



Catering **K**omponisten As

MENY

Koldtbord

Koldtbord 1

- Hjemmelaget karbonade m/løk
- Grillet kylling m/hjemmelaget potetsalat
- Roastbiff med hjemmelaget remulade og sprøstekt løk
- Røket laks m/ eggerøre
- Svinestek m/ surkål
- Amerikansk skinke m/asparges
- Blandet Salat
- Hjemmelaget dressing
- Brød og smør

239,-

Koldtbord 2

Inneholder alt som det tradisjonelle men med tillegg av:

- Cæsar salat
 - Svinefilet surret i bacon med sopp, ananas, paprika og choron saus
 - Scampi med Chili og hvitløk
 - Aioli
 - Urtebakte amandinepoteter
 - Spanske kjøttboller med nydelig hjemmelaget tomatsaus
- Kr 349,- pr pers

Havets Festbord

- Reker
- Krabber
- Hvitvins dampede blåskjell
- Røkelaks med eggerøre
- Pepperlaks
- Blandet salat
- Hjemmelaget dressing
- Aioli
- Potetsalat
- Brød & smør

289,-

Spekefat

- 6 sorter spekemat
- Potetsalat
- Eggerøre
- Flatbrød
- Rømme
- Brød
- Smør

199,-

Smørbrød

- Snitter med:
- Roastbiff med hjemmelaget remulade
- Laks med eggerøre
- Reker med majones
- Svinestek med surkål
- Karbonader med stekt løk
- Skinke med italiensk salat

29,-

Stor sandwich

- M/ salami og brie
67,-
- M/ kylling og potetsalat
67,-
- M/ ost og skinke
67,-

Tapas

- Spanske kjøttboller med nydelig hjemmelaget tomatsaus
- Cæsar salat med kylling, bacon og parmesan
- Sweet and sour saus
- Barbecue marinerte kylling klubber
- Scampi med hvitløk og chili
- Tomatsalat
- Salat med paprika og feta ost
- Grønn oliven
- Amandine poteter med Maldon salt og urte pesto
- Pannestekt Scampi marinert i chili og hvitløk
- Lefser fylt med laks, philadelphia, rød løk og dill
- Svinefilet rullet m/ bacon og pesto
- Hjemmelaget foccacia
- Aioli
- Brie m/valnøtt og appelsin syltetøy
- Blåmugg ost med appelsin marmelade

Kr. 339,-

Gryteretter

- Biff Stroganoff med salat, hjemmelaget dressing, brød og smør
179,-
- Kylling wok med friske grønnsaker i szechuan saus med jasmin ris
139,-

Pasta

- Hjemmelaget lasagne med salat, hjemmelaget dressing, brød og smør
155,-
- Linguine med kylling, fløte, bacon, hvitløk, parmesan med foccacia og aioli
155,-

Selskapsmeny

Forretter

- Pannestekt kamskjell m/selleripure, asparges og brunet soyasmør m/ vårløk
99,-
- Skagen røre m/dill på toast med frisk salat
89,-
- Honningmelon og spekeskinke m/urtesaus
79,-
- Løyrom med rødløk, creme fraiche og Melba toast
89,-
- Pannestekte scampi marinert mildt i chili og hvitløk serveres med frisk blandet grønn salat og vinaigrette
89,-
- Carpaccio av indrefilet serveres med parmesan, kvernet pepper, extra virgin olivenolje og ruccula
89,-
- Husets Fiskesuppe
79,-

Hovedretter kjøtt

- Helstekt svinefilet med choronsaus og pannestekte grønnsaker serveres med amandinepoteter
259,-
- Helstekt indrefilet av storfe med valg av saus
 - o Bearnaise saus
 - o Peppersaus med sølvløk, paprika og champinjong
 - o Rødvinssaus299,-
- Velg mellom
 - o Amandinepoteter, urtestekte båtpoteter eller fløtegratinerte poteter
 - o Hjort indrefilet med viltsaus. Serveres med rosenkål med bacon, soppstuing og rørte tyttebær339,-

Hovedretter fisk

- Brosme m/smørsaus, kokte poteter og sesongens grønnsaker
239,-
- Pannestekt laks med blomkålpure, sauterte grønnsaker og soyasmør med vårløk
229,-
- Fiskesuppe
195,-

Dessert

- Husets karamellpudding med krem og karamellsaus
79,-
- Tiramisu
89,-
- Panacotta med bringebær coulis
89,-

Kaker

Alle kaker kan leveres glutenfrie

- **Brownie**
Pris på forespørsel
- **Mandelbunn med suksess krem, vispet krem og friske bær**
Pris på forespørsel
- **Sarah Bernhardt**
Pris på forespørsel

Vi tilbyr oss å sende kokken med hjem til dere om dere ønsker hjelp til deres selskap med oppvarming og til å anrette maten på deres kjøkken.

Pris på dette er kr.850,- pr time

Leveringsbetingelser:

Mandag til Fredag 0800-1600 KR 200,-

Mandag til Fredag 1600-2100 Kr 250,-

Lørdag og Søndag 0800-2100 Kr 250,-

**Minste bestilling er til 10 personer

Alle priser er inklusive Mva.