

Konferensmenyer
• höst •
2011





Mässrestauranger AB är ett familjeägt företag som på uppdrag av Stockholmsmässan bedrivit restaurangverksamhet vid mässor och andra evenemang sedan starten 1970. Mässrestauranger driver tolv permanenta restauranger samt ett flertal tillfälliga restauranger både i och utanför mässhallarna. Vi har en stor beställningsverksamhet och kapaciteten att arrangera skräddar-sydda evenemang, kongresser, banketter och fester för flera tusen gäster.

The Parkside är Mässrestaurangers stora event- konferens och evenemangsrestaurang. På The Parkside lyssnar vi med proffsens öron och ser med restaurangvana ögon - alltid för att våra gäster skall uppleva det lilla extra. Tillsammans med våra kollegor på Stockholmsmässan arrangerar vi middagar, event och fester med oanade möjligheter.

När du har läst våra menyer och paket hoppas vi att du som gäst hittat något som passar ert behov. Vi hoppas ni ser till bredden av vårt utbud och ser fram mot att komma till oss på Stockholmsmässan och Mässrestauranger. Vi hälsar er varmt välkomna!

Innehållsförteckning

s. 3	Konferenspaket Heldag/Halvdag
s. 4	Pausmeny
s. 5	Lunchmeny
s. 6	Middagsmeny
s. 7	Dryckesmeny
s. 8-9	Bufféer
s. 10	Kalla tallrikar
s. 11	Room Catering
s. 12	Lunchboxar
s. 13-14	Kontaktuppgifter

KONFERENSPAKET HELDAG/HALVDAG

En konferensdag på Stockholmsmässan är del av ett viktigt möte. Därtill vill vi på Mässrestauranger att era måltider är lika genomtänkta, smakrika och nyttiga som övriga dagen.

Skapa era egna måltider genom att välja bland våra hälsosamma menyer nedan.

Välkommen önskar Mässrestauranger.

Välj en av varje från följande grupp-sortiment och komponera er egen meny

Förmiddagskaffe kaffe/te, juice, smörgås och smoothie

SMÖRGÅSMENY

- Rågbröd med Wästgöta klosterost, Lollo Biondasallad och gurka.
- Fröbräck med Billinge kravost, rökt skinka, Lollo Biondasallad, ärtskott.
- Fruktbröd med Arboga leverpastej, ekbladssallad och gurka.
- Surdegssfralla med cognacsmedvurst, krispsallad och paprika.

SMOOTHIE

- Hallon
- Jordgubb
- Blåbär

JUICE

- Äpple
- Apelsin
- Tranbär



Lunch bordsvatten, kaffe/te, chokladbit

MENY

- Viltfärsbiffar med svamp- och enbärsgratinerad potatiskaka och lingonsky.
- Skomakarlåda med rosmarinbakat sidfläsk och mandelpotatispuré.
- Kalkonbröst med sauté på strimlad savoykål, blekselleri, kastanjer, Schalottenlök och päron. Serveras med sherryvinägersky.
- Säsongsens fisk (ex. grönlitad torsk el sej) med betor, skogssvamp, brynt smör, nakenhavre och getostcreme.



Eftermiddagskaffe kaffe/te, fruktshot, mixat bull-, frukt- eller godisfat

BAKVERK

- Mixfat med bullar
- Mixfat med frukt & godis
- Cupcake med färskost
- Mormors kakfat med fyra sorters småkakor

FRUKTSHOT (6CL)

- Apelsin med ingefära & chili.
- Granatäpple & blodapelsin
- Blåbär & hallon
- Äpple & svartvinbär



Pris Heldag 362:- | Halvdag 288:-

PAUSMENY

...när du behöver en bensträckare för att fylla på med ny energi och ladda om batterierna. På Mäsrestauranger vet vi hur viktigt det är med näringsrika och uppiggande mellanmål.

