

		Pris
Enkle retter		
9	Betasuppe pr. l	kr 100,00
1,9	rundstk og smør pr.kuvert	kr 15,00
9	Lapskaus pr. l	kr 108,00
1,9	flatbrød pr. kuvert	kr 5,00
1,6,7	Lasagne	kr 139,00
	Kyllinggryte Bali m/ris	kr 134,00
	Lammegryte m/ris	kr 168,00
7	Rømmegraut pr.l.	kr 108,00
1,7	spekemat og vannkringle til rømmegrøt. Pr. kuvert	kr 39,00
1,7	Heimelaga pizza 1/1gast. (4-5 pers)	kr 298,00
	salat pr pers	kr 20,00
7	Risgrøt pr liter	kr 64,00
1,6,7	Kjøttdeig og pasta-form	kr 132,00
Påsmurt		
1,2,3,4,6,7	Snittar pr. stk	kr 30,00
1,3,7	rundstk	kr 27,00
1,7	baguettar m/ost og skinke	kr 45,00
1,2,3,4,6,7	baguettar m/reker, laks, roastbiff	kr 53,00
Kaker		
1,3,7	Wienerstang (ca 30 cm)	kr 67,00
1,7	Sjokoladecake firkant (40 biter)	kr 451,00
	gulrotkake, rund. 16-18 pers	kr 226,00
1,3,7	gulrotkake, firkant (40-50 biter)	kr 530,00
	Brownies, firkant. (20 biter)	kr 267,00
1,3,7,8(valnøtter)	Brownies, firkant. (40 biter)	kr 515,00
	Kokosdrømmer, firkant (40 biter)	kr 535,00
1,7	Kokosdrømmer, firkant (20 biter)	kr 288,00
1,7, 8 (mandler)	Jordbærfromasjkake (glutenfri), rund 16-18 pers	kr 453,00
1,5,7	Snickerskake, rund 16-18 pers	kr 473,00
1,7	Ostekake, 16-18 pers	kr 509,00
	Verdens beste. Firkant 16-20 pers	kr 447,00
	Verdens beste. Firkant 36-40 pers	kr 870,00
	bløtkake rund 16-18 pers	kr 509,00
1,3,7	bløtkake firkant 20-25 pers	kr 715,00
	bløtkake firkant 40-45 pers	kr 1 169,00
	marsipankake rund 16-18 pers	kr 535,00
1,3,7, 8 (mandler, valnøtter)	marsipankake firkant 20-25 pers	kr 772,00
	marsipankake firkant 40-45 pers	kr 1 251,00
	tilllegg for spesialpynting (pr time)	kr 380,00

Koldtbord

Koldtbord 1	Røyt laks m/eggerøre, reker (rensa), spekefat, roastbiff, skinkesteik, waldorffsalat, potetsalat, blanda salat, dressing, surkål, majones, remulade. Kuvertbrød, smør	kr 195,00
1,2,3,4,6,7, 8, 9, 10		
Koldtbord 2	Karbonader m/løk, Røyt laks m/eggerøre, reker (rensa), spekefat, roastbiff, skinkesteik, waldorffsalat, potetsalat, grønn salat, tomatsalat m/fetaost, dressing, surkål, majones, remulade. Kuvertbrød, smør	kr 287,00
1,2,3,4,6,7, 8, 9, 10		

forts. neste side

Tillegg til Koldtbord se også tapasmenyen

Varmretter

Karbonader m/løk	kr 42,00
Stekt kylling	kr 42,00
Gryterett m/ris	kr 63,00

Kalde retter

2,3,4	Aspic m/fisk, reker og grønnsaker	kr 28,00
1,9,10	Pastasalat m/kylling	kr 28,00
4,7	Sitronmarinert laks	kr 33,00
7	Tomatsalat m/fetaost	kr 28,00
4	Tomatsild (hjemmelaget)	kr 20,00
4,10	Sursild (hjemmelaget)	kr 20,00
4,7	Rømmesild (hjemmelaget)	kr 23,00
1,4,7,10	Cæsarsalat	kr 31,00
7	Ostespyd (ridderost, drue, melon)	kr 23,00

Desserter

se side 3

Tapas

Tapas

8 retter	kr 307,00
10 retter	kr 370,00
12 retter	kr 420,00

Velg fra listen:

