



JÖNKÖPING
KONSERT &
KONGRESS

Mat & Dryck

för konferenser, kongresser & företagsevent



Stora paketet

Förmiddagsfika

Mini-ostfralla, mini-kanelbullar/muffins, yoghurt med müsli, apelsinjuice, frukt.
Serveras med Krav- och rättvisemärkt kaffe, te och Vätternvatten.

Eftermiddagsfika

Lyxig buffé på det bästa från Elmias bageri!
Serveras med Krav- och rättvisemärkt kaffe, te Vätternvatten och frukt

Lunch- Bordserverad buffé

Samtliga alternativ serveras med krav- och rättvisemärkt kaffe/te kaka från vårt egna bageri

Lasagne på Nötkött

från Bjursunds Slakteri med Lagrad ost från Sivan's i Vara

- Sallad Caprese med mozzarella
- Råkostsallad
- Krispig grönsallad från Växa i Kumla
- Örtaioli
- Hembakat bröd & smör

Elmias egenrökta lax

med citronmajonnäs och dillslungad potatis från Axelssons i Aby

- Fänkåls- och äppelsallad
- Morotssallad med rädisa & spenat
- Krispig grönsallad från Växa i Kumla
- Hembakat bröd & smör

Kyckling från Solbacka Gård

med rostade småländska rotsaker & kål

- Fänkålscrème, Örtaioli, Sallad på närodlade tomater med rödlök och vinäger
- Sallad med bakade rödbetor, fetaost och pinjenötter
- Krispig grönsallad från Växa i Kumla
- Hembakat bröd & smör

Grillad Eldost från Björkenäs

med rostade småländska rotsaker & kål

- Fänkålscrème
- Örtaioli
- Matvetesallad med citron, rödlök, svensk persilja och lagrad prästost
- Sallad med bakade rödbetor, fetaost och pinjenötter
- Krispig grönsallad från Växa i Kumla
- Hembakat bröd & smör

