



NOLA 'GOES FRIHAMNSDAGARNA'

28-30 augusti 2025

CATERINGMENY



Hållbart utan smak-kompromisser

På Nola och Coor har vi en ambitiös hållbarhetsagenda, och en genuin passion för goda mat- & dryckesupplevelser. Vi är övertygade om att måltider som är snälla mot klimatet också ska vara starka smakupplevelser – det är genom att skapa måltider med lågt klimatavtryck, utan att kompromissa med smaken, som vi får med oss den större massan och därmed kan få till en reell förflyttning med hjälp av våra matvanor.

Vår cateringmeny för frihamnsdagarna är inget undantag, samtliga rätter är utformade med smakupplevelsen i fokus, och med klimatpåverkan som vägledning vid val av råvaror.

Klimat-vägledning

I cateringmenyn finns två olika klimatismärkningar som vägledning:



”Vår klimatismärkningar baseras på internationellt godkända klimatmål som exempelvis Parisavtalet. Varje betyg, från A till E, sätts baserat på mängden koldioxid som släpps ut från en enskild måltid, mätt i kg. Ju lägre utsläpp desto bättre betyg: en måltid med A-betyg har betydligt lägre miljöpåverkan än en måltid med E-betyg.”

Klimato.com



One Planet Plate är WWF's-märkning som *”guidar till hållbara måltider som tar hänsyn till klimatet och den biologiska mångfalden – måltider för en levande planet”* wwf.se

Skräddarsy ditt event

I den här cateringmeny finner du vårt grundutbud för frihamnsdagarna, och givetvis finns vi där som bollplank och vägledning längs planeringsresan. Tillsammans bestämmer vi serveringsupplägget och anpassar för exempelvis allergier & specialkost – och självklart bistår vi gärna med att även hitta rätt drycker för just ert event



Cateringbeställningar, frågor & funderingar:

Nola@thekitchenclub.se

*Varma hälsningar,
Team Nola och Food by Coor*

FRUKOST/MELLIS

 **ORANGE GREENIE** 38

Hembakad fröfralla med morotsspread och mikrogrönt

 **OVERNIGHT OTIS** 35

Overnight oats med rårörda hallon

 **BLUE COCO** 35

Morgonpigg smoothie gjord på kokos och blåbär

RSCUED APPLE 20

Ett glas äppeljuice gjord på räddade äpplen

MATIGA WRAPS

 **YUMMY BELLO BEANY** 95

Vitlöksrostad portabello, bondbönsfava, chiligravad rödlök och bladgrönt

 **SMOKY SESAM** 95

Rökt tofu, picklad rödkål och bladgrönt dressat i sesammajonnäs

BUFFÉ

Minimum 20 portioner. Kan serveras som buffé eller i take away från Panter



B CRISPY CAULI 135

Friterad blomkål med rökig sweet chilisås och matvetesallad

A PAD KRAPOW 135

Asiatisk basilikawok gjord på gråarta, thaibasilika, matvete och chilimajo

A MINGEL SNACKS-BUFFÉ 150/person

Trio-servering, dvs 3 sorter med en av varje sort per person

- Friterad Gråärtsfalafel med vitlöksdressning och dukka
- Gurka med sockertång, basilikakräms och picklad rödlök
- Bovetesticks med morot- & kumminspread

SÖTT & GÖTT

A CHOCO LOVE 35

Kärleksmums med brynt havresmör och saltrostade fröer

A BERRY CRUMBLE 45

Hallon- & blåbärssmulpaj med kardemummavisp

A LYXBOLLEN 30

Chokladboll med karamell och havssaltströssel

DRYCK

KAFFE & TE	30
ICED LATTE	30
Isad havrelatte på räddat kaffe	
RSCUED MYNTA LAJMONAD	40
Smakrik lemonad på 100% räddad frukt. 27cl glasflaska	
RSCUED LYCKLIG PRIDE	40
Jordgubbslemonad m. citron & thaibasilika. 27cl glasflaska	
RAMLÖSA	30
Mineralvatten, två smakalternativ: Naturell eller citron	
MELLERUD	45
Melleruds pilsner. Tydlig fyllighet och delikat beska. 0.5%	
ALKOHOLFRITT BUBBEL	55
Oddbird Bland de Blanc. Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, honung, örter och apelsin	
MOCKTAILS	55
Två sorter: Isad Äpple & Basilika/Isad Citrus & Mynta. Serveras i highball glas.	
COCKTAILS	120
Två sorter: Isad Äpple & Basilika/Isad Citrus & Mynta. Serveras i highball glas. (Rombaserad cocktail, 4cl)	
VIN	110
Ett glas vitt/rött	
BUBBLOR	110
Ett glas mousserande från Arilds vingård. Fruktig & frisk smak med inslag av fläder, äpplen, kex och mineral.	
ÖL	55
Lager och IPA från Poppels hantverksbryggeri i Jonsered	