

CATERINGKOMPENDIUM - MATMUREN AB

ALMEDALSVECKAN 2026

FRUKOST

Frukostfralla (ekologiskt kravmärkt surdegsbröd 60g)	52 kr
med grönt och vald fyllning	
- Ost	
- Skinka	
Glutenfri vallmofralla (mjölkproteinfri 65g)	62 kr
med grönt och vegansk ost	
Chiapudding	72 kr
på mandelmjök med bärtopping	
Kaffe/te	44 kr
Apelsinjuice 25cl	38 kr
Halfvede Äppelmust (gotlandsproducerad)	63 kr
Stilla vatten 50cl	32 kr
Kolsyrat vatten 50cl	32 kr
Ingefärsshot	38 kr

LUNCH

Krämig vegetarisk italiensk pastasallad VEG	195 kr
Steppsallad, gurka, saltorkade tomater, oliver, pinjenötter	
Caesarsallad med kyckling	195 kr
Steppsallad, gurka, parmesan, Caesardressing, krutonger	
Seglarsallad med egenrökt lax	230 kr
Steppsallad, gurka, färskpotatis, pepparotscreme	
Poké bowl VEG	195 kr
Steppsallad, gurka, gotlandslinser, kimchi, kål, morot, rostade solrosfrön, gulärtsfalafel, vitlöksdressing, het chilisås	
Wraps på tortillabröd	130 kr
samtliga innehåller steppsallad och skurna grönsaker	
- Rökt lax, pepparrot	
- Kyckling, Caesar	
- Avocado, vegansk, gluten	

CATERINGKOMPENDIUM - MATMUREN AB

ALMEDALSVECKAN 2026

MINGELMAT

Sandvikare/snitt 62 kr/st

- Skagen
- Rökt lamm
- Avocado

Salamikorg 62 kr/st

- Rökt rödbetscreme
- Grillade grönsaker
- Rostad vitlökscreme

Ostkorgar 62 kr/st

- Kräftor
- Olivröra
- Skagen

På pinne 62 kr/st

- Melon, feta & mynta
- Cocktailtomat, mozzarella & basilika
- Lagrad ost med syltad ingefära

Filokrustader 72 kr/st

- Koreanska räkor
- Gravlax

Canapé 72 kr/st

- Räkor
- Gulbeta
- Kantarellpesto
- Lammstek
- Rökt rödbeta
- Grönmögelost, päronmarmelad, lotuskex

MINGELPAKET

Mingelpaket 1 178 kr/p

- Sandvikare Skagen
- Ostkorg olivöra
- Filokrustad gravlax

Mingelpaket 2 298 kr/p

- Sandvikare rökt lamm
- Ostkorg Skagen
- Kanapé gulbeta
- Cocktailtomat, mozzarella, basilika
- Lotus, grönmögel, päronmarmelad

Mingelpaket Vegetariskt 298 kr/p

- Sandvikare avocado
- Kanapé kantarellpesto
- Kanapé rökt rödbeta
- Melon, feta & mynta
- Lotus, grönmögel, päronmarmelad

CATERINGKOMPENDIUM - MATMUREN AB

ALMEDALSVECKAN 2026

Mingelbuffé

325 kr

- Kanapé kantarellpesto
- Ostkorg Skagen
- Sandvikare, rökt lamm
- Mixad sommarsallad
- Balsamicodressade cocktailtomater
- Saltbakad rotselleri, palsternacka och rökt rödbeta
- Fänkålscreme
- Egenrökt lax

Gotlandsbuffé

485 kr

Baguette, kajpkräddad färskost, mixad sommarsallad, balsamicodressade cocktailtomater
Västerbottenpaj
Vegetarisk Skagenröra
Sallad med Gotlandslinser
Färskpotatissallad, lätt krämig med rödlök, kapris och persilja
Saltbakad rotselleri, palsternacka och rökt rödbeta
Fänkålscreme
Egenrökt lax och lammrostbiff
Saffranspannkaka med salmbärssylt och vispgrädde

