

CATERINGMENY

1 frukost
2 fika
3 lunch
4 mingel
4 middag
5 sött
5 dryck
6 tårtor
7 skräddarsytt
7 info/faq

ALLA PRISER EX MOMS - SÄSONGSVARIATIONER KAN FÖREKOMMA - HT 2026 GILTIG FROM: 2026-10-01





SMÖRGÅSAR

Levainfralla med rökt skinka, lagrad ost & dijonnaise	46:-
Levainfralla med lagrad ost & dijonnaise	46:-
Grahamsfralla med hummus, tomat, vildgurka & alfagroddar	46:-
Grahamsfralla med kokt ägg & kaviarcreme	46:-
Rågsandwich med lagrad ost & örtkräm	46:-
Glutenfri sandwich med lagrad ost & örtkräm	46:-
Fröknäcke med margarin, vegansk ost, tomat & krasse (växtbaserad & glutenfri)	46:-

BÄGARE / MM

Keso/Kvarg med kanel, kakao & tranbärsgranola	46:-
Turkisk yoghurt med säsongens kompott & söta frön	46:-
Overnight oats med säsongens kompott & nötsmör	53:-
Chiapudding hallon & yoghurt med söta frön	53:-
Fruktmix (sallad) - efter säsong	43:-
Frukt - säsong, blandat	13:-
Ägg med kaviar	18:-

SMOOTHIES

Smoothie Gul - ananas, mango & mynta	41:-
Smoothie Röd - hallon, mango & basilika	41:-
Smoothie Grön - grönkål, mango & yuzu	41:-

KAFFE / TE

Kaffe i engångstermos, 13 port	366:-
Te i engångstermos, 13 port	366:-

KAFFE & TE LEVERERAS MED MJÖLK, SOCKER, ENGÅNGSMUGGAR & RÖRPINNE

KALL DRYCK

Energishot	31:-
Rescued juice	42:-

PÅ K-MÄRKT SERVERAR VI KAFFE FRÅN LYKKE

Lykke Kaffe är kaffe med både hjärta och hjärna – odlat på egna gårdar, rostat med kärlek och skapat för att göra skillnad. Genom att äga hela processen från planta till kopp säkerställer de inte bara en fyllig och smakrik upplevelse, utan också schyssta villkor för både människor och planet. Inga mellanhänder, bara härligt kaffe som smakar gott och gör gott.

FRUKOSTPAKET

LITET 80:-
Valfri smörgås (se ovan) & smoothie eller juice

STORT 121:-
Valfri smörgås (se ovan), smoothie/ juice & bägare med keso/kvarg eller yoghurt

LYXIG MINIFRUKOST 184:-
Minirågsandwich, croissant, bägare, fruktsallad, smoothie/ juice.

MINIMUM 50 PERSONER

FRUKOSTBUFFÉ LITEN 55:-
3 x bröd
3 x pålägg
Färskost & grönsaker

MINIMUM 10 PERSONER

FRUKOSTBUFFÉ STOR 237:-
3 x bröd
3 x pålägg
Färskostkräm
Kaviarkräm
Sallad, tomat, gurka, paprika
Juice
Smoothie
Ägg
Yoghurt
Granola
Minicroissant
Uppskuren frukt

MINIMUM 50 PERSONER









BAGERI - SÖTT

Bulle - Kanel/Kardemumma/Vanilj	38:-
Månadens bulle	42:-
K-märkts kanelgiffel	35:-
Croissant	38:-

KAKOR

Småkakor - blandade sorter - styckpris	9:-
Småkakor i påse, ca 150-170g	67:-
Cookie - chocolate chip	29:-

MJUKA KAKOR

Se egen sida med alla våra mjuka kakor & tårtor.
Både "klassiker" och våra specialtårtor, högtidstårtor, siffertårtor, bröllopstårtor, m.m.

