

CATERINGMENY

VÅR MATLAGING ER ENKEL OG VI ØNSKER Å LAGE SÅ ÆRLIG MAT SOM MULIG. GJERNE LITT KREATIVT OG SPENNENDE.

DET SKAL ALLTID VÆRE GODT, VELDIG GODT! AT VI BRUKER DE BESTE RÅVARER I SESONG OG GJERNE FRA LOKALE PRODUSENTER ER EN SELVFØLGE. FOR DET BLIR FAKTISK BEDRE NÅR VI VET HVEM SOM TATT HÅND OM DYRENE, DYRKET GRØNNSAKENE OG FISKET FISKEN BÆREKRAFTIG.

VELKOMMEN TIL VÅRT KJØKKEN MED RØTTER I SKANDINAVISK MATLAGING , MED INSPIRASJON FRA HELE VERDEN.

ROGER H
KJØKKENSJEF

VI ORDNER GJERNE VEGETARISKE OG VEGANSKE ALTERNATIVER OG TILLRETTELEGGER FOR ALLERGIKERE. TA GJERNE KONTAKT HVIS DU HAR NOEN SPØRSMÅL.

BESTILL KOKKEN HJEM ELLER TIL HYTTA!

HVORFOR IKKE HA EN PROFESJONELL KOKK I DITT KJØKKEN OG EN SERVITØR TIL Å SERVERE MATEN MENS DU SELV OMGÅS GJESTENE DINE?

PRIS KOKK: 500,- PER TIME

PRIS SERVITØR: 500,- PER TIME

VI HAR KUN PERSONAL TIL UMLEIE VED KJØP AV CATERING FRA OSS.

PRIS FOR 3-RETTERS MENY ER 525,- PER PERSON.

SETT SAMMEN DIN EGEN 3-RETTERS MENY, UTIFRA ALTERNATIVENE UNDER:

GENERELT

PRISER:

ALLE PRISER ER OPPGITT PER PERSON OG INKL. MVA. VI FORBEHOLDER OSS RETTEN TIL ENDRINGER I PRISENE VED SPESIELLE BESTILLINGER OG PRISOPPGANG HOS VÅRE LEVERANDØRER. DEN AVTALTE PRISEN ER DE PRISENE SOM ER BESKREVET I ORDREBEKREFTELSEN.

I TILLEGG KOMMER TRANSPORT KR 600,- PR UTKJØRING.

BETALING:

BEDRIFTSKUNDER: 10 DAGER FRA GJENNOMFØRT CATERING ELLER ETTER AVTALE.

PRIVATKUNDER: BETALER MED BANKKORT/ VISA VED LEVERANSE. VI HAR BANKTERMINAL MED OSS.

UTSTYR:

ALL MAT LEVERES I BAKKER OG TERMOKASSER DISSE MÅ LEVERES TILBAKE TIL HAFJELL HOTELL AS, DAGEN ETTER LEVERT CATERING. KJØPER ER ANSVARLIG FOR Å ERSTATTE SELGERS GJENSKAFFELSESKOSTNAD FOR UTSTYR SOM IKKE ER TILBAKELEVERT INNEN 3DAGER ETTER LEVERING ELLER SOM ER ØDELAGT VED TILBAKELEVERINGEN. PRIS FOR IKKE LEVERT ER KR 200,- PR TERMOKASSE. DET ER MULIG Å LEIE SERVICE, GLASS, BESTIKK OG ANNET UTSTYR, TA KONTAKT FOR PRIS.

SETT SAMMEN DERES 3-RETTERS MENY, UTIFRA ALTERNATIVENE UNDER:
PRIS FOR 3-RETTERS MENY: 525 ,- P.P

FORRETTER

SKOGSOPPSUPPE MED JORDSKOKKCHIPS, URTEOLJE OG FOCCACIA

INNEHOLDER: MELK, HVETE

GRILLET GRØNN ASPARGES MED SPEKESKINKE

TOAST SKAGEN

INNEHOLDER: HVETE, MELK, SKALLDYR, EGG SENNEP

HOVEDRETTER

HJORTEFILET MED MADEIRA- OG BLÅBÆRSÅS, MANDELPOTETPURÉ

OG STEKTE ROTGRØNNSAKER

INNEHOLDER: MELK, SELLERI

HELSTEKT YTREFILET AV NORSK OKSE, IDAHO POTETER, GRØNNPEPPERSAUS TILSMAKT

COGNAC, SAUTERT SOPP OG ASPARGES

INNEHOLDER: MELK

LAKSEFILET MED PAPRIKASAUS, DILLPOTETER, GULROTHUMMUS OG SYLTET SQUASH

INNEHOLDER: MELK

DESSERTER

BRUNOSTPANNACOTTA MED BLÅBÆR

INNEHOLDER: MELK

SJOKOLADEMOUSSE MED PEPPERMARINERTE JORDBÆR

INNEHOLDER: MELK

CHEESE CAKE MED SALT KARAMELL OG MANGO

INNEHOLDER: EGG, HVETE, HAVRE, MELK

CHEFS TAPAS

475,- P.P (MIN 10 PERS.)

VARMT:

ALBONDIGAS MED MOJO ROJO (3 P.P)

BAKTE SMÅPOTETER MED AIOLI (5 P.P)

CHORIZO SEMICURADO (50G P.P)

SCAMPI DIABLO (3 P.P)

TIGERWINGS (3P.P)

SALTRISTEDE PADRONES (3 P.P)

KALDT:

POTETTORTILLA (50G P.P)

MANCHEGO (30G P.P)

SERRANO (30G P.P)

TOMAT OG VANNMELONSALAT

OLIVEN

TAPENADE

HUMMUS

LIBABRØD

FOCCACIA

KOLDTBORD MED VARMRETTER
325,- P.P (MIN 12 PERS.)

ELGKARBONADER MED STEKT LØK
KYLINGLÅR
DAMPET BLOMKÅL OG BROCCOLI
KOKTE POTETER
FLØTESAUS

SPEKESKINKE MED POTETSALAT
RØKT LAKS MED EGGERØRE
GJESTEGARDENS ROASTBEEF MED SPRØSTEKT LØK OG REMULADE
EGG MED MAJONES OG REKE

RØRTE TYTTEBÆR
RØMME
BRØD
FLATBRØD
SMØR

HJEMMELAGET KARAMELLPUDDING MED KARAMELLSAUS
SJOKOLADEMOUSSE

GRYTERETTER

VILTGRYTE (350G) MED POTETMOS SALAT, TYTTEBÆR. FLATBRØD OG SMØR.
INNEHOLDER: MELK, RUG, HVETE, HAVRE
255,-

FINNBIF (300G) MED POTETMOS, GULRØTTER, TYTTEBÆR. FLATBRØD OG SMØR.
INNEHOLDER: MELK, RUG, HVETE, HAVRE
265,-

FROKOST CATERING

HVITOST
BRUNOST
KOKT SKINKE
SALAMI
SYLTETØY
TOMAT
AGURK
KOKT EGG
FRUKT
MELK
JUICE
BRØD
KNEKKEBRØD
SMØR

TILLEGG TIL FROKOST:

ROASTBEEF	25,- P.P.
SPEKESKINKE	25,- P.P.
RØKELAKS	25,- P.P.
EGGERØRE	20,- P.P.

