



Catering Service

LUNSMENY

SNITTER SELSKAP

kr 198

- Hånd pillede reker med majones (*skalldyr, egg*)
- Røkelaks med eggerøre (*egg, fisk*)
- Roastbeef med remulade (*egg*)
- Skinke med frukt
- Fransk ost (*melk*)

SNITTER LUKSUS

kr 225

- Roastbeef med remulade (*egg*)
- Serranoskinke, mozzarella og pesto (*melk, nøtter*)
- Ovnsbakt laks med pesto (*fisk, melk, nøtter*)
- Hånd pillede reker med majones (*egg, skalldyr*)
- St albray (fransk ost) (*melk*)

BRØD SOM BRUKES TIL SNITTER

- Håndlagd smørloff (*gluten: hvete, rug*), *melk*)
- Gammeldags loff (*gluten: hvete, rug*), *melk*)
- Grovt bondebrød (*gluten: hvete, havre, rug*)

SMØR SOM BRUKES TIL SNITTER

- Meierismør (*melk*)

SMØRBRØD KLASSISK

kr 76

- Kyllingfilet med frukt og calypso dipp (*melk, egg*)
- Ost og skinke med tomat og agurk (*melk*)
- Gulost med grønnsaker (*melk*)
- Skinke med frukt
- Salami med grønnsaker
- Karbonade med tomat og stekt løk
- Egg og tomat med agurk (*egg*)

SMØRBRØD LUKSUS

kr 96

- Roastbeef med små tomat, sylte agurk og remulade (*egg*)
- Serranoskinke med mozzarella, tomat og pesto (*melk, nøtter*)
- Hånd pillede reker med sitron, dill og majones (*egg, skalldyr*)
- Røkelaks med eggerøre, asparges og dill (*fisk, egg*)
- Ovnsbakt laks med sitron, asparges og pesto (*fisk, melk, nøtter*)

BRØD SOM BRUKES TIL SMØRBRØD

- Håndlagd smørloff (*gluten: hvete, rug*), *melk*)
- Gammeldags loff (*gluten: hvete, rug*), *melk*)
- Grovt bondebrød (*gluten: hvete, havre, rug*)

SMØR SOM BRUKES TIL SMØRBRØD

- Meierismør (*melk*)

RUNDSTYKKER KLASSISK

kr 50

- Kyllingfilet med frukt og calypso dipp (*melk, egg*)
- Ost og skinke med tomat og agurk (*melk*)
- Gulost med små tomat og agurk (*melk*)
- Skinke med frukt
- Salami med små tomat og agurk
- Karbonade med tomat og stekt løk
- Egg og tomat med agurk (*egg*)

RUNDSTYKKER LUKSUS

kr 63

- Roastbeef med små tomat, sylte agurk og remulade (*egg*)
- Serranoskinke med mozzarella, tomat og pesto (*melk, nøtter*)
- Hånd pillede reker med sitron, dill og majones (*egg, skalldyr*)
- Røkelaks med eggerøre, asparges og dill (*fisk, egg*)
- Ovnstekt laks med sitron, asparges og pesto (*fisk, melk, nøtter*)

RUNDSTYKKE SOM BRUKES

- Rundstykke grov (*gluten: havre, hvete, bygg, sesamfrø, soya*)
- Rundstykke fin (*gluten: hvete*)

SMØR SOM BRUKES TIL RUNDSTYKKE

- Meierismør
(melk)

KLASSISK

BAGUETTE, CIABATTA, FOCACCIA OG WRAPS

kr 76

- Kyllingfilet med frukt og calypso dipp (*melk, egg*)
- Ost og skinke med tomat og agurk (*melk*)
- Gulost med små tomat og agurk (*melk*)
- Skinke med frukt
- Salami med små tomat og agurk
- Karbonade med tomat og stekt løk
- Egg og tomat med agurk (*egg*)

LUKSUS

BAGUETTE, CIABATTA, FOCACCIA OG WRAPS

kr 96

- Roastbeef med små tomat, sylte agurk og remulade (*egg*)
- Serranoskinke med mozzarella, tomat og pesto (*melk, nøtter*)
- Hånd pillede reker med sitron, dill og majones (*egg, skalldyr*)
- Røkelaks med eggerøre, asparges og dill (*fisk, egg*)
- Ovnsbakt laks med sitron, asparges og pesto (*fisk, melk, nøtter*)