BUFFÉ MED VARM JÄTTEPANNA PÅ PLATS

(för grupper om minst 40 personer)

Personal, porslin och utrustning på plats tillkommer

Miniburgare

195 kr

3 miniburgare med tryffelmajonäs, bröd, tillbehör och potatiships
Vegetariskt alt: rökt rödbetsburgare

Bråkat lamm

240 kr

Lammstek, sallad, rostade rotfrukter, vitlöksrostad blomkål, vit och röd sås
Serveras på pitabröd i palmbladstallrik
Vegetariskt alt: växtbaserade filébitar

PIZZA

185 kr

Mafioso - tomatsås, ost, salami, färsk tomat, lök och chili
Hawaii - tomatsås, ost, äkta skinka, ananas
Vegetariana - tomatsås, ost, färska champinjoner, paprika, lök, kronärtskocka
Glutenfri +30 kr

DELI-PIZZA

198 kr

Lufttorkad skinka
Creme fraîche, Västerbottenost, mozzarella, lufttorkad skinka, pumpacreme, rostade pumpakärnor, ruccola
Chèvre
Färskost, chèvre, honung, pinjenötter, ruccola, rosmarin
Glutenfri +30 kr

CATERINGKOMPENDIUM - MATMUREN AB

ALMEDALSVECKAN 2026

BOKA PÅ FRIMIS

Vackra konferenslokaler med trädgård i Visbys innerstad, 7 min promenad från Almedalen Smedjegatan 17 (www.frimisvisby.se) Ostörda lokaler och trädgård i representativ miljö Matsal (120pers), Salong (48pers), Medeltidskällare (64pers), samt stor väderskyddad trädgård.

Granne med S:t Nicolai ruin.

Lokalhyra, teknik och dryckespaket offert

Serverad Lunch eller lunchbuffé offert

För gruppbokningar i enskilda lokaler eller del av trädgård

Trerätters Gotlandsmiddag – Fine dining 950 kr

För gruppbokningar i enskilda lokaler

Förrätt

Toast Frimis

Varmrökt laxmousse, pepparrotskräm, handskalade räkor & citrongele

Huvudrätt

Lammytterfilé, rosmarinkryddad rödvinssås, potatiskaka, örtbakade rotfrukter & syrad rödlök

Dessert

Vispad Saffranspannacotta med salmbärs coulis och mandelknapp

FÄRSK FRUKT

Färska jordgubbar/Fruktsallad/Fruktfat Dagspris

GOFIKA

Kaffe/Te 44 kr

Chokladmuffins 80gr 58 kr

Blåbärsmuffins 80gr 58 kr

Kanelbulle 80gr 58 kr

Gluten- & laktosfritt

Muffins 58 kr

Kanelbulle 58 kr

MINIMUFFINS

små, söta, magiskt goda (26g)

Äpple & kanel 48 kr

Smörkola 48 kr

Vit choklad 48 kr

SNACKS Påsar

Potatischips, gotlandstillverkade 50 g 58 kr

Snacks oliver 70 g 58 kr

Mix nöt 40 g 48 kr

Rotfruktschips 40 g 42 kr

Ö-Chips – De perfekta mingelsnacksen!

50g portionsförpackningar av exklusiva chips tillverkade på Gotland.

De fyra olika smakerna är framtagna för att komplettera dryckerna som serveras.

Lager – Bacon, Cheddar och Hot Sauce 58 kr

Vitt Vin – Oliv, Ramslök och Havssalt 58 kr

Rött Vin – Tryffel och Parmesan 58 kr

Rosé – Mozzarella och Balsamico 58 kr

CATERINGKOMPENDIUM - MATMUREN AB

ALMEDALSVECKAN 2026

DRYCKER

Öl/Cider 33cl		Alkoholfritt öl & cider 33cl	
Wisby Pils EKO	75 kr	Easy Rider IPA	48 kr
Sleepy Bulldog Pale Ale	75 kr	Wisby Lager Alkoholfri	48 kr
Briska päron	75 kr	Briska Riesling & Persika Alkoholfri	
Vatten		Juicer	
Stilla Vatten 50cl pet	32 kr	Apelsinjuice 25cl EKO	38 kr
Loka Naturell 50cl pet	32 kr	Äppeljuice 25cl EKO	38 kr
		Ingefärsshot	38 kr

EXLUSIVA GOTLÄNDSKA PRODUKTER

Gotländskt Sparkling Tea från Pettersson & Munthe

En alkoholfri mousserande dryck med en karaktäristisk "brut" känsla.