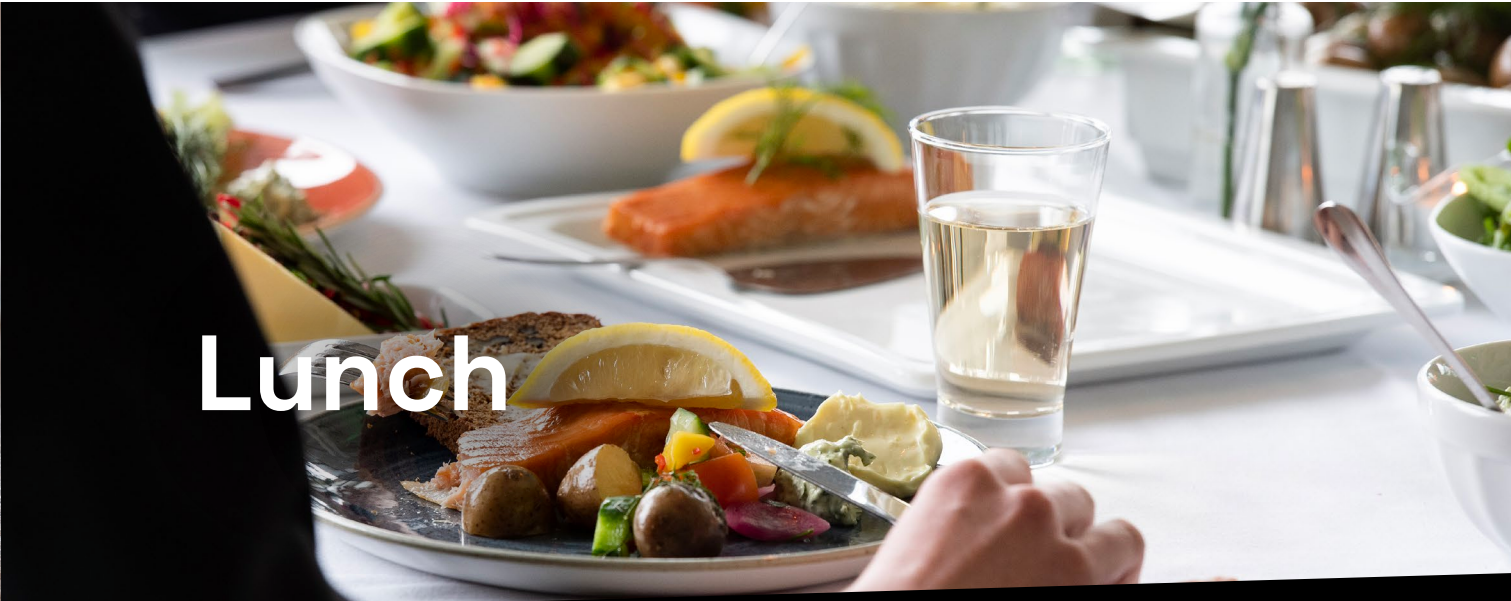
Inkockt lax med ägg, räkor, pepparrot

och dillslungad potatis från Axelssons i Aby

- Kallrökt lax med citron
- Pressgurka
- Rökta räkor
- Dillmajonnäs
- Romsås
- Krispig grönsallad från Växa i Kumla
- Elmialimpa & smör



Lilla paketet



Lunch

Lilla förmiddagsfikat

Helfralla med ost och grönt Serveras med frukt, krav- och rättvisemärkt kaffe, te och Vätternvatten

Lunchalternativ:

Kalla tallrikar

- Elmias egenrökta lax med potatissallad och citronmajonnäs
- Poké Bowl med lax eller tofu
- Kyckling från Öland serveras med romansallad, krutonger, tomater och Caesarpotatis

Varm buffélunch

- Rödvinbrädderad nötbog från Bjursunds Slakteri med svamp, lök, rökt fläsk från Vaggeryd och potatispuré
- Gårdskyckling från Marielund med rostade småländska rotsaker & potatis samt dragonsås

Lilla eftermiddagsfikat

Bakverk från vårt eget bageri Serveras med krav- och rättvisemärkt kaffe, te, frukt och Vätternvatten

Kalla tallrikar

Elmias egenrökta lax med potatissallad och citronmajonnäs.

Poké Bowl med lax eller tofu.

Kyckling från Öland serveras med romansallad, krutonger, tomater och Caesarpotatis.

Varm buffélunch

Rödvinbrädderad nötbog från Bjursunds Slakteri med svamp, lök, rökt fläsk från Vaggeryd och potatispuré.

Kyckling från Solbacka Gård med rostade småländska rotsaker & potatis samt dragonsås.

Take Away

Lunch

Wraps med grillad kyckling, varmrökt lax, hummus eller Eldost från Björkenäs. inkl. frukt, choklad och mineralvatten.

Fika

Muffins eller helfralla med ost, skinka och grönt, krav- och rättvisemärkt kaffe, te, frukt.



Fikapaket



Buffé

Minst 20 personer

Lilla förmiddagsfikat

Helfralla med ost och grönt.
Serveras med frukt, krav- och rättvisemärkt kaffe, te och Vätternvatten.

Frukostpaketet

Mini-ostfralla, mini-kanelbullar/muffins, yoghurt med müsli, apelsinjuice, frukt.
Serveras med krav- och rättvisemärkt kaffe, te och Vätternvatten.

Lilla eftermiddagsfikat

Bakverk från vårt eget bageri.
Serveras med krav- och rättvisemärkt kaffe, te, frukt och Vätternvatten.

Eftermiddagsfika

Lyxig buffé på det bästa från Elmias bageri!
Serveras med med Krav- och rättvisemärkt kaffe, te Vätternvatten och frukt.

Middag & after work

- Surdegsbröd med färskostRuccolasallad med fetaost & tomater
- Kycklingfilé med BBQ-marinad
- Örtmarinerad fläskytterfilé
- Varmrökt lax med limecrème
- Couscoussallad med rostad paprika
- Potatissallad med äpple, senap och gräslök

Smålandsbuffén

- Arnelimpan med vispat smör
- S.O.S – Matjessill, Vrigstads ost & Smör
- Syrad polkabeta med Småländsk tabbouleh och mynta
- Örtig potatissallad med primörer och senapsemulsion
- Närproducerad kycklingfilé med krösamarinad och isterbandscrumble
- Egenrökt fläskkarré från Småland med trollmos och friterad lök
- Varmrökt lax med morotsslaw och färska örter



Trerätters

Lokala råvaror

Crème Vichyssoise

Potatis & purjolökscrème på småländska råvaror.

Serveras med friterad schalottenlök, rökt fläsk från Vaggeryd och finhackad gräslök.

Kyckling från Solbacka Gård

Närodlat ostronskivling, potatis & palsternackspuré, gulbetor och rostad kycklingsky med rosmarin.

Kompott på äpplen från Skärstaddalen

med Havrecrumble och bavaoise på vanilj & kardemumma.

Klassikern

Elmias Skagen

Handskalade räkor med pepparrot, dill, citron samt Kalix löjrom. Serveras med flera sorters bröd från vårt eget bageri.