BAGUETTE SOM BRUKES

- Baguette fin (*gluten: hvete*)
- Baguette grov (*gluten: havre, hvete, rug, bygg, sesamfrø*)

CIABATTA SOM BRUKES

- Ciabatta fin (*gluten: hvete*)

FOCACCIA SOM BRUKES

- Focaccia (*gluten: hvete*)

WRAP SOM BRUKES

- Wrap (*gluten: hvete*)

SMØR SOM BRUKES

- Meierismør
(*melk*)

TALLERKENER

KOLDTALLERKEN

kr 225

- Scampi med hvitløk- og rosapepper aioli (*skalldyr, egg*)
- Ovnsbakt laks med pesto (*fisk, melk, nøtter*)
- Fransk ost med frukt (*melk*)
- Kyllingfilet med frukt og calypso dipp (*melk, egg*)
- Roastbeef med remulade og ratatouille (*egg*)
- Røkelaks og eggerøre (*egg, fisk*)

SPEKETALLERKEN

kr 225

- Italiensk salami
- Serranoskinke
- Coppa skinke
- Chorizo pølse

- Små tomater, soltørket tomat, oliven og bakte grønnsaker

- Eggerøre (*egg*)
- Potetsalat (*egg, melk*)

TAPASTALLERKEN

kr 225

- Oksefilet med ratatouille
- Ovnsbakt laks med lime - og ingefær, pesto (*fisk, melk, nøtter*)
- Spøkemat: Italiensk salami, Coppa skinke, Serranoskinke og Chorizo pølse
- Hvitløk og chili stekt scampi med bakt paprika og aioli (*egg, skalldyr*)
- Kyllingfilet med paprika hummus (*sesam*)

DET SERVERES TIL ALLE TALLERKENER

- Fint Landbrød (gluten: hvete, rug)
- Kurvertsmør (melk)

SALATER

KYLLING SALAT kr 155

- Kylling, salat, grønnsaker
- Chili dipp (*melk, egg*)

OST OG SKINKE SALAT kr 155

- Norvegiaost, skinke, salat, grønnsaker (*melk*)
- Urte dipp (*melk, egg*)

SKALLDYR SALAT kr 155

- Hånd pillede reker, scampi, salat og grønnsaker (*skalldyr*)
- Chili dipp (*melk, egg*)

VEGETAR SALAT kr 145

- Hummus, pasta, kikerter, bakte grønnsaker, grønnsaker, grønnsaker og pesto (sesam, melk, nøtter-pinjekjerner)
- Calypso dipp (*melk, egg*)

GRESK SALAT kr 140

- Salat, tomat, rødløk, agurk, oliven, fetaost (*melk*)
- Tzatziki (*melk*)

DET SERVERES TIL ALLE SALATER

- Fransk baguette (gluten: hvete)
- Kuvertsmør (*melk*)

LUNSJPAKKE KLASSISK kr 140

- Valgfri påsmurt klassisk
- Valgfri bakst
- Valgfri drikke



Catering Service

VARM MAT MENY

KJØTTRETTER

- | | |
|---|--------|
| VILTGRYTE NORDKAPP | kr 275 |
| <ul style="list-style-type: none">• Viltkjøtt, selleriot, gulrot, sopp, purre, løk, fløte, mandelpoteter og tyttebær (<i>melk, selleri</i>) | |
| STROGANOFF | kr 206 |
| <ul style="list-style-type: none">• Oksekjøtt, paprika, løk, tomat, sopp og fløte (<i>melk</i>)• Med ris | |
| BIFF GRYTE | kr 245 |
| <ul style="list-style-type: none">• Oksekjøtt, løk, sjampinjong, paprika og fløte (<i>melk</i>)• Med ris | |
| CHILI CON CARNE | kr 185 |
| <ul style="list-style-type: none">• Kjøttdeig, hvitløk, løk, chili, hakkede tomater, paprika, gulrot og bønner• Guacamole og ris | |
| LAPSKAUS BRUN | kr 195 |
| <ul style="list-style-type: none">• Oksekjøtt med grønnsaker• Flatbrød (<i>gluten: rug, hvete, havre</i>) | |
| QUICHE LORRAINE (BACON) | kr 185 |
| <ul style="list-style-type: none">• Bacon og løk• Serveres med salat og chili dipp (<i>gluten: hvete, egg, melk</i>) | |

