



Mat & Dryck

- klimatkompenserad &
sälenproducerad -





Vi fixar maten

Vi erbjuder mat inspirerad av Sälenfjällen med förankring i traktens historia och tradition. Från skogarna, älvarna i Sälen och Dalarna erbjuds smaker som lokal älg, lax, röding samt skogens guld som hjortron och trattkantareller.

All dessa smaker kan du uppleva genom vår restaurang Elgen, våra konferensmenyer, beställa catering eller genom vår helgkasse.

Vår mat är tillagad på fjället, Sälenproducerad. Ambitionen är att laga god mat, med omsorg och eftertanke om vår miljö där vi gynnar de lokala bönderna. Vi väljer att se positivt på utmaningen att utveckla företaget Jonas i Sälen i en än mer hållbar riktning. Som kund och gäst hos oss är du med och bidrar.

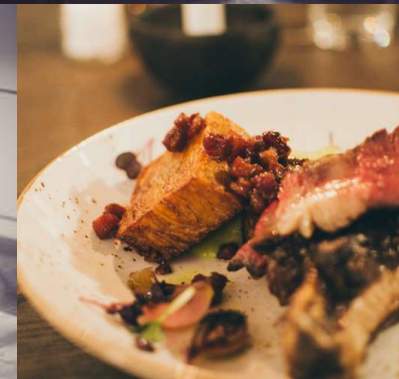
Kontakta oss

·Event catering ·Lunch catering ·Färdiga rätter
·Sälenkassen ·Bröllopsmeny ·Konferensmenyer

Jonas i Sälen - Mat & Catering

Tel: [+46 \(0\) 705 533 816](tel:+46(0)705533816)

boka@isalen.se



MAT & DRYCK

VI ERBJUDER MIDDAG & FEST FRÅN 20 - 120 PERSONER

VÄLKOMMEN

Välj en av våra unika lokal för middag & fest. Du kan även beställa mat till event i annan lokal, eller boende.

LOKALER

		PRIS LOKAL EXKL. MOMS
Lindvallens Fäbod	20 - 50 p	3500 kr
Lindvallens Lappkäta	50 - 120 p	4500 kr
Lindalens fäbod	12 - 30 p	3500 kr
Östfjällets fäbod	12 - 20 p	3500 kr
Olarsgården hotell & restaurang Elgen	15- 120p	på förfrågan

Lokalpriset inkluderar uppstartskostad med uppvärmning dukning 1 timme före samt 1 timme städning.

DRYCKESPAKET

	PRISER ÄR EXKL. MOMS
Lilla - 2 dryck + kaffe	189:-
Mellan - 2 dryck + kaffe + avec	289:-
Stora - 3 dryck + kaffe + avec	335:-
Fördrink mousserande/ Glöwein	80:-
Avec 4:a	90:-
Läsk	25:-
Öl	60:-
Sälen öl	69:-
Cider	60:-
Vin glas	80:-
Vin flaska	320:-
Prosecco flaska	396:-
Kaffe / te	25:-

MENYER

KONFERENS MENYER

	PRISER ÄR EXKL. MOMS / PERSON
Konferensmeny 2-rätters	535:-
Konferensmeny 3- rätter	595:-
Braserade 2 rätter (Lindalen)	570:-
Braserade 3 -rätter (Lindalen)	695:-
Buffé	449:-
Tillval buffé - förrätt/dessert	145:-/125:-
Fika Smörgås	66:-
Fika Goknul/Bulle	39:-
Kock i stugan	545:-/timme

Konferensmenyn inkluderar serveringspersonal i 3 h

Servering utöver 3 timme debiteras 425kr / timme / personal

Utkörningsavgift tillkommer på 425 kr / timme

LUNCHCATERING & ANKOMSTMIDDAG

Färdiga rätter kall	67:-
Varm lunch	185:-
Hamburgare med tillbehör	215:-
Korv med bröd	35:-
Frukostpaket	95:-