Svensk oxfilé

Tournedos med potatisfondant, rödvinssås, crème på pumpa från Solmarka gård och friterad schalottenlök.

Krämig chokladkaka

med saltkola och tryffel.

Fjällen

Rostad jordärtskockssoppa

med dragonolja, jordärtskockschips, bacon och krasse

Bakad fjällröding

med rädisor, rökt forellrom, gurka, gräslök och stuvad närodlat spetskål. Serveras med dillslungad potatis från Axelssons i Aby

Pavlova

med passionscurd och färska bär

Kökschefens

Kallrökt rödbetsmarinerad lax

med Elmias gubbröra och hembakt knäckebröd

Småländsk rosastekt kalvytterfilé

med bagarpotatis, bakad purjolök och jordärtskockor, dragonolja och tryffelsky

Tropisk vaniljbavorias

med mango kompott och cocosbotten

Gröna menyn

Crème Vichyssoise

Potatis & purjolökscrème på småländska råvaror med friterad schalottenlök, tångkaviar och finhackad gräslök

Bakad Hokkaidopumpa från Solmarka gård

med grillad stuvad spetskål, rostade pumpafrön, chips och pesto på grönkål och potatispuré med rostad vitlök

Vegansk citroncrème

med hallonkompott och cocosflarn

Önskar ni tvårätters?

Välj förrätt och varmrätt eller varmrätt och dessert.

- Lokala
- Klassikern
- Fjällen
- Gröna
- Kökschefens

Kaffe och te till dessert ingår i trerättersmenyerna samt till tvårättersmenyn när du väljer dessert. Väljer du förrätt och varmrätt tillkommer kaffe 25kr. I priserna ingår personal, uppdukning med servett, linnedukar och enkel blomma.



Mingel

Vickning

Minst 20 personer

Småländska snittar

- Vrigstads ospaj med sikrom, smetana och gräslök
- Brostorps hemostpuré med picklad skogssvamp
- Kanapé på Elmias rökta lax, forellrom och dill
- Rapsgrispaté med Rudenstams äpple och surdegskrutonger

Mingeltallrik

- Vrigstads ospaj med sikrom, smetana och gräslök
- Brostorps hemostpuré med picklad skogssvamp
- Kanapé på Elmias rökta lax, forellrom och dill
- Rapsgrispaté med Rudenstams äpple
- Skagen med sikrom och dill
- Krustad med fänkål, bacon och parmesan
- Potatissallad med kapris och salladslök
- Hembakad färskostbulle

