

CATERINGMENY



FROKOST

Kjøleskapsgrøt 45

Havregryn, havremelk, vanilje, honning og kanel med topping *GHA*

Gresk Yoghurt 45

Sitron / vanilje / naturell *M*

Topping

Granola / tørka frukt og bær / nøtter og frø / honning og evt syltetøy *GHA, N*

Croissanter og scones *GH, M, E* 40

med syltetøy +20

Enkle surdeigsblingser *GHV* 60

Skinke

Salami

Egg og tomat *E, M*

Ost *M*



LUNSJ

Doble surdeigssandwicher *GHV* 95

Spekeskinke

Kylling og aioli / pesto / hummus *M, NC*

Tunfiskrøre *M, E, F*

Røkt laks og philadelphiaost *E, F*

Brie *M*

Omelett *E*

Hummus, tomat og avokado

Wraps *GHV* 85

Ost og skinke *M*

Røkt laks og philadelphiaost *M, F*

Mozzarella, pesto og soltørka tomat *M, NC*

Scrochiarella / skorpe 6 stk *GHV* 350

Vår vri på pizza - luftig, crispy italiensk bunn

Mozzarella, krydret italiensk salami *M*

Italiensk spekeskinke, sjampinjong og oliven *M*

Mozzarella, tomat, pesto og oliven *M, NC*

Mozzarella, pære, valnøtter, blåskimmelost *M, NV*

Supper 110

Serveres med surdeigsbrød og passende tilbehør

Tomatsuppe med paprika og basilikum

Svart bønnesuppe

Gulrotsuppe med chili og ingefær

Kremet tomatsuppe med eple og karri *M*

Kremet brokkolisuppe *M*

Kremet potet og purreuppe *M*

Cornchowder *M*

Kremet sjampinjongsuppe *M*

Salater 135

Kyllingsalat med pestopasta, feta og grønnsaker *GHV, M, NC*

Ceviche av torsk/laks med ris, koriander og sylta løk *F*

Reker, koriander, mango, avokado, svarte bønner og lime *SK*

Bakt laks med saltkokte poteter og egg *E, F*

Kylling og couscoussalat *GHV, M*

Cæsarsalat med/uten kylling *M, E, F*



MIDDAG

Gryter 180 p.p

Chili con carne med chips, guacamole og salsa

Chili sin carne med chips, guacamole og salsa

Lapskaus med flatbrød

Solveigs fylldige fiskesuppe *M, F, SK*

Thaiinspirert gryte med kylling, kokosmelk, ingefær *BL, F*

Biff Bourgogne med potetstappe *M*

Kylling med pasta, creme fraiche, dijon, sjampinjong og brokkoli

GHV, M, E, SEN

Former 180 p.p

Hvit bacalao med klippfisk fra Ellingsøya *GHV, M, E, F*

Lasagne *GHV, M*

Vegetarlasagne *GHV, M*

Planke 190 p.p

Italiensk coppaskinke ~ prosciutto ~ krydret salami ~ brie de

meux ~ kremet gorgonzola ~ kalamataoliven ~ queen green

oliven ~ aioli ~ surdeigsbrød *GHV, M, E*



FINGERMAT/ BUFFET

Minimum 10 personer

350 p.p

Mexico

Langtidsstekt glad gris med ananato ~ langtidsstekt okse

med kakao og chipotle ~ svart bønnestuing ~ chips ~

salsa ~ guacamole ~ fetaost ~ sylta rødløk ~ maislefser *M*

Midtøsten

Falafel ~ hummus ~ tabbouleh ~ yoghurtdressin ~

køfteboller ~ arabisk brød ~ oliven *GHV, M*

Italia

Caprese (mozzarella- og cherrytomatsticks) med

balsamico ~ bruschetta med tomat og basilikum salsa ~

prosciutto ~ salami piccante ~ skorpe - vår vri på pizza

med varierende topping ~ marinerte oliven *GHV, M*

Asia

Satayspidd med peanøttsaus ~ vårruller med sweet

chillisaus ~ ferske vårruller med ponzosaus ~ scampi med

lime, hvitløk og koriander ~ curry med kokosmelk ~

nudelsalat *GHV, NP, SK, BL, E*

Spania

Chorizo ~ spekeskinke Iberico ~ manchego ~ saltkokte

nypoteter ~ kjøttboller i tomatsaus ~ bondeomelett ~

marinerte oliven ~ brød og aioli *GHV, M, E*



SNACKS

Diverse snacks

pris p.p

Pottis og dipp *M*

45

Hummus, grønnsaker og arabisk brød *GHV*

100

Fruktfat

45

Tortillachips og guacamole

100

Surdeigsbruschetta med tomatsalsa *GHV*

100

Surdeigsbrød med aioli *GHV, M, E*

60

Salte mandler *NMA*

60