

CATERINGMENY

Koldtbord med varmretter

355,- p.p (min 10 pers.)

Elgkarbonader med stekt løk, kyllinglår, dampet blomkål og gulrøtter, 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

Chefs Tapas

475,- p.p (min 10 pers.)

Varmt:

Albondigas med mojo rojo (4 p.p), saltbakte småpoteter (6 p.p), chorizo semicurado (50 g p.p), scampi diablo (4 p.p), saltristede padrones (3 p.p)

Kaldt:

Potettortilla (50 g p.p), manchego (30 g p.p), serrano (30 g p.p), chorizo (30g p.p)

Marinert sopp, oliven, aioli, foccacia

Plukkbuffé

375,- p.p (min 10 pers.)

Varmt:

Saltbakte småpoteter (6 p.p), tigerwings (4 p.p), sliders med pulled pork og Srirachamayo (2 p.p), mais kolbe med chimmichurri og parmesan (2 biter p.p), sticky ribs (2 p.p)

Kaldt:

Caesarsalat, blue cheese dip & stangselleri, marinert sopp, oliven, aioli, foccacia

Spekemat

255,- pr person (min 10 pers.)

Fenalår (30g p.P), spekeskinke (50 g p.p), morpølse (30g p.p), elgpølse (30g p.p),
potetsalat, eggerøre, rømme, flatbrød, brød, smør

Rømmegrøt i tillegg til spekematen

(2,5 Dl m. Smeltet smør, sukker og kanel)

75,- Pr person

3 Retters meny - Bestselger'n

565,- p.p (min 10 pers.)

Skogsoppsuppe med baconcrunch og foccacia
Inneholder: melk, hvete

Hjortefilet med Madeira- og blåbærsaus, Mandelpotetpuré og stekte
rotgrønnsaker
Inneholder: Melk, selleri

Brunostpannacotta med blåbær
Inneholder: Melk

3 Retters meny - Klassiker'n

565,- p.p (min 10 pers.)

Toast Skagen
Inneholder: Hvete, melk, skalldyr, egg sennep

Helstekt ytrefilet av norsk okse,
Idaho poteter, grønnpeppersaus tilsmakt cognac, sautert sopp og as-
parges
Inneholder: Melk

Sjokolademousse med peppermarinerte jordbær
Inneholder: Melk

Gryteretter **Gryteretter** (min 10 pers.)

Viltgryte (350g) med potetmos, salat, tyttebær. Flatbrød og smør.

Inneholder: Melk, Rug, hvete, havre

255,-

Finnbiff (300g) med potetmos, gulrøtter, tyttebær. Flatbrød og smør.

Inneholder: Melk, rug, hvete, havre

285,-



Bestill kokken hjem eller til hytta!
Bestill kokken hjem eller til hytta!

Hvorfor ikke ha en av våre kokker i ditt kjøkken og en servitør til å servere maten.

Ta kontakt for en uforpliktende prat om menyer og hva vi kan tilby

Pris kokk: 550,- per time

Pris servitør: 550,- per time



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, dagen etter levert catering. Kjøper er ansvarlig for å erstatte selgers gjenskaffelsekostnad 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.

Avbestillingsrutiner catering/selskap:

Endring av antall:

Endring i antall som gjøres mellom 7 og 3 dager før ankomst, belastes med 50% av avbooket antall. Endringer senere enn 2 dager før ankomst belastes med 100% av total beløpet.

Avbestilling:

Avbestilling kan i sin helhet skje frem til senest 7 dager før ankomst.

Avbestilling senere enn 7 dager før ankomst faktureres med 50% av fakturabeløpet.

Avbestilling senere enn 2 dager før ankomst faktureres med 100% av fakturabeløpet.