



God mat och  
bra idéer!

Systrarna Karlsson  
Verkstadsgratan 1  
504 62 Borås  
Tel/fax 033-13 34 30  
Mobil 0730-61 31 04  
[www.systranakarlsson.se](http://www.systranakarlsson.se)

*Systrarna*  
**KARLSSON**  
*Catering etc.*

God mat  
får människor  
att trivas!





## God mat får människor att trivas!

Vi på Systrarna Karlsson kan erbjuda en mängd olika förslag på god mat och dryck för alla slags tillställningar, fester och kalas. Allt ifrån 50-årskalaset till personalfester på hundratals gäster, men även till mindre affärsmöten som behöver goda mackor eller något lite enklare.

Förutom maten hjälper vi gärna till med allt runtomkring som t.ex. val av lokal, serveringspersonal, dekorationer, bord, stolar, porslin, alkoholservice m.m.

**Ring oss så berättar vi mer!**

## Några referenser

### **ELLOS** (ca 900 personer)

Vid två olika tillfällen har vi arrangerat Ellos personalfest. Tillsammans jobbade vi fram ett arrangemang och en meny.

### **HM ROWELLS** (ca 200 – 400 personer)

En återkommande kund som vid både små och stora evenemang anlitat oss.

### **JUNIOR SM/FRIIDROTT** (för 1000 personer)

När SM i friidrott gick i Borås stod vi för maten till både funktionärer och besökare under tre dagar.

### **JULMARKNAD ÅHAGA** (ca 6000 besökare)

Caféverksamhet under två dagar.

### **HOLVIKS** (ca 10 – 50 personer)

Reklambyrå i Borås som anordnat kickoffs och kundträffar med olika inriktningar.

## Ett axplock ur menyn

Vi tar fram menyer av alla de slag och i alla storleks- och prisklasser. Tillåts det kan vi vara mycket idérika, men vi gör gärna husmanskost också. Här följer exempel på några goda menyer.

### **Bricka kyckling och fläskfilé**

Kycklingfilé och fläskfilé serveras med klar eller krämig hemlagad potatissallad, exotisk frukt, grönsallad, smör och nygräddat bröd.

### **Buffé 2 – Svenskinspirerad**

Pepparstek rostbiff, rosépeppar, gravad lax, dill- och senapsvinägrett, potatissallad med pepparrot och äpple, spenat- och prästostpaj, grönsallad, nygräddat bröd och persiljesmör.

### **Buffé 4 – Italieninspirerad**

Pasta rissoni med kräftstjärtar och ruccola, parmaskinka, kycklingspett, gorgonzola med druvor och fikonmarmelad, ruccolasallad med pinjenötter, crostini med tapenade, nygräddad ciabatta och vitlökssmör.

### **Buffé 5 – Franskinspirerad**

Kyckling a la Nice, falsk anklervousse på toast, marinerad tomat provencal, potatissallad med dragon och kapis, bönmosaik, quiche med skinka och ost, rosmarinbaguette, färskost cantadou.

### **Buffé 10 – Karibiensinspirerad**

Kanelkryddat kycklingspett, chillihalstrade laxkuber, rostad sötpotatis, mango- och ananassalsa, sallad med jordnötsdressing, bönsallad med rom- och limevinägrett, nygräddat bröd med koriandersmör.