PATISSERIE

Chokladboll	34:-
Dammsugare	34:-
Mazarin	38:-
Bounty - vegansk	33:-
Kolatartlette med choklad	42:-
Passionsfruktstartlette med kokos	42:-

HÄLSO BITES

Rawball	33:-
Bar - cornflakes , apelsin & kokos	33:-
Frukt- & nötbar	34:-

BAKELSER

Princessbakelse	63:-
Choklad- & hallonbakelse	63:-
Säsongens bakelse	63:-

GLASS

SÄSONGSPRODUKT

Glass i bägare - blandade smaker	38:-

TÅRTOR

Se egen sida 8 för alla våra tårtor. Både "klassiker" och våra specialtårtor, högtidstårtor, siffertårtor, bröllopstårtor, m.m.

KAFFE / TE

Kaffe i engångstermos, 13 port	366:-
Te i engångstermos, 13 port	366:-

KAFFE & TE LEVERERAS MED MJÖLK, SOCKER, ENGÅNGSMUGGAR & OMRÖRARE

FIKAPAKET

FIKA-BUFFÉ 103:-
Blandade bitar, minibullar & mini smoothie
MINIMUM 50 PERSONER

LYXIG MINI SÖTSAKSBUFFÉ 183:-
Minidessert i glas, minitarte, minibulle, minismoothie & mini fruktsallad
MINIMUM 50 PERSONER

HÄLSOFIKA 58:-
Energishot + hälsobite

KAKFIKA 67:-
Tre sorters småkakor & två sorters mjuka kakor och en cookie.
MINIMUM 30 PERSONER

SÄSONGSFIKA
Glass, semla, saffransbullar, morotskaka eller liknande.
Pris på förfrågan.










WRAP

MINIMUM 20 ST AV SAMMA SORT

Chef's Choice * - kött/fisk eller veg/vegan 125:-

BOWLS

Chef's Choice* - finns i tre valbara varianter: 130:-
Kött/fågel, vegetariskt/veganskt, fisk/skaldjur

Caesarsallad, kyckling, bacon, cheddar & jordärtskockadressing 145:-
Mjölk, ägg, fläsk

Räksallad, ägg, gröna ärtor, avokado & jalapenodressing 174:-
Skaldjur, ägg

Rostat kycklinglår, tomatbulgur, kumminpicklad morot, krispsallad, fårostkräm, oliver, gurka & tomat 155:-
Gluten, mjölk, sulfit

Poke bowl - lax, sushiris, sichuansvamp, gröna ärtor, gurka, picklad rödkål, mango, gochujangmajonnäs, picklad chili & kålrotsgari 165:-
Ägg, sulfit, senap

Pasta med smörbönor, grönärtspesto, kronärtskocka, stracciatella, tomat, ruccola & crunch 145:-
Gluten, mjölk

K-MÄRKT BUFFÉ - CHEF'S CHOICE*

FRÅN 10 PERSONER OCH UPPÅT
ALLT LEVERERAS KALLT PÅ ENGÅNGSMATERIAL

K-märkt Buffé 335:- /p

2 st protein (fisk/kött/fågel + en veg)

1 st kolhydrat

3 st gröna smaksatta rätter

2 st sås/röra/dressing/dipp

Bröd och smör/spread

SLIDER

MINIMUM 20 ST AV SAMMA SORT

Pulled chicken BBQ, parmesandressing & picklad silverlök 90:-
Mjölk, ägg, sulfit, gluten, soja

Rotsellerikebab, syrad kål, rostad vitlöksyoghurt, fefferoni & persilja 90:-
Mjölk, sulfit, gluten

Rökt lax, äppelsyrad kålrabbi, pepparrot och citronfärskost 90:-
Mjölk, sulfit, gluten