KYLLINGRETTER

KYLLINGGRETE ESTRAGON

kr 210

- Kylling, sopp, løk, estragon, fløte (melk)

KYLLINGGRYTE INDISK

kr 210

- Kylling, løk, gulrot, hvitløk, ingefær, tomater og kikerter

KYLLING MED NUDLER

kr 175

- Kylling, nudler og assorterte grønnsaker (gluten: hvete, soya, egg)

PASTARETTER

LASAGNE HJEMMELAGD

kr 210

- Oksekjøtt, hvitløk, ingefær, løk, gulrot, persillerot, sellerirot og tomater.
- Serveres med frisk salat, chili dipp (gluten: hvete, egg, melk, selleri)

PASTA BOLOGNESE

kr 195

- Oksekjøtt, pasta, hvitløk, løk, chili og tomater (gluten: hvete, egg)

PASTA ARRABBIATA

kr 195

- Pasta, hvitløk, løk, chili og hakkede tomater (gluten: hvete, egg)

PASTA CARBONARA

kr 185

- Pasta, bacon, sjalottløk og fløte (gluten: hvete, egg, melk)

BRØD TIL KJØTTRETTER OG KYLLINGRETTER

- Fransk baguette (gluten: havre)
- Kuvertsmør (melk)

BRØD TIL PASTARETTER

- Focaccia (gluten: hvete)
- Kuvertsmør (melk)



Catering Service

BUFFETMENY

TAPAS 1

kr 425

KALDE:

- Ovnsbakt laks med lime og ingefær (*fisk*)
- Brioche med oksemørbrød og ratatouille (*egg, gluten: hvete, melk*)
- Spansk spekemat: serranoskinke, coppaskinke, chorizo, soltørket tomat og oliven
- Broccoli salat med bacon

VARME:

- Spanske kjøttboller med spicy ratatouille
- Chili og hvitløks stekt scampi med bakte grønnsaker (*skalldyr*)
- Glaserte kyllingklubber (*gluten: hvete, soya, bløtdyr, fisk*)
- Kylling i estragon (*melk*)
- Stekte små poteter med urter

Tilbehør:

- Hvitløk og rosapepper aioli (*egg*)
- Pesto (*melk, nøtter*)
- Calypso dipp (*egg, melk*)

TAPAS 2

kr 445

KALDE:

- Asiatisk biffsalat
- Brioche med kylling og paprikahummus (egg, melk, gluten: hvete, sesam)
- Scampi med mango, chili og koriander (skalldyr)
- Ovnsbakt laks med chili, honning og sitron (fisk)

VARME:

- Biffsaute (*melk*)
- Kyllinglår med kremet spinat og løk (*melk*)
- Spanske kjøttboller med spicy ratatouille
- Chili og hvitløks stekt scampi med bakte grønnsaker (*skalldyr*)
- Stekte småpoteter med urter

Tilbehør:

- Hvitløk og rosapepper aioli (egg)
- Urte dipp (egg, melk)
- Chili dipp (egg, melk)

FINGERMAT

kr 320

KALDE:

- Brioche med oksemørbrad og ratatouille (*egg, gluten: hvete, melk*)
- Brioche med bakt laks og pesto (*egg, gluten: hvete, melk, fisk, nøtter*)
- Skagen terte (*gluten: hvete, egg, melk, soya, skalldyr*)

VARME:

- Pai med bacon og spinat (*melk, gluten: hvete, egg*)
- Kyllingspyd med sataysaus (*nøtter, soya, gluten*)
- Scampi på spyd med bakt paprika (*skalldyr*)

KOLDTBORD

kr 375

KALDE:

- Ovnsbakt laks med lime og ingefær (*fisk*)
- Roastbeef med remulade (*egg*)
- Røkelaks med eggerøre (*fisk, egg*)
- Pastasalat med kylling (*gluten: hvete, egg*)

VARME:

- Ovnsbakt kyllinglår
- Husets karbonade med stekt løk
- Stekte små poteter med rosmarin

