



## CATERINGMENY 2018

*Du holder festen, vi mater gjesten. Alle cateringbestillinger må hentes hos oss. Vi kan være behjelpelig med utleie av kokk og servitør mot et tillegg på kr. 500,- pr time, transport kostnader kommer i tillegg.*

### TAPASBORD

*Tapas passer godt for hyggelige lag. Vi har satt sammen en meny bestående av norske smaker, og en med de klassiske spanske smakene. Velbekomme*

#### **Norske smaker**

##### **Kalde retter**

Krabbesalat med Urtetoast  
Røkt Ørret & Eggekrem  
Spekepølser & Gressløkrømme  
Potetsalat med vårløk & olje  
Lokal ost med eplekompott

##### **Varme retter**

Hjemmelagde Kjøttboller tilsmakt med Ramsløk, urtedressing  
Urtemarinerte Kylling klubber  
Urtestekte småpoteter  
Salviemarinert Svinefilet -på spyd  
  
Fersk brød, flatbrød & ramsløksmør

***Pris per kuvert kr. 400,-***



## **SPANSKE SMAKER**

### ***Kalde retter***

Sverre ost fra Samnanger – marinert på spansk vis  
Aceitunas marinadas- Marinerte Oliven  
Ensalada verde-Grønn salat  
Ensalada de tomate-Tomat salat  
Tortilla Espanol -Spansk omelett med chorizo

### ***Varme retter***

Albôndigas-Kjøttboller i Tomatsalsa  
Datiles con bacon-Bacondadler  
Mejillas de buey-Oksekjaker braisert i rødvin & tomat  
Asparges con Serrano-Asparges surret i Serranoskinke  
Urtebakte poteter-toppet med paprika moiyo

Nybakt foccaciabrød & Aioli

***Pris per kuvert kr. 425,-***



## Koldtbord

*Koldtbord passer godt for hyggelige lag.  
Vi har satt sammen en meny bestående av noe for enhver smak.  
Velbekomme*

### **FISK OG SKALLDYR:**

- Einerøkt laks, eggerøre
- Vår egen Varmrøkte laks
- «Skagen» reker & krepshealer i dillrømme
- Tilsmakt med rødløk & løyrom

### **KJØTT**

- Langtidsmodnet Spekeskinke
- Svinenakke med chutney på
- Fjorårets plommer fra hagen
- Roastbiff

### **VARMT**

- Hjemmelagde Karbonader
- Oljebakte Kyllinglår
- Ovnsbakte småpoteter
  
- Salater, dressinger og garnityrer.

Ferskt brød og godt smør

PRIS PER KUVERT KR. 445,-



## CATERING «FRA HAVET»

*Den beste sjømaten kommer fra Norge. Vi har satt sammen en meny basert på noe av det beste havet har å tilby. Velbekomme*

### ***Sjømatbord***

Rå marinert Glitne-Kveite fra Sogn  
Einerøkt Laks  
Krabbesalat  
Bøklingsvarmrøkt sild  
Kamskjell  
Reker  
Kongekrabbe  
Sjøkreps  
Matjessild  
Blåskjell  
Garnityrer, Dressinger, Brød og Smør

PRIS PER KUVERT KR. 545,-

### ***Lite sjømatbord***

Reker, Krabbeskjell, Krabbeklør, og Kreps  
Varmrøkt Laks, gravet Laks, Blåskjell Salater,  
Dressinger, Garnityrer, Brød og Smør.

PRIS PER KUVERT KR. 380,-



## «SELSKAPSMIDDAG»

Ta kontakt for å se hva vi kan tilby, eller om dere har spesielle menyønsker.

### Forretter

*Fra kr 9,-*

### Hovedretter

*Fra kr 250,-*

### Desserter

*Fra kr 85,-*



*Av og til er det greit å holde det litt enkelt. Vi ønsker å tilby noe for alle anledninger, fra de små til de store.*

#### GRYTER & SUPPER

Ta kontakt for å se hva vi kan tilby

Pris fra kr. 130,-

Ferskt brød og smør er inkludert i prisen.

#### SNITTER

Kr 40 ,- per snitt

#### FINGERMAT/KANAPEER:

Ta kontakt for å se hva vi kan tilby.

Pris fra kr. 20,- per bit

Er det noe du savner av menyforslag, ta gjerne kontakt.

Vi legger vår stolthet i og si at det er få ting vi ikke får til.