PINSA

Middag 2-3 personer eller mingel/AW 12 bitar 280:-

Tomat, mozzarella, charkuterier

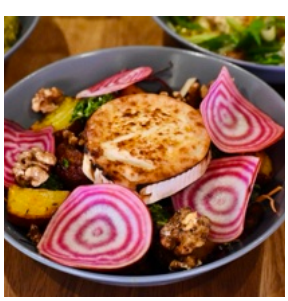
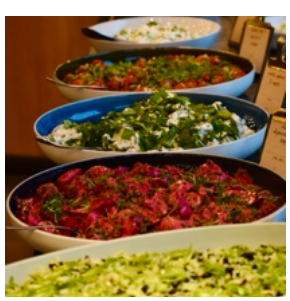
Tomat, mozzarella, säsongens grönsaker & färska blad

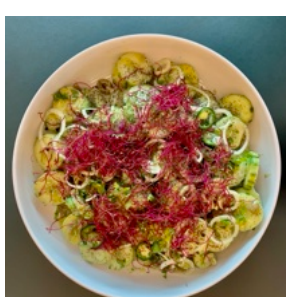
Färskost, parmesan, potatis, citron & timjan

(Kalix löjrom 20 gram + 80:-)

***VAD BETYDER CHEF'S CHOICE?**

Chef's Choice betyder att vi skapar menyn samma dag. Vad som serveras varierar med andra ord. Genom att låta kockarna välja råvaror beroende på säsong och tillgänglighet kan vi använda de resurser som finns. Med andra ord - hållbar mat. Eller som vi säger på K-märkt: "We Fight Food Waste".



SNACKS

Marconamandlar, popcorn, lantchips

Tre ovan: 45:- /p

K-märkts nötmix 38:-

TILLTUGG MINDRE

MINIMUM 20 ST AV SAMMA SORT

Passar bra som drinktilltugg/canapé eller som del i en buffé.

Chef's Choice* - finns i tre valbara varianter:
Kött/fågel, vegetariskt/veganskt, fisk/skaldjur 58:-

Liten paj med lagrad ost och Kalix löjrom 65:-
Gluten, mjölk, soja

Dillsaltad gurka, yoghurt, honung & zaatar 65:-
Mjölk, sesam

Öjebyröra "kräftor, västerbottensost, kummin" på crostini 65:-
Ägg, senap, mjölk, gluten

Fylld jordärtskocka, jordärtskockakräm och rökt ren 65:-
Mjölk

Grönärtsbruschetta, mynta och pecorino 65:-
Mjölk, gluten

Merguez "spett" med kumminyoghurt & rostad paprika 65:-
Mjölk

"Smörrebröd" kyckling, tryffelkräm, 65:-
picklad steklök & säsongens svamp
Gluten, mjölk, senap, sulfit

Fröknäcke med lagrad svensk hårdost, 65:-
grön tomat & vaniljmarmelad
Mjölk

AW-BRICKA

FRÅN 20 PERSONER OCH UPPÅT

Chark, ostar, röror, crudité, pickles & bröd, m.m 246:- /p

TILLTUGG STÖRRE

MINIMUM 20 ST AV SAMMA SORT

Passar som matigare drinktilltugg eller som del i buffé.

Chef's Choice* - finns i tre valbara varianter:
Kött/fågel, vegetariskt/veganskt, fisk/skaldjur 80:-

Pizza med mozzarella, tomat & chark 89:-
Gluten, mjölk

Vegetarisk vårrulle, srirachadressing, 89:-
kålsallad & kryddpicklad chili
Gluten, sulfit, ägg, soja

Burrata, tomater, jalapeno, basilika & krutonger 89:-
Mjölk, gluten

Risnudlar med chiliräka, böngroddar,
sesam & ingefärsmajonnäs 89:-
Ägg, soja, senap, sesam

Hållbarhetsgris "spett" med harissaglaze,
rostad potatissallad & tahini 89:-
Sesam

Smördegstarte med karamelliserad lök,
nicoise oliv & sardell 89:-
Gluten, mjölk

Laab på kyckling med rostat ris, tomat & mynta
89:-
Fisksås, soja

Tonfisktartar, ponzu, yuzomajonnäs & friterad rispapper 89:-
Soja, senap, ägg









DESSERTER

Dessert i glas - Chef's Choice*	62:-
Miniglas - Chef's Choice*	58:-

TARTLETTE

Kolatartlette med choklad	42:-
Passionsfruktstartlette med kokos	42:-

ÖVRIGT SÖTT

Chokladpralin - blandade smaker	29:-

GLASS

SÄSONGSPRODUKT

Glass i bägare - blandade smaker	38:-

TÅRTOR

Se sidan 8 med alla våra tårtor. Både "klassiska" och våra specialtårtor, högtidstårtor, siffertårtor, bröllopstårtor, m.m.