Elmias egen ost & baconkorv

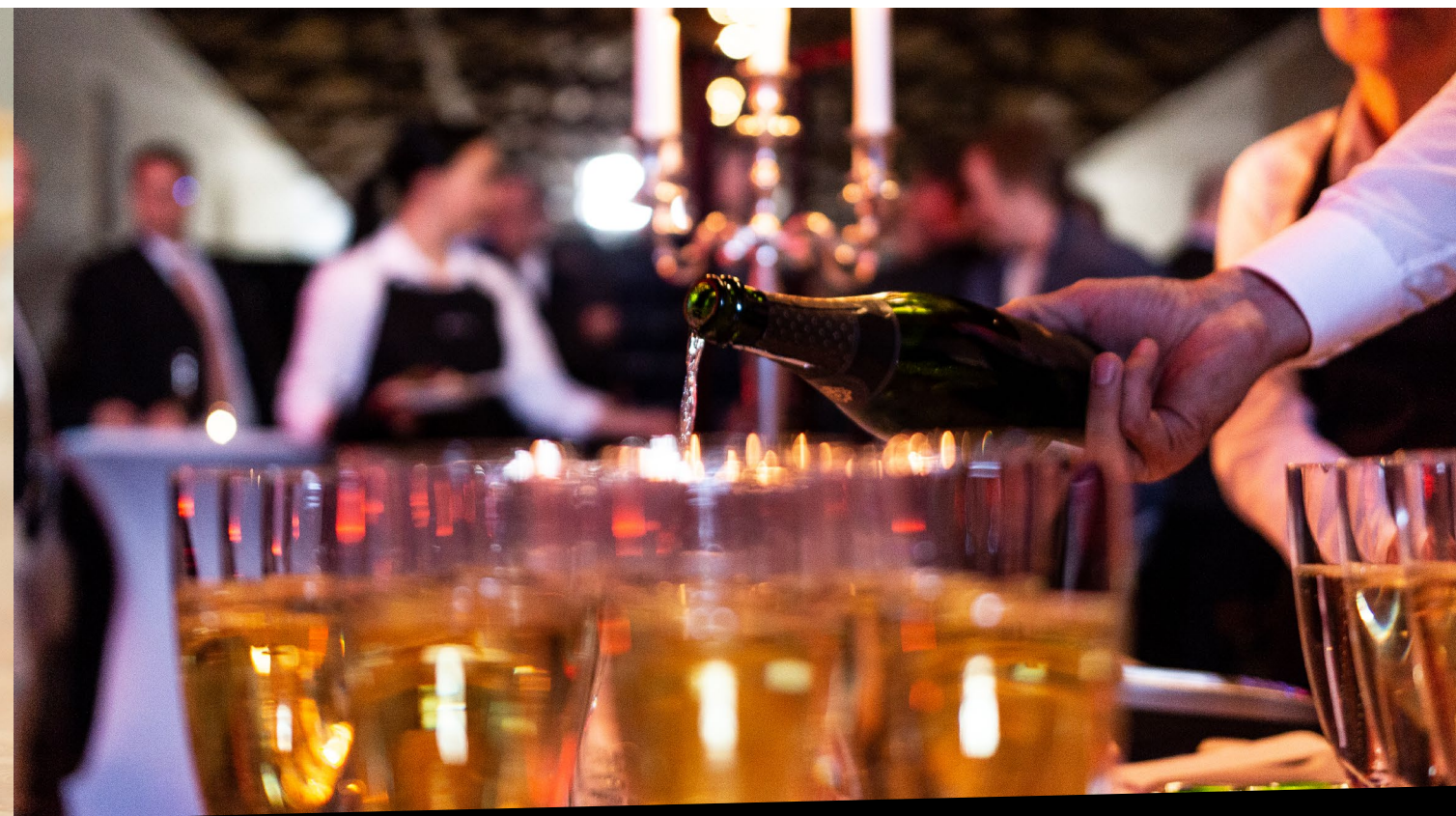
med nybakat briochebröd, rostad lök och Västerviks senap

Varmkorv från Nässjö Chark

med bröd rostad lök och Västerviks senap

Pucko till vickningen

Dryck



Vinpaket

- 1 glas husets vin till förrätt (alternativt öl/cider eller alkoholfritt)
- 1 glas med påfyllning, husets vin, till huvudrätt (alternativt öl/cider eller alkoholfritt)

Festpaket

- 1 glas husets cava (alternativt alkoholfritt mousserande vin)
- 1 glas husets vin till förrätt (alternativt öl/cider eller alkoholfritt)
- 1 glas med påfyllning, husets vin, till huvudrätt (alternativt öl/cider eller alkoholfritt)

Dryckespaket Premium

Vinerna väljs ut av sommelier

- 1 glas vin till förrätt (alternativt öl/cider eller alkoholfritt)
- 1 glas med påfyllning till huvudrätt (alternativt öl/cider eller alkoholfritt)

Dryckesbiljett

Vin/öl/cider eller alkoholfritt alternativ

Vin

- Husets vin, glas
- Husets vin, flaska
- Mousserande vin, glas
- Mousserande vin, flaska

Öl och cider

- Öl 33cl
- Öl 50cl
- Cider 33cl

Alkoholfritt

- Alkoholfri öl 33cl
- Vista Kulles äppelcider, Coca Cola, Sprite, Fanta, Mineralvatten naturell/citron
- Krav- och rättvisemärkt kaffe eller te

FC GRUPPEN

FC Gruppen är stolt matleverantör till Jönköping Konsert & Kongress och Elmia och driver alla restauranger, caféer samt det egna bageriet på mässområdet.

Vi är FC Gruppen

FC Gruppen är ett Jönköpingsbaserat familjeföretag verksamt inom catering, event, konferenser och restauranger. De startade 1993 med en tanke om att servera gästen allt från halva ostfrallor till fullständiga koncept. Idag, 30 år senare, är de ett av Sveriges största cateringföretag och genomför varje år ca 4000 uppdrag, alltifrån frukostfrallor till dagens lunch och stora banketter.

Heltäckande samarbetspartner inom catering och event

FC Gruppen utgår från Jönköping där de driver sju anläggningar (däribland Elmia och Jönköping Konsert & Kongress) samt FC Production och FC Bryggeri. FC Gruppen erbjuder ett brett urval av mat och dryck med fokus på närproducerat och är vana att skräddarsy mat och dryck helt efter kundens önskemål och behov - oavsett gruppens storlek.