Utkörningsavgift tillkommer på 425 kr / timme

SÄLENKASSEN

	PRISER ÄR INKL. MOMS / PERSON
Helgkasse 2 rätters	345:-
Helgkasse 3 rätters	225:-
Julkasse	från 395:-
Nyårskasse	595:-
Påskkasse	395:-



Jonas i Sälén

Middag

- Våra middags menyer -

KONFERENSMENY

2-RÄTTERS 535:- EXKL. MOMS/PERSON

3-RÄTTERS 595:- EXKL. MOMS/PERSON

Välj mellan meny 1 eller 2
för erät sällskap

MENY 1

Klassisk toast skagen

Wallenbergare gjord på älg från Östfjället , potatispuré,
skirat smör, ärtor och lingon från skogarna i Sälen

Vit chokladpannacotta med halloncoulis och
havrecrumble

MENY 2

Hjorttartar med rostad lökcreme

Nattbakat oxkind med rostad potatis, rotfrukter,
rödvinssås, syrlig äppelmos och friterad grönkål

Mörk chokladmousse med dulce de leche, blåbär och
karamelliserade mandlar

*Priset inkluderar serveringspersonal i 3 timmar,
därefter tillkommer personalkostnad 425kr exkl.moms /timme/personal*





BRASERADE

(ENDAST LINDALEN)

2-RÄTTERS 570:- EXKL. MOMS/PERSON

3-RÄTTERS 695:- EXKL. MOMS/PERSON

Förrätt

Klassisk Toast skagen

eller

Hjorttartar med rostad lökcreme

Huvudrätt

"Brasserade med tillbehör". Köttet grillas av gästen själv på en liten bordsgrill som drivs med glödande kol: Tre sorters kött uppskuret i tunna skivor serveras med potatisgratäng, sallader, olika såser, smör och bröd

Dessert

Vit chokladpannacotta med halloncoulis och havrecrumble

eller

Mörk chokladmousse med dulce de leche, blåbär och karamelliserade mandlar

*Priset inkluderar serveringspersonal i 3 timmar,
därefter tillkommer personalkostnad 425kr exkl.moms /timme/personal
Skotertransport tur & retur tillkommer med 300kr/person exkl.moms*

BUFFÉ

449:- EXKL. MOMS / PERSON

Potatisgratäng
Rostade rotfrukter
Picanha
Pluma
Kyckling
Tjockkorv
Majskolvar
Grekisk sallad
Coleslaw
Grönsallad
Bbq-sås
Bearnaisesås
Aioli

Bröd och smör

*Priset inkluderar serveringspersonal i 3 timmar,
därefter tillkommer personalkostnad 425kr exkl.moms /timme/personal*



TILLVAL BUFFÉ

Välj mellan en förrätt och en dessert
för ert sällskap

FÖRRÄTT

145:- EXKL. MOMS/PERSON

Klassisk Toast skagen

eller

Hjorttartar med rostad lökcreme

DESSERT

125:- EXKL. MOMS/PERSON

Vit chokladpannacotta med halloncoulis och
havrecrumble

eller

Mörk chokladmousse med dulce de leche, blåbär
och karamelliserade mandlar



KONFERENSFIKA

SMÖRGÅSAR

ljus bröd eller grovt
66:- exkl. moms/person

Välj mellan:

Ostfralla

Ost och skinkfralla

Salami med brie

Vegetarisk med hummus och paprika

FIKA

39:- exkl. moms/person

Välj mellan:

Go´knul (chokladboll)

Bulle

Morotskaka

Muffins





DRYCKESPAKET

EXKL. MOMS / PERSON

Lilla - 189:-

2 dryck + kaffe

Mellan - 289:-

2 dryck + kaffe + avec

Stora - 335:-

3 dryck + kaffe + avec

Fördrink Mousserande	80:-
Avec 4:a	90:-
Läsk	25:-
Öl	60:-
Sälen öl	69:-
Cider	60:-
Vin glas	80:-
Vin flaska	320:-
Prosecco flaska	396:-
Kaffe / te	25:-



Jonas i Sälen

Lunchcatering



Jonas i Sälen



FÄRDIGA RÄTTER

67:- EX MOMS / PERSON

Sälensproducerade färdiga rätter från vårt storkök.
Snabbt och enkelt att värma och kan ätas direkt ur
förpackningen.

