

Catering 2021

Enkle retter

Pris

9	Betasuppe pr. l	kr 109,00
1, 2, 4, 7, 9	Fiskesuppe pr l.	kr 117,00
1,9	rundstk og smør pr.kuvert	kr 15,00
9	Lapskaus pr. l	kr 114,00
1,9	flatbrød pr. kuvert	kr 6,00
1,6,7	Lasagne	kr 152,00
	Kyllinggryte Bali m/ris	kr 140,00
7 i potetmosen	Lammegryte m/potetmos	kr 183,00
7	Rømmegraut pr.l.	kr 114,00
1,7	spekemat og vannkringle til rømmegrøt. Pr. kuvert	kr 47,00
1,7	Heimelaga pizza 1/1gast. (4-5 pers)	kr 318,00
	salat pr pers	kr 23,00
7	Risgrøt pr liter	kr 66,00

Påsmurt

1,2,3,4,6,7	Snitter pr. stk	kr 32,00
1,3,7	rundstk	kr 28,00
1,7	baguetter m/ost og skinke	kr 48,00
1,2,3,4,6,7	baguetter m/reker, laks, roastbiff, svinesteik	kr 56,00

Kaker

1,3,7	Kringle m/kanel og sukker (klippekrans) ca 40 cm	kr 77,00
1,3,7,8 (pekannøtter)	Mini wienerbrød stkpris (5 ulike sorter)	kr 8,00
1,7	Sjokoladecake firkant (40 biter)	kr 475,00
1,3,7	gulrotkake, rund. 16-18 pers	kr 239,00
	gulrotkake, firkant (40-50 biter)	kr 526,00
1,3,7,8(valnøtter)	Brownies, firkant. (20 biter)	kr 282,00
	Brownies, firkant. (40 biter)	kr 541,00
1,3,7	Kokosdrømmer, firkant (40 biter)	kr 541,00
	Kokosdrømmer, firkant (20 biter)	kr 282,00
3,7, 8 (mandler)	Jordbærfromasjkake (glutenfri), rund 16-18 pers	kr 481,00
1,3,5,7	Snickerskake, rund 16-18 pers	kr 504,00
1,3,7	Ostekake, 16-18 pers	kr 542,00
1,3,7, 8 (mandler)	Verdens beste. Firkant 16-20 pers	kr 473,00
	Verdens beste. Firkant 36-40 pers	kr 920,00
	bløtkake/ marsipankake rund 16-18 pers	kr 567,00
1,3,7, 8 (mander og valnøtter i marsipankakene)	bløtkake/ marsipankake firkant 20-25 pers	kr 822,00
	bløtkake/ marsipankake firkant 40-45 pers	kr 1 355,00
	tilllegg for spesialpynting (pr time)	kr 500,00

Koldtbord

Koldtbord 1 1,2,3,4,6,7, 8, 9, 10	kald stekt kylling, Røykt laks m/eggerøre, reker (rensa), spekefat, roastbiff, svinesteik, waldorffsalat, potetsalat, grønn salat, dressing, surkål, majones, remulade. Rundstk, smør	kr 259,00
Koldtbord 2 1,2,3,4,6,7, 8, 9, 10	Karbonader m/løk, kald stekt kylling, Røykt laks m/eggerøre, reker (rensa), spekefat, roastbiff, svinesteik, waldorffsalat, potetsalat, grønn salat, tomatsalat m/fetaost, dressing, surkål, majones, remulade. Rundstk, smør	kr 345,00

forts. neste side

Tillegg til Koldtbord se også tapasmenyen

Varmretter

Karbonader m/løk	kr 39,00
Stekt kylling	kr 39,00
Gryterett m/ris	kr 75,00

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 29,00
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 m/kylling	kr 39,00
7	Ostespyd (ridderost, drue, melon) se også tapasmenyen	kr 23,00

Desserter

se side 3

Tapas

Tapas	8 retter inkl focaccia og aioli	kr 275,00
	10 retter inkl focaccia og aioli	kr 330,00
	12 retter inkl focaccia og aioli	kr 390,00

Velg fra listen:

**Pris som tillegg
til koldtbord**

1,4,10	1 Lefseruller m/dijonsennep, røkelaks og ruccolasalat	kr 33,00
1,7	2 Lefseruller m/kremost, spekeskinke og salatblad	kr 33,00
	3 Dadler med bacon	kr 35,00
3,10	4 Djevløegg (fylte egg)	kr 23,00
7	5 Asparges og parmesan i spekeskinke	kr 49,00
3	6 Potetomelett	kr 33,00
7	7 ostefat (brie, blåmuggost, ridderost) m/hjemmelaget chutney	kr 39,00
7	8 Ostespyd (ridderost m/drue og melon)	kr 23,00
3	9 Kjøttboller i tomatsaus	kr 39,00
	10 Ovnsbakt chorizospyd m/cherrytomat	kr 39,00
2	11 Hvitløkmarinert Scampi m/chilisaus	kr 46,00
5,6	12 Sataykrydrede kyllingklubber	kr 46,00
1,4,6	13 Vårull m/kylling	kr 33,00
1,4,6	14 Vårull vegetar	kr 33,00
	15 Helstekt champignon m/persille og hvitløk	kr 23,00
	16 Saltbakte poteter	kr 23,00
	17 Blandet salat	kr 23,00
7	18 Tomatsalat (tomat, rødløk, fetaost og ruccola m/balsamicodressing)	kr 29,00
7	19 Tzatziki	kr 17,00
3,10	Aioli	kr 10,00
1	Focaccia	kr 15,00
	dessert: se side 3	

Catering 2021

Selskapsmeny

Pris pr pers

Suppe

(lav fodmap, ingen allergener)	Gulrotsuppe m/ingefær	kr 49,00
1, 7, 9	Blomkålsuppe	kr 51,00
7,9,	Sellerirotssuppe med eple og bacon	kr 62,00
1, 4, 7, 9	Kremet purressuppe m/røkelaks	kr 64,00
7, 9	Løksuppe m/skinke og kremost	kr 67,00
2,4,	Currysuppe m/laks og reker	kr 70,00
1,2,4,7,9,	Bergensk fiskesuppe	kr 71,00

Forrett

1,7	Melonsalat m/spekeskinke	kr 74,00
4, 7	Glaseret laks m/pepperrotkrem	kr 77,00
1, 3, 4	Omelettrull med røkelaks	kr 77,00
7	bacondadler m/brie og ripsgele	kr 80,00
7	Asparges m/spekeskinke og parmesan	kr 83,00
1,4,7,	Bruschetta med røkelakskrem	kr 86,00
3, 4, 10	Gravlaks m/sennepsaus	kr 87,00

Hovedrett kjøtt

5,6	Kyllingfilet Satay m/peanøttsaus, spicy mangosalat og ris	kr 237,00
brød: 1	Lammegryte m/ris, salat og brød	kr 219,00
saus: 1, 7, 9	Sosekjøtt m/gulrot, broccoli	kr 223,00
saus: 1, 7, 9, 10	Røykt svinekam m/surkål, erter, gulrot, blomkål, sennepsaus	kr 219,00
saus: 1, 7, 9	Svinesteik m/surkål, erter, blomkål og gulrot	kr 219,00
7,11	Krydret kyllingfilet m/kremet appelsinsaus, Rosenkål og gulrot m/hvitløk og parmesan, ris	kr 237,00
saus: 1, 7, 9	Oksesteik m/gulrøtter, rosenkål, minimais	kr 239,00
8 (pistasjnøtter)	Porchetta m/pistasjnøtter og tranebær, eple og rosenkål, sjysaus, råstekte potetbåter	kr 247,00
saus: 1, 7, 9	Lammesteik m/gulrøtter, rosenkål, minimais	kr 254,00
1,7,9	Finnbiffgryte m/rosenkål og kokte poteter	kr 286,00
saus: 1, 7, 9	Lammesteik m/tomatsalat, champignonstuing og Hasselbackpoteter	kr 287,00
saus: 1, 7, 9	Reinsdyrsteik m/fløtesaus, rosenkål, gulrot, stekt champignon	kr 293,00
7,9,	Rødvinsbraisert lammeskank m/bakte rotgrønnsaker og hvitløkpotetmos	kr 311,00
1, 7, 9, 10	Sennepspanert lammesadel m/stekt tomat, broccoli, champignonstuing og urtestekte poteter	kr 321,00
7, 8 (mandler)	Andebryst m/clementinsaus, aspargesbønner, råstekte potetbåter	kr 338,00
7	tilllegg for fløtegratinerte poteter	kr 23,00

Hovedrett fisk

4, 7	Sitronmarinert laks m/agurksalat og Sandefjordsmør	kr 193,00
	Stekt torsk i sursøt saus	kr 200,00
4, 7	Ovnsbakt breiflabb m/smørdampa broccoli	kr 223,00
4, 7	Spekeskinkesurra breiflabb m/kikertsuppe og karristekte epler	kr 253,00
4	Bacalao m/focaccia	kr 253,00

Dessert

7	riskrem	kr 49,00
3,7	Sitronfromasj	kr 49,00
1,7	Tilslørte bondegutter (m/rabarbra)	kr 55,00
3, 7	Dronning Maud pudding	kr 55,00
7	Panna cotta m/bringebærcoulis	kr 65,00
3,7	Karamellpudding	kr 55,00
3,7	Crème brûlée	kr 69,00
3,7	Crème Catalana	kr 69,00

Allergener

- 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