Smaklig spis önskar Mäsrestauranger.

DRYCK

- Kaffe/te, kopp
- Juice 1l
- Smootie olika smaker
- Fruktsot (6 cl) ex. apelsin, ingefära och chili
- Mineralvatten/läsk/lättöl, 33 cl flaska
- Hyr en vattenkylare inkluderat 19.8 liter källvatten
- Extra behållare källvatten, 19.8 liter

Pris exkl moms

25.00:-
48.00:-
28.00:-
22.00:-
25.00:-
590.00:-
190.00:-



SMÖRGÅSAR

- Rågbröd med Västgöta klosterost, Lollo Bionda sallad och gurka
- Fröbräck med Billinge kravost, rökt skinka, Lollo Biondasallad samt ärtskott
- Fruktsot med Arboga leverpastej, ekbladssallad och gurka
- Surdegsbröd med cognacsmedwurst, krispsallad och paprika
- Rensteksklämma, färskost, pepparrot och rökt renstek
- Laxklämma med citrusfärskost och kallrökt lax färska örter

Pris exkl moms

32.00:-
38.00:-
34.00:-
32.00:-
55.00:-
55.00:-



SÖTSAKER & FRUKT

- Miniwienerbröd
- Minimuffins. ex. citron, choklad, äpple eller blåbär
- Tranbärsbröd med färskost
- Mäsrestaurangers egen bulle med rabarber och vanilj
- Mixfat med bullar
- Mixfat med frukt och godis
- Mixade cupcakes
- Chokladmousse
- Tryfflar
- Hemgjord nyponsoppa med vaniljesella och mandelbiskvier
- Vaniljyogurt med torkad frukt och nötter
- Skuren frukt 180g/person
- Färsk frukt 180g/person
- Blandgodis

Pris exkl moms

22.00:-
24.00:-
32.00:-
22.00:-
32.00:-
32.00:-
38.00:-
32.00:-
25.00:-
32.00:-
28.00:-
28.00:-
23.00:-
15.00:-



LUNCH

Våra lunchmenyer och konferenspaket gäller för sällskap över 10 personer. Samtliga gäster i sällskapet enas om samma lunchrätt. Självklart kan vi även ordna specialkost i form av gluten-/laktosfritt eller vegetariska alternativ. Priserna är per person och inkluderar sallad, bröd, olivolja, lättöl eller smaksatt vatten samt kaffe/te & en liten chokladbit. (Kaffet serveras i anslutning till er konferenslokal).

Smaklig spis önskar Mäsrestauranger.

MENY

Pris exkl moms

- Viltfärsbiffar med svamp- och enbärsgratinerad potatiskaka och lingonsky. 220.00:-
- Skomakarlåda med rosmarinbakat sidfläsk och mandelpotaitspuré. 220.00:-
- Kalkonbröst med sauté på strimlad savoykål, blekselleri, kastanjer, schalottenlök och päron. Serveras med sherryvinägersky. 218.00:-
- Säsongens fisk (ex. grönlitad torsk el sej) med betor, skogssvamp, brynt smör, nakenhavre och getostcreme. 225.00:-
- Vegetariskt; Tarte tartin av grönsaker och fetaost med tabouleh. 178.00:-



MIDDAGSMENY

Avsluta dagen med en härligt smakfull kväll. På Mässrestauranger serverar vi högklassig mat likväl till den intima sittningen som till den stora banketten för tusentals gäster.

Smaklig spis önskar Mässrestauranger.

FÖRRÄTTER

PRIS exkl moms
440.00:-

- Löjromstårta med kallrökt lax, citrongelé och dillsallad.
- Rökt ankbröst med chèvreterrin samt silverlök och päronvinaigrette.
- Blåmusselsoppa med skaldjur, äpple och örtrutong.