Vi har olika rätter per vecka hör av dig om du vill
beställa

*Utkörningsavgift tillkommer
på 425 kr exkl. moms*





VARM LUNCH ELLER
ANKOMST MIDDAG
185:- EX MOMS / PERSON

inklusive mineralvatten, sallad, smör och bröd

Välj mellan:

Klassisk lasagne

Timjankryddad kyckling med potatismos och
senap och parmesansås.

Köttbullar med potatismos, gräddsås och lingon

Potatisgratäng med kassler och broccoli

Stekt fläsk med löksås och kokt potatis

Viltskavsgryta med potatismos och lingon

Fläskkarré med chimichurri och rostad potatis

*Utkörningsavgift tillkommer
med från 425 kr exkl. moms*

*Tillval: serveringspersonal från
425 kr / timmen exkl. moms*



FRUKOST

95:- EX MOMS / PERSON

Vi ser till att frukosten är på plats vid ankomst.

Frukosten innehåller:

Smör, bröd, ost, skinka, salami, gurka, tomat, ägg, kaviar, mjölk, juice, yoghurt, fil, flingor/müsli, kaffe/the.


*Utkörningsavgift tillkommer
på 425 kr exkl. moms*


Jonas i Sälen


Sälenkassen

- Välj mellan helg- eller
högtidskasse-

Färdiglagad mat som bara är att
värma


Sälenkassen



HELGKASSE

3- RÄTTERS 345:-/ PERSON INKL.MOMS

2- RÄTTERS 269:-/ PERSON INKL.MOMS (VARMRÄTT + DESSERT)

Förrätt

Klassisk Toast skagen

Varmrätt

Ryggbiff med duchessepotatis, rödvinssås,
vitlökssmör och semitorkade tomater

Dessert

Chokladfondant med grädde och hjortron

VEGETARISKT

Förrätt

Toast med honungsrostade rödbetor och chevre

Varmrätt

Vegetarisk biff med duchessepotatis, vitlökssmör och
semitorkade tomater

Dessert

Chokladfondant med grädde och hjortron

JULKASSE

FRÅN 395:- INK MOMS / PERSON

Vill du ha en god men enklare jul?
Vi erbjuder en traditionsenlig julkasse med ett
urval från restaurang Elgens julbord på
Olarsgården hotell, klimatkompenserad och
omsorgfullt lagad i sälenfjällen.

Innehåller:

Inlagd sill 3 sorter, syrad grädde & inkokt hackad lök, kokt
dalaodlad potatis, rökt & gravad lax från Siljanslax,
hovmästarsås, ägghalvor med skagenröra och, kallskuret:
julskinka, gustafskorv, rullsylta, rödbets sallad och senap,
varmt: prinskorv, köttbullar, rödkål, Janssons frestelse samt
ris a lá Malta med hjortron från Sälentrakten.





NYÅRSKASSE

575:- INK MOMS / PERSON

Maten kommer med instruktioner hur du värmer upp den för en fantastisk nyårsmiddag.

Förrätt

Gratinerad halv hummer med vitlök, örter och västerbottenost

Huvudrätt

Oxfile med potatisbakelse, rödvinssås på Madeira samt smörslungade haricots verts med skogssvamp

Dessert

After Eight pannacotta med chokladganache



Jonas i Sälen

Bröllop & Högtid



FJÄLLBRÖLLOP I SÄLEN

VI ERBJUDER VIGSELLOKAL OCH BRÖLLOPSFEST FRÅN 945 KR / PERSON FÖR 20 - 120 PERSONER

GÅR NI I BRÖLLOPSTANKAR?