Tilbehør:

- Hvitløk og rosapepper aioli (*egg*)
- Chili dipp (*egg, melk*)

SPEKEMAT

kr 360

- Serranoskinke
- Italiensk salami
- Coppaskinke
- Chorizo pølse

Tilbehør:

- Små tomater, soltørket tomat, oliven
- Eggrøre (*egg*)
- Potetsalat (*melk, egg*)

BRØD TIL BUFFET

pr brød kr 85

- Fint Landbrød (*gluten: hvete, rug*)
- Fransk Energibrød (*gluten: havre, hvete, rug, bygg, sesamfrø*)
- Alpebrød Flerkorn (*gluten: havre, hvete, rug, bygg, sesamfrø*)
- Focaccia (*gluten: hvete*)



Catering Service

SELKSKAPSMENY

FORRETE

PANNERISTEDE SCAMPI MED MANGO OG CHILI kr 135

- Koriander og ruccula salat, chilikrem
(melk, egg)

SERRANOSKINKE GRAN RISERVA kr 125

- Fersk mozzarella og melonsalat, pesto
(melk, nøtter)

RØKT ØRRET MED ASPARGES OG VÅRLØK kr 125

- Dillstuede poteter og bruschetta
(melk, gluten: hvete)

HOVEDRETTER

HELSTEKT OKSEFILET kr 375

- Ratatouille, grønne primører og bakt tomat
- Ovnsbakte små poteter med urter

FILETTO CALYPSO (KALVEKJØTT) kr 325

- Ovnsbakte meksikanske grønnsaker
- Spicy konjakksaus med paprika
- Ovnsbakte små poteter med urter
(melk)

LANGTIDSTEKT PEPPERKYLLING MED SITRON kr 275

- Glaserte rotgrønnsaker med urter
- Kremet estragonsaus og ovnsbakte små poteter med urter
(melk)

Alternative poteter:

- Fløte gratinerte poteter, Anna poteter i form, Røsti poteter

DESSERTER

CREME CATALAN MED BRINGEBÆRCOULIS **kr 125**

- Eksotisk frukt
(melk, egg)

FRUKT OG BÆR SALAT **kr 110**

- Med mascarponekrem
(melk, egg)

SJOKOLADE PANNACOTTA **kr 110**

- Pasjonsfruktsaus og bær
(melk, soya)



Catering Service

VEGETAR OG VEGAN MENY

LUNSMAT VEGETAR/VEGAN

SNITTER VEGETAR

kr 205

- Omelett (egg)
- Egg og tomat (egg)
- Fransk ost (melk)
- Paprikahummus med grønnsaker (sesam)
- Hummus med bakte grønnsaker (sesam)

SNITTER VEGAN

kr 205

- Ratatouille
- Bakt små tomat
- Bakte rotgrønnsaker med hvitløk
- Paprikahummus med grønnsaker (sesam)
- Hummus med bakte grønnsaker (sesam)

SMØRBRØ VEGETAR OG VEGAN

kr 75

PÅLEGG FOR VEGETAR

- Omelett (egg)
- Egg og tomat (egg)
- Fransk ost (melk)
- Norvegia ost (melk)

PÅLEGG FOR VEGAN

- Ratatouille
- Paprikahummus med grønnsaker (sesam)
- Bakte rotgrønnsaker
- Hummus med bakte grønnsaker (sesam)
- Bakt små tomat

BRØD SOM BRUKES TIL SNITTER OG SMØRBRØD

- Håndlagd smørloff (gluten: hvete, rug), melk)
- Gammeldags loff (gluten: hvete, rug), melk)
- Grovt bondebrød (gluten: hvete, havre, rug)

- Smør til vegetar
- Margarin til vegan

VALGFRITT BRØD: RUNDSTYKKE, FOCACCIA, kr 76
CIABATTA, BAGUETTE, WRAP

- Baguette fin (*gluten: hvete*)
- Baguette grov (*gluten: havre, hvete, rug, bygg, sesamfrø*)
- Ciabatta fin (*gluten: hvete*)
- Focaccia (*gluten: hvete*)
- Wrap (*gluten: hvete, melk, egg*)