VARMRÄTTER

- Halstrad Hjälmaregös med rotfrukter i bouillabaisse-buljong med dill samt kräftstjärtsaioli.
- Lärfile på Tockatupp med långbakat sidfläsk, haricot vertes och rödlök. Serveras med potatisgratäng och körsbärssky.
- Bräserat svenskt lammlägg med palsternackspuré smaksatt med rostad vitlök. Serveras med syltad pumpa, svamp och fikonsky



DESSERTER

- Äppeltriologi med kanelmousse och kanderade valnötter.
- Choklad- och nougattartlett med rårörda hallon och pistageflarn.
- Kokospannacotta med blåbär och mangosalsa.



Fråga gärna om dryckesrekommendationer till maten.

DRYCKESMENY

Alkoholfritt, champagne, öl eller vin? På Mässrestauranger finns ett brett utbud av dryck för att passa just er tillställning och maträtt.

DRYCKER

- Kaffe/te, kopp
- Juice, 1 liter
- Smoothie hallon, jordgubbe eller blåbär
- Fruktshot (6 cl) apelsin, ingefära och chili
- Mineralvatten/läsk/lättöl, 33 cl flaska
- Hyr en vattenkylare inklusive 19.8 liter källvatten
- Extra behållare källvatten, 19.8 liter

ÖL

- Carlsberg Hof, 33 cl flaska
- Carlsberg Export, 33 cl flaska
- Tuborg Guld, 50 cl flaska

MOUSSERANDE VIN

- Castillo Perelada Cava Reserva, Spanien 75 cl flaska
- Terra Organica Prosecco, Italien 75 cl flaska (ekologisk)
- Chateau Fuissé Cremant de Bourgogne, Frankrike 75 cl flaska
- Alkoholfritt; Chapel Hill Sparkling, Ungern, 75 cl

CHAMPAGNE

- Delamotte Brut, Frankrike 75 cl flaska

VITA VINER

- Claude Val Blanc, Frankrike 75 cl flaska
- Kleine Zalze Chenin Blanc, Sydafrika 75 cl flaska
- Terra Organica Sauvignon Blanc, Frankrike 75 cl flaska (ekologisk)
- Eins, Zwei Dry Riesling, Tyskland 75 cl flaska (ekologisk)
- Alkoholfritt; Sutter Home Fre White, USA

RÖDA VINER

- Arrogant Frog Cabernet Sauvignon/Merlot, Frankrike 75 cl flaska
- Rosso de Frasse, Italien 75 cl flaska
- Farnese Sangiovese, Italien 75 cl flaska (ekologisk)
- Terra Sana Syrah, Frankrike 75 cl flaska (ekologisk)
- Alkoholfritt; Sutter Home Fre Rred USA

PRIS exkl moms

25.00:-
48.00:-
28.00:-
22.00:-
25.00:-
590.00:-
190.00:-

42.00:-
44.00:-
54.40:-

252.00:-
244.00:-
402.00:-
156.00:-

798.00:-

228.00:-
236.00:-
290.00:-
390.00:-
154.00:-

234.00:-
242.00:-
236.00:-
268.00:-
152.00:-



BUFFÉER

Stor eller liten? Konferens eller kongress? Våra bufféer passar lika bra som lunchbuffé eller som kvällsmingel. När du beställer en buffé ingår även vår trevliga personal som ser till att ni får en trivsam tillställning. Priset är per person och inkluderar lättöl/mineralvatten samt kaffe/te. Bufféerna serveras för minst 20 personer.

Smaklig spis önskar Mässrestauranger.