Vi erbjuder boende, festlokal, mat, servering i fäbodsmiljö eller på vårt Olarsgården hotell. Vi har lång erfarenhet och har genomfört flera bröllop. Middagen dukar vi upp med tända ljus samt dekoration efter önskemål. Bröllopsmiddagen består utav 3-rätters middag där serveringspersonal ingår i 3 timmar. Vi syr ihop ert bröllop efter era önskemål.

BRÖLLOPSMENY

3 - rätters middag

FRÅN PRIS INKL. MOMS

945 kr

Priset inkluderar serveringspersonal i 3 h

LOKALER

		PRIS LOKAL
Lindvallens fäbod	20 - 50 p	4375 kr
Lindvallens lappkåta	50 - 120 p	5625 kr
Lindalens fäbod	12 - 30 p	4375 kr
Östfjället	12 - 20 p	4375 kr
Olarsgården hotell & restaurang Elgen	35 - 120 p	På förfrågan

Lokalpriset inkluderar uppstartskostad med uppvärmning dukning 1 timme före samt 1 timme städning.

BOENDE

Olarsgården hotell	21 rum 56 bäddar
Gattar storstuga	24p
Slättererstugan	12p

TILLVAL

PRISER ÄR INKL. MOMS

Mousserande flaska 495kr

Champagne flaska 695kr

Öl 75kr

Sälen öl 86 kr

Vin flaska 400 kr

4:a Avec 112 kr

Kaffe/the 28 kr

Snittar 45kr/st

Bröllopstårta från 85kr/bit

Vickning korv med bröd 39 kr/person

Underhållning (vi kan hjälpa till att hitta trubadur/band)

Extra dekoration

Marschaller

Eldkorg

EXEMPEL PÅ BRÖLLOPSPAKET

1537 kr / person

3 -rätters middag

1 glas mousserande

2 st Snittar

3 glas vin

Kaffe och 4 cl avec

Vickning: 2 st korv med bröd

Vid bröllopsförfrågan ingår konsultation i 2 h, övrig konsultation kostar 531 kr / timmen

BRÖLLOPSMENY 1

FRÅN 945:- INK MOMS / PERSON

*Med reservation för prisändring
pga säsongens råvaror.*

Förrätt

Gravad älg med kantarellcreme, syrad lök och
rostad palsternacka

Varmrätt

Halstrad rödingfilé med vitvinsreduktion,
jordärtskockscreme och örtpotatisduchesse

Dessert

Mörk chokladmousse med hjortronmylta



BRÖLLOPSMENY 2

FRÅN 945:- INK MOMS / PERSON

*Med reservation för prisändring
pga säsongens råvaror.*

Förrätt

Klassisk Toast skagen toppas med forellrom och
dillolja

Varmrätt

Bakad hjortstek med palsternackspuré,
röd vinsreduktion samt potatisbakelse

Dessert

Klassisk crème brûlée med chokladstrå



BRÖLLOPSMENY 3

FRÅN 945:- INK MOMS / PERSON

*Med reservation för prisändring
pga säsongens råvaror.*

Förrätt

Gravad Älvdalslax med hollandaisesås serveras
med bröd

Varmrätt

Vildandsballotine med tryffel, serveras med
rödvinssås, mototspuré,
pommes Anna och ankrisp

Dessert

Hjortroncheecake





1.



2.



3.



4.