KALL DRYCK

Energishot	31:-
Rescued juice	42:-
Läskeblask	33:-
Mineralvatten	28:-
Alkoholfri Öl	33:-

VARM DRYCK

Kaffe i engångstermos, 13 port	366:-
Te i engångstermos, 13 port	366:-

KAFFE & TE LEVERERAS MED MJÖLK, SOCKER, ENGÅNGSMUGGAR & OMRÖRARE

ALKOHOL

KRÄVER PERSONAL PÅ PLATS FRÅN K-MÄRKT

Champagne - pris / flaska	850:-
Mousserande Cremant– pris / flaska	500:-
Vin – pris / flaska	425:-
K-märkts Dolcetto på BURK (rött vin)	125:-
Öl III 33cl– pris / flaska	65:-
Skakad cocktail, 5cl	125:-

Våra sommelierer hjälper er gärna med att hitta rätt dryck till just er tillställning.









tårtor



PRINCESSTÅRTA

6-bitars 335:-

10-bitars 513:-

Sockerkaksbotten, hallonkompott, vaniljbavaroise, gräddmousse, marsipan & vit choklad

GLUTEN: **JA** LAKTOS: **JA** ÄGG: **JA** GELATIN: **JA**
NÖTTER: **NEJ** MANDEL: **JA** SOYA: **JA**



BLÅBÄR / HALLON/KARDEMUMMA

(VÄXTBASERAD)

10-bitars 531:-

Kardemummabotten, blåbärsmouse, chokladglaze, lime- & kokoskräm och hallon

GLUTEN: **NEJ** LAKTOS: **NEJ** ÄGG: **NEJ** GELATIN: **NEJ**
NÖTTER: **NEJ** MANDEL: **NEJ** SOYA: **JA**



CHOKLAD / HALLON / PASSION

GLUTEN- & LAKTOSFRI

10-bitars 513:-

Chokladbotten, chokladmousse, hallonkräm och bakad passionsbrulé

GLUTEN: **NEJ** LAKTOS: **NEJ** ÄGG: **JA** GELATIN: **JA**
NÖTTER: **NEJ** MANDEL: **NEJ** SOYA: **JA**



SVARTVINBÄR / HASSELNÖT

10-bitars 513:-

Browniebotten med hasselnötskrisp, hasselnötskräm, svartvinbärsgelé, svartvinbärsbavaroise & hasselnöts-bavaroise