Huvudnoten är den tydliga tescmaken som följs upp av blommiga undertoner, toppad av frisk bergamott och timutpeppar.

Sparkling tea 25cl Burk 125 kr

Sparkling tea 75cl Champagneflaska 395 kr

Halfvede Musteri – Familjedrivet musteri i Dalhem på Gotland

Äppelmust 63 kr

Gyllen (mousserande must) 63 kr



VINER

Rött

Pasqua Mucchietto Nero D'Avola **EKO** 75cl 340 kr

Medelfylligt och pigg fruktig smak med toner av skogshallon och vinbär.

Vitt

Pasqua Mucchietto Chardonnay **EKO** 75cl 340 kr

Torr, frisk och fruktig med smak av päron, honungsmelon och solmogen lime.

Rosé

Patriale Rosé **EKO** 75cl 340 kr

Frisk och fruktig med smak av röda vinbär och jordgubbar.

Mousserande

Codorniu Ecologica **EKO** 75cl 340 kr

Mousserande Cava

Torrt med toner av friska bär, smakrikt och välbalanserad.

Codorniu Zero **EKO** 75 cl 340 kr

Alkoholfritt bubbel

Friska toner av höstäpplen och persika med viss sötma

Gotländska Viner från Långmyre vineri

Ekologiskt vin producerat på södra Gotland.

Finns rosé, vitt och rött i begränsad tillgång.

Skicka en förfrågan för att få ett prisförslag.



CATERINGKOMPENDIUM - MATMUREN AB

ALMEDALSVECKAN 2026

TILLBEHÖR

Glas till öl/vin	
Vinglas	22 kr
Champagneglas	22 kr
Half pint-glas	18 kr
Kaffemugg	18 kr

TILLSTÅND

Öppet alkoholtillstånd 4200 kr/dag
Öppet sällskap innebär att arrangören kan bjuda in gäster med kort varsel.
Tillståndet måste beställas senast tre veckor i förväg. Dörrvärd och förtäring krävs, vilket inte ingår i priset.

Slutet alkoholtillstånd 2 200 kr/dag
Slutet sällskap innebär att alla gäster har anmält sig i förväg och prickas av vid ankomst på en i förväg färdigställd utskriven lista. Dörrvärd och förtäring krävs, vilket inte ingår i priset.

PERSONAL pris per timme

Arbetsledare/projektledning	1250 kr
Entrévärd	795 kr
Eventvärdinna/värd	695 kr
Buffé och serveringspersonal	550 kr
Kock på plats	1200 kr
Hantverkare	offert
Vaktmästare	495 kr
Tekniker	950 kr

ÖVRIGT pris per st.

Buffébord med duk 180 x 80, ståbord, duk till ståbord, linne/Dunilin, glas, porslin, engångsmaterial, stolar, tält & teknik enligt offert

STARTAVGIFT 4400 kr

Grundplanering, logistik, 1 leverans & 1 hämtning, sophantering, återvinning & trafik tillstånd

ÖVRIG KÖRNING 1400 kr

inom Visby per tur

Förfrågningar och bokning görs via mail till bokning@matmuren.se
Sista bokningsdatum för antal och sortiment oss tillhanda senast 2026-06-11.
Minsta beställning 20 port/sort. Beställt antal portioner faktureras. Betalningsvillkor 20 dagar netto.
Alla priser är exklusive moms. Startavgift och transporter tillkommer på alla beställningar.
Eventuella avbeställningar enligt [Visitas avbokningsregler](#).