Pris som tillegg til koldtbord

1,4,10	1 Lefseruller m/dijonsennep, røkelaks og ruccolasalat	kr 31,00
1, 7	2 Lefseruller m/kremost, spekeskinke og salatblad	kr 31,00
	3 Dadler med bacon	kr 33,00
3, 10	4 Djevløegg (fylte egg)	kr 31,00
7	5 Asparges og parmesan i spekeskinke	kr 48,00
3	6 Potetomelett	kr 31,00
7	7 ostefat (brie, blåmuggost, ridderost) m/hjemmelaget chutney	kr 37,00
7	8 Ostespyd (ridderost m/drue og melon)	kr 31,00
3	9 Kjøttboller i tomatsaus	kr 48,00
	10 Ovnsbakt chorizospyd m/cherrytomat	kr 43,00
2	11 Hvitløkmarinert Scampi m/chilisaus	kr 52,00
5,6	12 Sataykrydrede kyllingklubber	kr 52,00
	13 Helstekt champignon m/persille og hvitløk	kr 28,00
	14 Saltbakte poteter	kr 28,00
	15 Blandet salat	kr 22,00
7	16 Tomatsalat (tomat, rødløk, fetaost og ruccola m/balsamicodressing)	kr 28,00
	Dressinger:	
3, 10	17 Aioli	kr 10,00
7	18 Tzatziki	kr 17,00
1	Focaccia, urtebrød, smør (7)	

dessert: se side 3

Catering 2018

Selskapsmeny

Pris

Supper

1, 7, 9	Aspargessuppe	kr 49,00
1, 7, 9	Blomkålsuppe	kr 49,00
1, 7, 9	Champignonsuppe	kr 49,00
7, 9	løksuppe m/skinke og kremost	kr 51,00
1, 4, 7, 9	Kremet purre супpe m/røkelaks	kr 59,00

Forrett

1,7	Melonsalat m/spekeskinke	kr 71,00
4, 7	Glasert laks m/pepperotkrem	kr 74,00
1, 3, 4	Omelettrull m/røkelaks	kr 74,00
7	bacondadler m/brie og ripsgele	kr 79,00
7	Asparges m/spekeskinke og parmesan	kr 79,00
3, 4, 10	Gravlaks m/sennepsaus og dillstuede poteter	kr 82,00

Hoved-rett kjøtt

saus: 1, 7, 9	Kjøttkaker m/ertestuing, gulrot	kr 141,00
brød: 1	Lammegryte m/ris, salat og brød	kr 174,00
saus: 1, 7, 9	Sosekjøtt m/gulrot, broccoli	kr 205,00
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 209,00
7,11	Krydret kyllingfilet m/kremet appelsinsaus, Rosenkål og gulrot m/hvitløk og parmesan, ris	kr 225,00
saus: 1, 7, 9	Oksesteik m/gulrøtter, rosenkål, minimais	kr 231,00
saus: 1, 7, 9	Lammesteik m/gulrøtter, rosenkål, minimais	kr 246,00
saus: 1, 7, 9	Lammesteik m/tomatsalat, champignonstuing og Hasselbackpoteter	kr 270,00
saus: 1, 7, 9	Reinsdyrsteik m/fløtesaus, rosenkål, gulrot, stekt champignon	kr 281,00
saus: 1, 7, 9	Lammesadel m/stekt tomat, broccoli, champignonstuing og urtestekte poteter	kr 300,00
saus: 1, 7, 9	Svineribbe m/surkål, medisterkaker, medisterpølser, svsker	kr 236,00
7	Pinnekjøtt m/kålrabistappe	kr 350,00
saus: 1, 7, 9	Juletallerken pinnekjøtt + svineribbe m/tilbehør	kr 339,00
7	tillegg for fløtegratinerte poteter	kr 22,00

Hoved-rett fisk

1, 3, 4, 7	Sei Cordon Bleu m/salat og ris	kr 113,00
1, 4, 7	Stekt sei m/tomatkompott, syltet løk, fennikelrelish og soya-limesmør	kr 129,00
4, 7	Sitronmarinert laks m/agurksalat og Sandefjordsmør	kr 148,00
4, 7	Ovnsbakt breiflabb m/smørdampa broccoli	kr 211,00
4, 7	Spekeskinkesurra breiflabb m/kikertsuppe og karristekte epler	kr 245,00

Dessert

3,7	Riskrem m/rød saus	kr 45,00
3,7	Sitronfromasj	kr 46,00
1,7	Tilslørte bondegutter (m/rabarbra)	kr 57,00
3,7	Dronning Maud pudding	kr 56,00
3,7	Karamellpudding	kr 60,00
3,7	Crème brûlée	kr 67,00
3,7	Crème Catalana	kr 67,00

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