GLUTEN: **JA** LAKTOS: **JA** ÄGG: **JA** GELATIN: **JA**
NÖTTER: **JA** MANDEL: **JA** SOYA: **JA**



TARTE - PASSION & KOKOS

10-bitars 371:-

Mördegsbotten, passionskräm, kokosmaräng & vit choklad

GLUTEN: **JA** LAKTOS: **JA** ÄGG: **JA** GELATIN: **JA**
NÖTTER: **NEJ** MANDEL: **NEJ** SOYA: **JA**



TARTE - CHOKLAD & SMÖRKOLA

10-bitars 371:-

Chokladganache, smörkola & chokladmördeg

GLUTEN: **JA** LAKTOS: **JA** ÄGG: **JA** GELATIN: **NEJ**
NÖTTER: **NEJ** MANDEL: **NEJ** SOYA: **JA**



MJUK KAKA MOROT

10-bitars 397:-

Morotskaka med färskostkräm

GLUTEN: **JA** LAKTOS: **JA** ÄGG: **JA** GELATIN: **NEJ**
NÖTTER: **NEJ** MANDEL: **NEJ** SOYA: **JA**



MJUK KAKA ÄPPLE

10-bitars 397:-

Äppelkaka med crumble & säsongens äpplen

GLUTEN: **JA** LAKTOS: **JA** ÄGG: JA GELATIN: **NEJ**
NÖTTER: **NEJ** MANDEL: **NEJ** SOYA: **NEJ**

SPECIALTÅRTOR

Vi gör mer än gärna specialtårtor, bröllopstårtor och ”siffertårtor”. Se exempelbilder här nedan. Färg och form bestämmer vi tillsammans.
Kontakta oss för konsultation och beställning.

PRIS Från 103:-/bit

FRÅN 20 BITAR OCH UPPÅT

HÖGTIDSTÅRTOR

Tex vid jul, alla hjärtans dag, påsk, midsommar, halloween, m.m.

PRIS
10-bitars 558:-
6 bitars 335:-
2-bitars 156:-













K-MÄRKTS JULBUFFÉ

MINIMUM 10 personer

Per person 435:-

Grönkålsslaw med honung- och senapsvinegrette
Potatis- & fänkålssallad toppad med löjromskräm
Krondillspicklad morot
Rostad brysselkål med citrus & granatäpple
Matjessill, bryntsmörkräm, picklad lök & kavring
Calvados- och ingefärsgravad lax med espressosenapssås
Ägg Royal, höstsvamp, västerbottensost
Konfiterad kalkon ”7 spices”
Smör, svecia ost, julbröd
Mandarintartlette med italiensk maräng

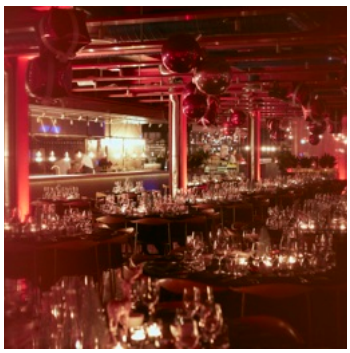
TILLVAL

MINIMUM 10 ST AV SAMMA SORT

Kompletterande små ”rätter”	49:-/st
Julskinka med plommon & äppelmos	
2 olika K-märkt sillar	
Janssons frestelse (värm själv)	
Köttbullar (värm själv)	
Prinskorv (värm själv)	

SÖTT

Pralin - blandade smaker	29:-/st
Marmelad - blandade smaker	50:-/st






K-MÄRKT



SKRÄDDARSYTT

På K-märkt är vi JA-sägare!

Vi hjälper er gärna att skräddarsy en catering helt efter era behov. Bara maten eller helheten – upp till er.

Vi har mat för hela dagen och vi kan också fixa dryck (även alkohol med tillstånd), personal, porslin, projektledning, underhållning, m.m.

Behöver ni hjälp med idéer kring en hållbar måltid har ni kommit helt rätt! Låt oss hjälpa er.

Vid **större cateringförfrågningar** och specialbeställningar Kontakta Naima på vår catering & event avdelning

Naima Agnaou – 073-440 68 09 – naima@kmarkt.se









CATERING - SÅ HÄR FUNKAR DET

Vi hjälper er gärna med hållbar catering – färdiga lösningar eller skräddarsytt.

Vi gör både mindre och större cateringuppdrag.
Bara leverans av mat är sällan ett problem - men ska det vara kockar och personal på plats så är möjligheterna ibland mer begränsade.

FRAMFÖRHÅLLNING

Catering upp till 24 personer - 3 arbetsdagar
Catering över 24 personer - 5 arbetsdagar

Catering med kock & personal på plats kräver längre framförhållning. Absolut minimum 2 veckor.

Hör gärna av er med er förfrågan.

BARA MATEN – ELLER ALLT

Bara maten eller helheten – upp till er. Vi kan också fixa med dryck (även alkohol med tillstånd), personal, porslin, projektledning, m.m.

LEVERANS / BUD

Ni kan antingen hämta på något av våra matcaféer/ restauranger eller så kan vi se till att det levereras till er med bud.