BUFFÉ Ett

- Couscoussallad med mynta, rostad aubergine, zucchini och paprika
- Marinerade champinjoner
- Smördegspizzor med mozzarella, pinjenötter och ruccola
- Lammfärsbullar i tomatsås
- Tzatziki
- Grönsallad
- Lantbröd
- Olivolja och färskost

Pris exkl moms

335.00:-



BUFFÉ Två

- Quinoa-sallad med granatäpple, sockerärter och haricot verts
- Tomatsallad med balsamicodressing
- Rouille (rostad paprika-aioli)
- Örtspäckad fläskkarrè från Rocklunda gård serveras med äppelcidarsås
- Lax-, spenat- och chevrepaj
- Grönsallad
- Tomat och basilikabrytbröd
- Olivolja och färskost

Pris exkl moms

345.00:-



BUFFÉ Tre

- Sesamrostade rotfrukter och jungfrusallad
- Tabouleh
- Ljummen Caponata
- Kycklingklubbor Ozzo buco
- Grönsallad
- Parmesan crème
- Oliv och parmesanbrytbröd
- Olivolja och färskost

Pris exkl moms

320.00:-



forts. bufféer

BUFFÉ Fyra

- Nudelsallad med räkor, kräftor och vårlök
- Krämig potatissallad med dill och gräslök
- Kronärtsskockssallad med persilja och citron
- Ugnsbakad lax med hummeraioli
- Grillad sparris med parmesan och tryffelvinaigrette
- Grönsallad
- Brytbröd
- Olivolja och färskost

Pris exkl moms

360.00:-



TILLÄGG

- Säsongsens mat- eller dessert paj
- Merquez med jalapenocrème och tortillabröd
- Smördegspizza med fetaost, soltorkade tomater och lufttorkad skinka
- Caesarsallad med krutonger
- Potatisgratäng med västerbottenost
- Fransk potatissallad
- Krämig pastasallad med melon och skinka
- Coleslaw
- Viltkalops med crudité på morötter
- Skuren frukt
- Säsongsens cheesecake
- Vaniljyoghurt med nötter och honung
- Tryffel

Pris exkl moms

60.00:-

65.00:-

60.00:-

55.00:-

45.00:-

45.00:-

95.00:-

15.00:-

105.00:-

50.00:-

25.00:-

25.00:-

25.00:-



KALLA TALLRIKAR

...på stående fot eller sittande under en kongress? Våra kalla tallrikar lämpar sig för arrangemang och tillställningar där ni snabbt och smidigt önskar en god och välkomponerad måltid. Priset anges per person och inkluderar smör & bröd.

Smaklig spis önskar Mässrestauranger.

MENY

- Couscoussallad med rostad paprika, chilivinigrette samt chorizosalami
- Kalkonbröst samt kikärtssallad med fetaost, rödlök och vitlök
- Pastasallad med kräftstjärtar och parmesandressing
- Pumpa- och bönsallad med saltorkade tomater, oliver och örteso

Pris exkl moms

168.00:-

185.00:-

196.00:-

156.00:-



ROOM CATERING

Mässrestauranger ser till att din dag på Stockholmsmässan både blir god, nyttig och effektiv. Genom att beställa room catering till ert konferensrum kan ni njuta av ert fika eller mellanmål utan avbrott.

Beställningar: 08- 727 72 20 parkside@massrestauranger.se

Priserna är per styck om inte per person (pp) angetts

DRYCKER

Kaffe/te, kopp
Mineralvatten/läsk/lättöl/juice, 33 cl

ÖL
Carlsberg Export, 33 cl

MOUSSERANDE VIN
Castillo Perelada Cava Reserva, 75 cl

CHAMPAGNE
Delamotte Brut, 75 cl

VIN
Vitt - Claude Val Blanc, 75 cl
Rött - Arrogant Frog Cabernet Sauvignon/Merlot, 75 cl

Pris exkl moms

25.00:-
25.00:-

44.00:-

252.00:-

798.00:-

228.00:-

234.00:-



SMÖRGÅSAR

- Rågbröd med Wästgöta klosterost, Lollo Bionda-sallad och gurka
- Ostfralla
- Ost- och skinkfralla
- Baguette med ost, skinka och sallad
- Baguette med räkor
- Baguette med kyckling

