

		Pris
<b>Enkle retter</b>		
9	Betasuppe pr. l	kr 107,00
1, 2, 4, 7, 9	Fiskesuppe pr l.	kr 107,00
1,9	rundstk og smør pr.kuvert	kr 15,00
9	Lapskaus pr. l	kr 112,00
1,9	flatbrød pr. kuvert	kr 5,00
1,6,7	Lasagne	kr 149,00
	Kyllinggryte Bali m/ris	kr 138,00
7 i potetmosen	Lammegryte m/potetmos	kr 179,00
7	Rømmegrøt pr.l.	kr 112,00
1,7	spekemat og vannkringle til rømmegrøt. Pr. kuvert	kr 46,00
1,7	Heimelaga pizza 1/1gast. (4-5 pers)	kr 312,00
	salat pr pers	kr 23,00
7	Risgrøt pr liter	kr 65,00
<b>Påsmurt</b>		
1,2,3,4,6,7	Snittar pr. stk	kr 32,00
1,3,7	rundstk	kr 28,00
1,7	baguettar m/ost og skinke	kr 47,00
1,2,3,4,6,7	baguettar m/reker, laks, roastbiff	kr 55,00
<b>Kaker</b>		
1,3,7	Kringle m/kanel og sukker (klippekrans) ca 40 cm	kr 76,00
1,7	Sjokoladecake firkant (40 biter)	kr 469,00
1,3,7	gulrotkake, rund. 16-18 pers	kr 235,00
	gulrotkake, firkant (40-50 biter)	kr 550,00
1,3,7,8(valnøtter)	Brownies, firkant. (20 biter)	kr 277,00
	Brownies, firkant. (40 biter)	kr 530,00
1,3,7	Kokosdrømmer, firkant (40 biter)	kr 530,00
	Kokosdrømmer, firkant (20 biter)	kr 277,00
3,7, 8 (mandler)	Jordbærfromasjkake (glutenfri), rund 16-18 pers	kr 472,00
1,3,5,7	Snickerskake, rund 16-18 pers	kr 495,00
1,3,7	Ostekake, 16-18 pers	kr 532,00
1,3,7, 8 (mandler)	Verdens beste. Firkant 16-20 pers	kr 464,00
	Verdens beste. Firkant 36-40 pers	kr 902,00
1,3,7	bløtkake rund 16-18 pers	kr 530,00
	bløtkake firkant 20-25 pers	kr 735,00
	bløtkake firkant 40-45 pers	kr 1 200,00
1,3,7, 8 (mandler, valnøtter)	marsipankake rund 16-18 pers	kr 556,00
	marsipankake firkant 20-25 pers	kr 795,00
	marsipankake firkant 40-45 pers	kr 1 280,00
	tillegg for spesialpynting (pr time)	kr 400,00

## Koldtbord

<b>Koldtbord 1</b>	Røykt laks m/eggerøre, reker (rensa), spekefat, roastbiff, skinkesteik, waldorffsalat, potetsalat, blanda salat, dressing, surkål, majones, remulade. Kuvertbrød, smør	kr 205,00
1,2,3,4,6,7, 8, 9, 10		
<b>Koldtbord 2</b>	Karbonader m/løk, Røykt laks m/eggerøre, reker (rensa), spekefat, roastbiff, skinkesteik, waldorffsalat, potetsalat, grønn salat, tomatsalat m/fetaost, dressing, surkål, majones, remulade. Kuvertbrød, smør	kr 299,00
1,2,3,4,6,7, 8, 9, 10		

forts. neste side



**Tillegg til Koldtbord** se også tapasmenyen

## Varmretter

Karbonader m/løk	kr 43,00
Stekt kylling	kr 43,00
Gryterett m/ris	kr 65,00

## Kalde retter

2,3,4	Aspic m/fisk, reker og grønnsaker	kr 30,00
1,9,10	Pastasalat m/kylling	kr 30,00
4,7	Sitronmarinert laks	kr 35,00
7	Tomatsalat m/fetaost	kr 30,00
4	Tomatsild (hjemmelaget)	kr 21,00
4,10	Sursild (hjemmelaget)	kr 21,00
4,7	Rømmesild (hjemmelaget)	kr 24,00
1,4,7,10	Cæsarsalat	kr 33,00
7	Ostespyd (ridderost, drue, melon)	kr 33,00

## Desserter

se side 3

## Tapas

<b>Tapas</b>	8 retter inkl focaccia og aioli	kr 330,00
	10 retter inkl focaccia og aioli	kr 390,00
	12 retter inkl focaccia og aioli	kr 445,00

Velg fra listen:

**Pris som tillegg  
til koldtbord**

1,4,10	<b>1</b> Lefseruller m/dijonsennep, røkelaks og ruccolasalat	kr 33,00
1, 7	<b>2</b> Lefseruller m/kremost, spekeskinke og salatblad	kr 33,00
	<b>3</b> Dadler med bacon	kr 35,00
3, 10	<b>4</b> Djevleegg (fylte egg)	kr 33,00
7	<b>5</b> Asparges og parmesan i spekeskinke	kr 50,00
3	<b>6</b> Potetomelett	kr 33,00
7	<b>7</b> ostefat (brie, blåmuggost, ridderost) m/hjemmelaget chutney	kr 39,00
7	<b>8</b> Ostespyd (ridderost m/drue og melon)	kr 33,00
3	<b>9</b> Kjøttboller i tomatsaus	kr 50,00
	<b>10</b> Ovnsbakt chorizospyd m/cherrytomat	kr 45,00
2	<b>11</b> Hvitløkmarinert Scampi m/chilisaus	kr 55,00
5,6	<b>12</b> Sataykrydrede kyllingklubber	kr 54,00
	<b>13</b> Helstekt champignon m/persille og hvitløk	kr 30,00
	<b>14</b> Saltbakte poteter	kr 30,00
	<b>15</b> Blandet salat	kr 23,00
7	<b>16</b> Tomatsalat (tomat, rødløk, fetaost og ruccola m/balsamicodressing)	kr 30,00
	Dressinger:	
3, 10	<b>17</b> Aioli	kr 10,00
7	<b>18</b> Tzatziki	kr 17,00
1	<b>19</b> Focaccia	kr 15,00
	dessert: se side 3	

# Catering 2020

## Selskapsmeny

Pris

### Supper

1, 7, 9	Aspargessuppe	kr 50,00
1, 7, 9	Blomkålsuppe	kr 50,00
1, 7, 9	Champignonsuppe	kr 50,00
7, 9	løksuppe m/skinke og kremost	kr 53,00
1, 4, 7, 9	Kremet purre супpe m/røkelaks	kr 60,00

### Forrett

1,7	Melonsalat m/spekeskinke	kr 73,00
4, 7	Glasert laks m/pepperrotkrem	kr 77,00
1, 3, 4	Omelettrull m/røkelaks	kr 77,00
7	bacondadler m/brie og ripsgele	kr 83,00
7	Asparges m/spekeskinke og parmesan	kr 83,00
3, 4, 10	Gravlaks m/sennepsaus og dillstuede poteter	kr 86,00

### Hoved-rett kjøtt

saus: 1, 7, 9	Kjøttkaker m/ertestuing, gulrot	kr 189,00
saus: 1, 7, 9	Sosekjøtt m/gulrot, broccoli	kr 219,00
saus: 1, 7, 9, 10	Røykt svinekam m/surkål, erter, gulrot, blomkål, sennepssaus	kr 214,00
saus: 1, 7, 9	Svinesteik m/surkål, erter, blomkål og gulrot	kr 214,00
7,11	Krydret kyllingfilet m/kremet appelsinsaus, Rosenkål og gulrot m/hvitløk og parmesan, ris	kr 235,00
saus: 1, 7, 9	Oksesteik m/gulrøtter, rosenkål, minimais	kr 239,00
saus: 1, 7, 9	Lammesteik m/gulrøtter, rosenkål, minimais	kr 255,00
saus: 1, 7, 9	Lammesteik m/tomatsalat, champignonstuing og Hasselbackpoteter	kr 280,00
saus: 1, 7, 9	Reinsdyrsteik m/fløtesaus, rosenkål, gulrot, stekt champignon	kr 292,00
saus: 1, 7, 9	Lammesadel m/stekt tomat, broccoli, champignonstuing og urtestekte poteter	kr 312,00
7	tillegg for fløtegratinerte poteter	kr 23,00

### Hoved-rett fisk

1, 3, 4, 7	Sei Cordon Bleu m/salat og ris	kr 118,00
1, 4, 7	Stekt sei m/tomatkompott, syltet løk, fennikelrelish og soya-limesmør	kr 139,00
4, 7	Sitronmarinert laks m/agurksalat og Sandefjordsmør	kr 156,00
4, 7	Ovnsbakt breiflabb m/smørdampa broccoli	kr 225,00
4, 7	Spekeskinkesurra breiflabb m/kikertsuppe og karristekte epler	kr 269,00

### Dessert

3,7	Riskrem m/rød saus	kr 47,00
3,7	Sitronfromasj	kr 48,00
1,7	Tilslørte bondegutter (m/rabarbra)	kr 59,00
3, 7	Dronning Maud pudding	kr 58,00
3,7	Karamellpudding	kr 62,00
3,7	Crème brûlée	kr 69,00
3,7	Crème Catalana	kr 69,00

Allergener



Fjell-Iy leirsted  
Møvikvegen 193, 5357 Fjell

tlf 56 31 04 40  
epost: dagligleder@fjell-ly.no

- 1** Gluten
- 2** Skalldyr
- 3** Egg
- 4** Fisk
- 5** Peanøtter
- 6** Soya
- 7** Melk
- 8** Nøtter
- 9** Selleri
- 10** Sennep
- 11** Sesamfrø
- 12** Svoveldioksid eller sulfitter
- 13** Lupin
- 14** Bløtdyr