duka upp hela brickan framför er, ät och njut!

BRIE DU GRAND PÈRE

En vitmögelost gjord på pastöriserad komjolk. Osten är mjuk och krämig i konsistensen. Den är mild i smaken, med en antydning av champinjon. En vitmögelost mognar utifrån och in, så när osten är som bäst är den mjuk rakt igenom. Glöm inte äta hela osten – detta gäller även skalet där mycket smak sitter.

GÖTA

En ost lagrad i minst 14 månader. Gräddig, frisk smak med viss beska och toner av smörkola.

INTENSE BLUE

Blåmögelost gjord på en blandning av ko- och får mjölk. Krämig och len med en kraftig smak och tydlig sälta.

KRONÄRTSKOCKA

Krispiga bitar av kronärtskockshjärtan med kapris och riven parmesan. Marinerad i en elegant örtmarinad som ger en smakar Italien.

ÖLKORV- SPANSK PEPPAR

Kryddad med en blandning av söt paprika och vitlök, toppad med koriander och en dos kummin. Ett utmärkt tillbehör till ostbrickan.

OSTERIANS OSTPAJ

En ostpaj med lagrad hårdost från Falbygdens Osteria.

GEMIS

Små, söta och mellanstarka chilifruktar fyllda med en fetaostkräm. Både hettan och sötman går igen i den välbalanserade marinaden.

QUEENOLIVER

Härliga oliver som är fyllda med söt pimiento. Ligger i en marinad kryddad med örter och mild vitlök.

SALAMI MILANO

En mild och fyllig salami. Den italienska salamin är lufttorkad och varsamt kryddad som då ger den sin karaktäristiska smak.

OSTERIANS CONFIT

Osterians confit med smak av äpple, cider och calvados. Passar till alla ostar men gör sig allra bäst till vitmögelostar.

OSTERIANS FÄRSKOST

En krämig färskost med smak av ramslök, vitlök & gräslök

KNÄCKE

Krispiga och smakrika knäcke från det lokala bageriet Knäck & Bräck.

SALTA KEX

Salta kex från Carr's.

SALTA CHIPS

Salta och krispiga chips, urmärkta till ost.

Tillbehör 20:-/person

Ost	Bröd & smör
Chark	Pastasallad
Soltorkad tomat	Krämig kålsallad
Potatisgratäng	Färs frukt
Lagrad ostpaj	Drömtårta
	Ostkaka med färskost
	Chokladtryffel

0515-71 72 35

BOKNING@FALBYGDENSOSTERIA.SE



WWW.FALBYGDENSOSTERIA.SE