Pris exkl moms

32.00:-

28.00:-

28.00:-

44.80:-

52.00:-

52.00:-



KAFFEBRÖD OCH SÖTSAKER

- Minimuffins
- Mässrestaurangers bulle med rabarber och vanilj
- Mixfat med bullar
- Mixfat med frukt och godis
- Tryffel
- Pralin
- Färsk frukt, 180g
- Blandat godis

Pris exkl moms

24.00:-

22.00:-

pp 32.00:-

pp 32.00:-

20.00:-

20.00:-

pp 23.00:-

pp 15.00:-



SALLADER inkl smör och bröd

- Grekisk sallad
- Caesarsallad med kyckling
- Couscoussallad med räkor

Pris exkl moms

95.00:-

140.00:-

110.00:-

LUNCHBOXAR

Våra uppskattade lunchboxar passar de tillfällen då man på kort tid behöver fylla på med energi. Lunchboxarna dukas fram på bufféebord eller i sk. satelliter där vi skräddarsyr upplägget efter era önskemål. Priset anges per person och lunchboxarna serveras för minst 20 personer.

Smaklig spis önskar Mässrestauranger.

LUNCHBOX Small

Sandwich med kalkon och keso
Chokladbar
Juice 25 cl
Mineralvatten 33 cl

Pris exkl moms

135.00:-

LUNCHBOX Medium

Sandwich med curry och kyckling
Påse chips
Frukt ex äpple eller banan
Flaska mineralvatten 33 cl

Pris exkl moms

138.00:-

LUNCHBOX Large

Sandwich med tonfisk
Yoghurt
Kaka
Frukt ex äpple eller banan
Juice 25 cl

Pris exkl moms

146.00:-



* Vegetariskt alternativ: Sandwich med grillade grönsaker och fetaost.

KONTAKTUPPGIFTER

För oss är det viktigt att du som gäst skall få ett proffsigt och hjärtligt bemötande. Tveka inte att kontakta oss vid minsta frågetecken, önskemål eller beställning. Vi lovar att ta hand om dina förfrågningar på bästa sätt.

Jerry Katzberg
Senior Projektledare

08- 727 72 23
jerry.katzberg@massrestauranger.se

Efter 6 års som projektledare på The Parkside vågar jag påstå att jag varit med om det mesta i arrangemangsväg. Jag har arbetat med allt ifrån det lilla mötet till stora kongresser med 25 000 deltagare från hela världen. Jag älskar mötet med våra gäster- det tror jag man som gäst känner.



Martin Schönberg
Projektledare

08- 727 72 21
martin.schonberg@massrestauranger.se

Att följa kunden från offert till slutligt genomförande gör mitt jobb verkligen roligt och intressant. När man tillsammans med kund skräddarsyr det perfekta arrangemanget kan man inte annat än le när man går till jobbet. Mötet med alla tusentals gäster under ett år gör mitt arbete jätteintressant. Jag stortrivs på The Parkside.



Caroline Karlsson
Projektledare

08- 727 72 24
caroline.karlsson@massrestauranger.se

Med många års erfarenhet från restaurangyrket har jag lärt mig hur otroligt viktigt det är att lyssna på gästens önskemål och tankar. Vem vill inte vara med och skapa en minnsevård måltid? Maten är jätteviktig för ett lyckat möte. Och jag brinner för att få vara med och göra skillnaden för våra gäster.



Johan Blomberg
Projektledare

08- 727 72 26
johan.blomberg@massrestauranger.se

I The Parkside är ingen dag den andra lik. Ena dagen arrangerar vi en konferenslunch för 200 personer och den andra dagen en galabankett för 5000 sittande gäster. Jag är oerhört stolt över hur väl vi lyckas varje gång. Det är imponerande- och jag känner en oerhörd stolthet över att arbeta med så proffsiga kollegor.



The Parkside
parkside@massrestauranger.se
www.massrestauranger.se/the-parkside
08- 727 72 20