Kostnad beroende på dag/tid och adress.

SPECIALKOST

Här kan du läsa mer om hur vi jobbar med specialkost: SPECIALKOSTPOLICY

Här finns mall för specialkostanmälan: MALL SPECIALKOST (Excel)



FAQ

Vad betyder Chef's Choice?"

Chef's Choice betyder att vi skapar menyn samma dag. Vad som serveras varierar med andra ord. Genom att låta kockarna välja råvaror beroende på säsong och tillgänglighet kan vi använda de resurser som finns. Med andra ord - hållbar mat.

WE FIGHT FOOD WASTE - WFFW
På K-märkt så bryr vi oss om vår planet och vi jobbar dagligen för ett minskat matsvinn. Ett mycket, mycket större problem än många tror. Vi använder flera metoder för att minska vårt matsivnn där Chefs Choice är ett av dem.

Läs gärna mer om vår hållbara matfilosofi på vår hemsida: kmarkt.se

Varför har ni en specialkostpolicy & varför kostar viss specialkost extra??"

Det finns fyra anledningar till att K-märkt har en utvecklad och tydlig specialkostpolicy:

1. Vi vill kunna ge alla gäster en lika härlig matupplevelse och hög matkvalité - oavsett om man har behov av specialkost eller ej.
2. Vi vill undvika att någon far illa genom att det serveras mat som gästen inte tål.
3. Hållbarhet. Vi vill genom ett strukturerat arbete minska matsvinnet - som kan vara en ökad riskfaktor vid specialkost.
4. Vi vill ha hög service och erbjuda gästerna möjlighet att välja vad man helst önskar - men önskemål utöver en viss grundnivå kommer med ett pris.

Är priserna ink eller ex moms - vad är momsen?"

I denna prislista är alla priser ex moms. Köper du som privatperson tillkommer moms med 12% mat och alkoholfri dryck och 25% på allt annat. Är det takeaway utan restaurangservice gäller moms med 6%.

Kan jag hyra personal - vad kostar det? "

En del av våra rätter/menyer kräver kock på plats - andra inte.

Vi hyr också gärna ut servicepersonal i samband med leveranser av mat och dryck.

Projektledare/Köksmästare	650:- /h
Kockar	625:-/h
Servis	525:- /h
OB:	från 50:-/h

Måndag till fredag: från kl. 20.00 till kl. 06.00 påföljande dag. Lördag, midsommar-, jul- och nyårsafton: från kl. 16.00 till kl. 06.00 påföljande dag. Söndag och helgdag: från kl. 06.00 till kl. 06.00 påföljande dag.

Kan man hyra enbart personal, glas, porslin?"

Tyvärr inte. Då är det bättre att ni vänder er till en firma som håller på med sånt.

FÖRFRÅGNING, BESTÄLLNING & BOKNING

Mindre cateringar av typen frukost, lunch, fika, m.m. beställer ni direkt av det matcafé/restaurang som ni vill hämta eller få leverans ifrån.

K-märkt Garnisonen
08-466 88 92
garnisonen@kmarkt.se

K-märkt Teatern
08-121 479 49
teatern@kmarkt.se

K-märkt Bokcafe
08-684 479 49
bokcafe@kmarkt.se

K-märkt Solna Strand
08-684 479 45
solnastrand@kmarkt.se

K-märkt Hagastaden
08-684 479 46
hagastaden@kmarkt.se

K-märkt Frösunda
08-684 479 44
frosunda@kmarkt.se

K-märkt Kista Science Tower
08-684 472 41
sciencetower@kmarkt.se

K-märkt Separatorn
08-684 472 42
separatorn@kmarkt.se

K-märkt Sthlm New
08-684 472 43
sthlmnew@kmarkt.se

Vid **större cateringförfrågningar** och specialbeställningar hjälper Naima på vår Catering & Eventavdelning er.

Naima Agnaou – 073-440 68 09 – naima@kmarkt.se