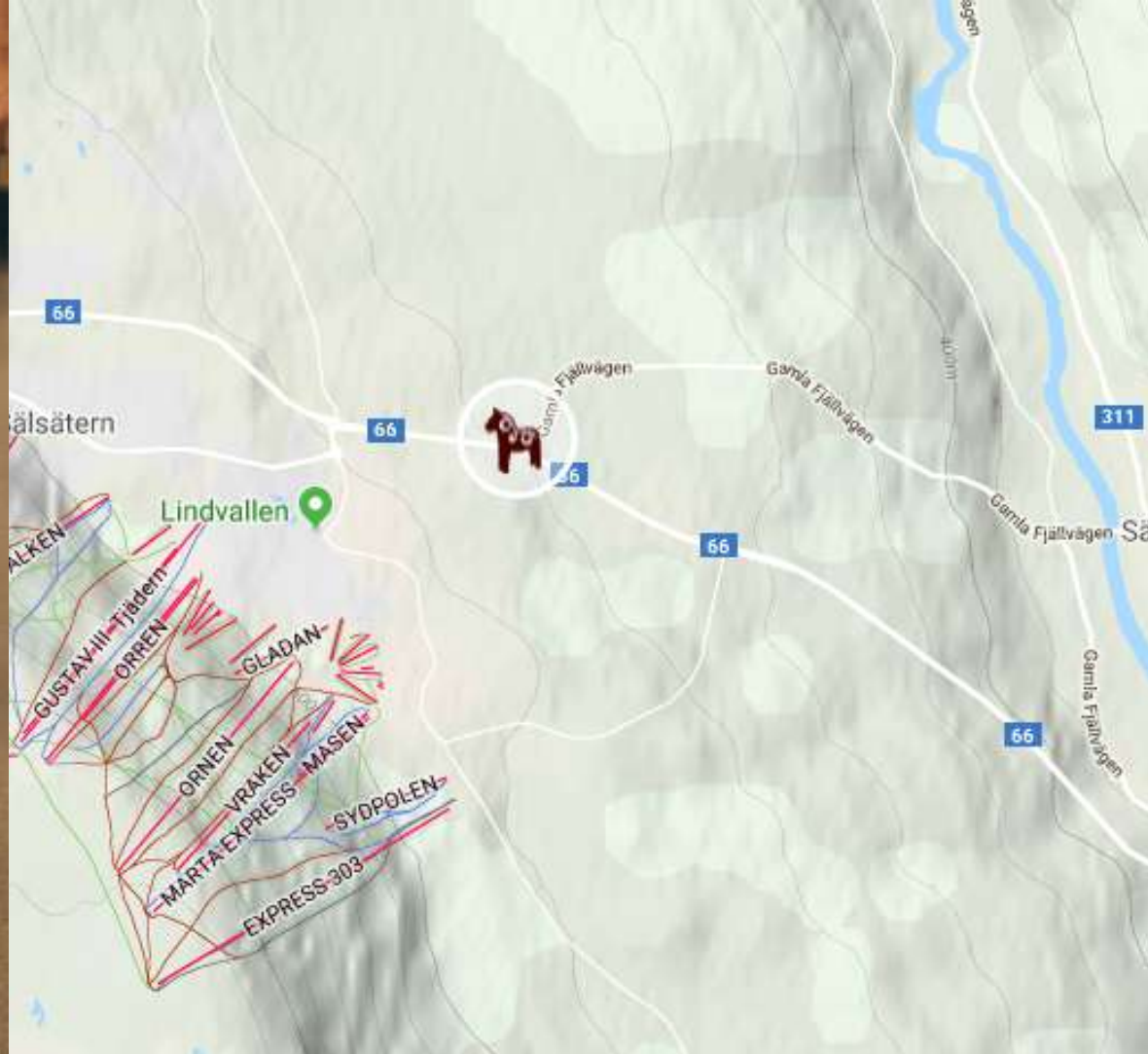
TÅRTA

PÅ FÖRFRÅGAN

Exempel tårtor:

1. Sockerkaksbotten med Hallon och passionsfruktsmousse. Uppstruken med smörcremé
2. Sockerkaksbotten med lemoncurd och blåbärs mousse samt marsipan
3. Chokladbotten med hallontryffel och mjölkchokladmousse. Dekorerad med levande blommor
4. Sockerkaksbotten med Hallon och chokladmousse i två lager samt marsipan

TÅRTOR BY ERICA WENNSTRÖM



Hitta till oss

Sälen
Business
Center

Långmorvägen 17
780 67 Sälen

Kontakta oss

Tel: [+46 \(0\) 705 533 816](tel:+46(0)705533816)
boka@isalen.se



Besök oss på webben!
www.jonasisalen.se