SMØR TIL VEGETAR
MARGARIN TIL VEGAN

SALAT VEGETAR - VEGAN

GRESK SALAT kr 55

- Tomat, cherrytomat, rødløk, agurk, oliven, fetaost
- Tzatziki (melk)

VEGETAR SALAT kr 145

- Hummus, pasta, kikerter, bakte grønnsaker, pesto (sesam, melk, nøtter)
- Calypso dipp (melk, egg)

SALAT VEGAN kr 105

- Salat, tomat, rødløk, agurk, sukkererter, aspargesbønner, avocado.
- Chili vinaigrette

KOLDTALLERKEN VEGETAR

kr 210

- Paprika hummus med grønnsaker (sesam)
- Hummus med bakte grønnsaker (sesam)
- Egg og små tomat (egg)
- Fransk ost med frukt (melk)
- Bakte rotgrønnsaker

KOLDTALLERKEN VEGAN

kr 210

- Paprikahummus med grønnsaker (sesam)
- Hummus med bakte grønnsaker (sesam)
- Bakt små tomat med urter
- Bakt squash med hvitløk
- Ratatouille

TIL SALAT OG TALLERKEN

- Fransk Baguette (gluten: hvete)
- Kuvertsmør (melk) Vegetar
- Margarin Vegan

FRUKTANRETNING

kr 60

- Assortert oppskåret frukt

GRØNNSAKSANRETNING

kr 60

- Assorterte oppskårede grønnsaker

BUFFET MAT VEGETAR

kr 450

KALDE:

- Paprikahummus med grønnsaker (sesam)
- Bakt tomat med egg (egg)
- Fransk oster med frukt (melk)
- Grønnsaks crudite

VARM:

- Pai med ost, løk og sopp (gluten: hvete, melk, egg)
- Chili sin carne
- Spicy ratatouille
- Ovnsbakte små poteter med urter

Chili dipp (melk, egg)
Hvitløk og rosapepper aioli (egg)

BUFFETMAT VEGAN

kr 450

KALDE:

- Paprika hummus med grønnsaker (sesam)
- Hummus med bakte grønnsaker (sesam)
- Grønnsaks crudite
- Bønne - linse salat

VARM:

- Chili sin carne
- Spyci ratatouille
- Bakte rotgrønnsaker med hvitløk
- Ovnsbakte små poteter med urter

Chili vinaigrette
Urte vinaigrette

VARM MAT VEGETAR / VEGAN

CHILI SIN CARNE (VEGAN)

kr 75

- Hvitløk, løk, chili, hakkede tomater, paprika, gulrot, bønner, guacamole
- Med ris

INDISK GRYTE (VEGAN)

kr 75

- Løk, hvitløk, ingefær, gulrot, tomat, kikerter og paprika
- Med ris

PASTA ARRABIATA VEGETAR

kr 150

- Pasta, hvitløk, løk, chili og hakkede tomater (gluten: hvete, egg)

NUDLER VEGETAR

kr 150

- Nudler, assorterte grønnsaker (gluten: hvete, egg, soya)



Catering Service

ALLERGIMENY

SNITTER SELSKAP

kr 220

- Hånd pillede reker med majones (*skalldy, egg*)
- Røkelaks med eggerøre (*egg, fisk*)
- Roastbeef med remulade (*egg*)
- Skinke med frukt
- Serranoskinke med tomat

KLASSISK PÅLEGG

BAGUETTE, CIABATTA, RUNDSTYKKE, SMØRBRØD

kr 88

- Kyllingfilet med frukt
- Skinke med frukt
- Salami med små tomat og agurk
- Karbonade med tomat og stekt løk
- Egg og tomat med agurk (*egg*)

LUKSUS PÅLEGG

BAGUETTE, CIABATTA, RUNDSTYKKE, SMØRBRØD

kr 106

- Roastbeef med små tomat, sylte agurk og remulade (*egg*)
- Serranoskinke med tomat
- Hånd pillede reker med sitron, dill og majones (*egg, skalldyr*)
- Røkelaks med eggerøre, asparges og dill (*fisk, egg*)
- Ovnsbakt laks med sitron og asparges (*fisk*)

