CATERING FRÅN FALBYGDENS OSTERIA

Fest & Delikatess 199:- /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. 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, 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 antydan 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 toner av smörkola.

OSTERIANS FÄRSKOST

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

OSTERIANS CONFIT

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

QUEENOLIVER

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

KNÄCKE

Krispigt och smakrikt knäcke från det lokala bageriet Knäck & Bräck.

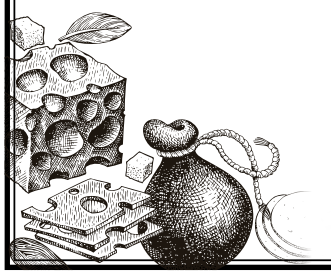
SALTA KEX

Salta kex från Carr's

SÄSONGENS SALLAD

TILLBEHÖR 20:-/person

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



Ostparadiset värt en omväg!

Falbygdens Osteria, Göteborgsvägen 19, 521 30 Falköping
För bokning, ring: 0515-71 72 35 | **www.falbygdensosteria.se**

CATERING FRÅN FALBYGDENS OSTERIA

Ost & Delikatess 179:-/person

För dig som i ett trevligt sällskap vill avnjuta en ost- och tapasbricka. Här har vi noga valt ut våra favoriter för en härlig smakupplevelse och stund tillsammans. 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 antydan 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 toner av smörkola.

INTENSE BLUE

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

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 kapris och riven parmesan. Marinerad i en elegant örtmarinad som ger en smak av 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 vilket 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

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

KNÄCKE

Krispigt och smakrikt knäcke från det lokala bageriet Knäck & Bräck.

SALTA KEX

Salta kex från Carr's

TILLBEHÖR 20:-/person

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

Ostparadiset värt en omväg!

Falbygdens Osteria, Göteborgsvägen 19, 521 30 Falköping
För bokning, ring: 0515-71 72 35 | **www.falbygdensosteria.se**

CATERING FRÅN FALBYGDENS OSTERIA

Ost & Delikatess Lyx

229:-/person

För dig som i ett trevligt sällskap vill avnjuta en ost- och tapasbricka. Noga utvalda favoriter för en extra härlig smakupplevelse!

BRIE DU GRAND PÈRE

En vitmögelost gjord på pastöriserad komjölk. Osten är mjuk och krämig i konsistensen. Den är mild i smaken, med en antydan 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 toner av smörkola.

INTENSE BLUE

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

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 kapris och riven parmesan. Marinerad i en elegant örtmarinad som ger en smak av Italien.

OSTERIANS OSTPAJ

En ostpaj med lagrad hårdost från Falbygdens Osteria.

GEMIS

Små söta, mellanstarka chilifrukter fyllda med 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 vilket 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

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

KNÄCKE

Krispigt och smakrikt knäcke från det lokala bageriet Knäck & Bräck.

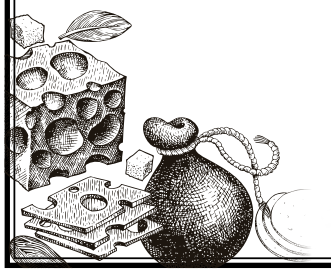
SALTA KEX från Carr's

SALTA CHIPS

Krispiga chips, utmärkta till ost.

TILLBEHÖR 20:-/person

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



Ostparadiset värt en omväg!

Falbygdens Osteria, Göteborgsvägen 19, 521 30 Falköping
För bokning, ring: 0515-71 72 35 | www.falbygdensosteria.se

CATERING FRÅN FALBYGDENS OSTERIA

Goda ostar 219:- /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 och tillverkas på Almenäs 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, en vitmögelost från norra Frankrike gjord på opastöriserad komjölk. Fullt mogen är den havregul i färgen med väldigt mjuk konsistens. Den är intensiv i doften med antydan av stall. Smaken är kraftig, krämig och nötig med inslag av champinjon.

MONTAGNOLO AFFINÉ

En blåmögelost 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 orange, lite skrynkliga skorpan är resultatet av saltbad i kombination med ett naturligt färg-pigment från Annatoträdet. Osten är krämig och smaken är smörig och sofistikerad.

OSTERIANS STARKOST

Detta är en Präst®, tillverkad av Falköpings Mejeri och lagrad 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.

UNIKASMÖR

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

OSTERIANS OSTPAJ

En ostpaj med lagrad hårdost från Falbygdens Osteria.

OSTERIANS CONFIT

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

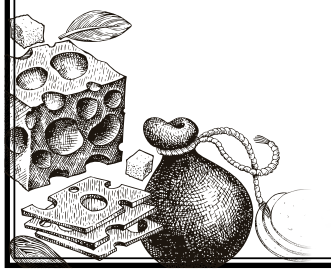
SALTA MARCONAMANDLAR

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

SALTA KEX från Carr's
SÄSONGENS SALLAD
SURDEGSBRÖD

TILLBEHÖR 20:-/person

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



Ostparadiset värt en omväg!

Falbygdens Osteria, Göteborgsvägen 19, 521 30 Falköping
För bokning, ring: 0515-71 72 35 | **www.falbygdensosteria.se**