KOLDTALLERKEN

kr 225

- Scampi med hvitløk og rosapepper aioli (*skalldyr, egg*)
- Ovnsbakt laks med lime - og ingefær (*fisk*)
- Serranoskinke
- Kyllingfilet med frukt
- Roastbeef med remulade og ratatouille (*egg*)
- Røkelaks og eggerøre (*egg, fisk*)

SPEKETALLERKEN

kr 225

- Italiensk salami
- Serranoskinke
- Coppa Skinke
- Chorizo pølse

- Små tomater, søltørket tomat, oliven og bakte grønnsaker
- Eggerøre (*egg*)

TAPASTALLERKEN

kr 225

- Oksefilet med ratatouille
- Ovnsbakt laks med lime - og ingefær (*fisk*)
- Spekemat: Italiensk salami, Coppa skinke, Serranoskinke og Chorizo pølse
- Hvitløk og chili stekt scampi med bakt paprika og aioli (*egg, skalldyr*)
- Kyllingfilet med paprika hummus (*sesam*)

DET SERVERES TIL TALLERKENER

- Glutenfrie brød
- Margarin

BUFFET GLUTEN OG MELKEFRI

kr 450

KALDE:

- Ovnstekt laks med lime og ingefær (*fisk*)
- Scampi med mango, chili og koriander (*skaldyr*)
- Spansk spekemat: Serranoskinke, Coppa skinke, Chorizo pølse

- Soltørket tomat og oliven
- Broccoli salat med bacon

VARME:

- Spanske kjøttboller med spicy ratatouille
- Chili og hvitløk, stekt scampi med bakte grønnsaker (*skaldyr*)
- Ovnstekt kyllinglår
- Stekte små poteter med urter

- Hvitløk og rosapepper aioli (egg)
- Ramsløk aioli (egg)

DET SERVERES TIL BUFFET

- Glutenfrie brød
- Margarin



Catering Service

KAKEMENY

MARSIPANKAKE 14 PERS kr 725

- Vaniljekrem, bringebær og marsipan
- Marsipanfarge – naturlig marsipan (gluten: hvete, egg, melk, nøtter: mandel, soya)

MARSIPANKAKE 18/20 PERS kr 940

- Vaniljekrem, bringebær og marsipan
- Marsipanfarge – naturlig marsipan (gluten: hvete, egg, melk, nøtter: mandel, soya)

SJOKOLADEMOUSSE 8 PERS kr 520

- Mandelbunn (egg, melk, soya, nøtter: mandel)

SJOKOLADEMOUSSE 14 PERS kr 750

- Mandelbunn (egg, melk, soya, nøtter: mandel)

BRINGEBÆR OG MANGOMOUSSE 8 PERS kr 520

- Mandelbunn (egg, melk, nøtter: mandel)

BRINGEBÆR OG MANGOMOUSSE 14 PERS kr 750

- Mandelbunn (egg, melk, nøtter: mandel)

GULROTKAKE MED OSTEKREM 14 PERS	kr 520
• (gluten: hvete, egg, melk, soya)	
OSTEKAKE MED PASJONSFRUKT 14 PERS	kr 725
• Mandelbunn (egg, melk, nøtter: mandel)	
SJOKOLADEKAKE HJEMMELAGD 14 PERS	kr 725
• Mandelbunn (egg, melk, nøtter: mandel)	
WIENERKRINGLE EPLE, MAKRON OG VANILJE 15/20 PERS	kr 475
• med eple, makron og vaniljekrem (gluten: hvete, melk, egg, sulfitt)	
MUFFINS	kr 40
• (gluten: hvete, egg, nøtter)	
WINERBRØD MED FRUKT	kr 35
• (gluten: hvete, melk, nøtter)	
CROISSANT CHOCOLATE	kr 35
• (gluten: hvete, melk, egg)	
CROISSANT	kr 35
• (gluten: hvete, melk, egg)	
BROWNIE	kr 35
• (gluten: hvete, egg, melk, soya)	
BERLINER - BOLLE MED VANILJEKREM	kr 45
• (gluten: hvete, melk, egg)	
SITRON - OG MARENGS - TERTE	kr 75
• (gluten: hvete, melk, egg)	
LITTEN FRANSK BRINGEBÆR - TERTE	kr 75
• (gluten: hvete, melk, egg)	
PASTEL DE NATA	kr 45
• (gluten: hvete, melk, egg)	