

## MIDDAGER

For oss er det viktig at vi kan tilpasse meny forslag ut etter hva dere som kunder ønsker og ut etter hvilken anledning mat skal serveres til. Vi gjør oppmerksom på at alt kan ikke sendes som catering varmt. Men vi kan sendes det meste kaldt om det er et ønske og man varmer maten selv. Vi legger da med instruks hvordan forbereder maten selv.

Er det snakk om fler retter setter vi opp en meny ut etter hovedretten. Det er også viktig at dere har oversikt over algen i forkant eller tar snarlig kontakt i forkant.

Vi setter om noen forslag her som et utgangspunkt. Pris er basert etter at det velges en og samme rett minimum 10 personer. Skal det velges fler retter et det fortsatt minimum 10 personer pr rett.

En middags rett ligger på ca 500 til 750 gr pr pers. Som en rett. Skal man ha flere retter må man redusere vekt i forhold til hvor mange retter det er snakk om. Slik at gjesten kan klare å spise opp maten.

Pris er oppgitt pr pers pr rett og pris med moms.

Vi tar forbehold med råvare tilgangen til våre leverandører og sesong for produksjon

Trenger man en kokk for å legge opp mat eller tilberede er minimums pris 2500,- fra 10 til 40 gjester. Maks 3 retter. Blir det flere gjester en 40 må det ekstra arbeidsfolk inn. Det er da viktig at det er et lokal og kjøkken som man kan servere i fra.

### Tradisjons Middager

1. Hjemmelaget kjøttsuppe
  - a. 150,-
2. Får i kål
  - a. 185,-
3. Lammesmåsteik
  - a. 195,-
4. Pinnekjøtt med tilbehør
  - a. 250,-
5. Lammefrikasse
  - a. 185,-
6. Smalahove: Røkt sau hode med korv, stekt bacon, kålrotstappe og potet
  - a. 350,-
7. Svinesteik med tilbehør
  - a. 185,-
8. Svin nakkekoteletter, surkål, gulrøtter og kokt potet
  - a. 175,-
9. Kjøttkaker med tilbehør
  - a. 170,-
10. Elg Karbonader med løk og tilbehør
  - a. Kr 170,-

11. Oksesmåsteik
  - a. 225,-
12. Lapskaus lys eller brun
  - a. Kr 150,-
13. Hønsfrikasse
  - a. 175,-
14. Finnbiff
  - a. 235,-
15. Reinsdyrsteik
  - a. 290,-
16. Erter kjøtt og flesk
  - a. 210,-
17. Saltkjøtt av Lam, svin og okse med Pølser og kålrotstappe
  - a. 210,-
18. Seibiff
  - a. Kr 170,-
19. Fiskekaker med løk, grønnsaker og kokt potet
  - a. Kr 160,-
20. Kokt laks kald med tilbehør
  - a. 210,-

### **Trend middager**

1. Lammeknoke lagtidskokt i øl med Potet og selleri stappe
  - a. 290,-
2. Svineknoke langtidskokt servert med rødvinssaus og fløtepoter
  - a. 290,-
3. Lammekoteletter
  - a. 250,-
4. Lammelår langtidssstek
  - a. 290,-
5. Svinekjaker med tilbehør
  - a. 250,-
6. Pig wings! Dette er en del av skinken på Grisen ca 250 gr med et litebein
  - a. 210,-
7. Oksekjaker
  - a. 275,-
8. Andeconfit
  - a. 275,-
9. Thai Kyllinggryte m/ Ris
  - a. Kr 170,-
10. Biff Stroganoff m/ Ris
  - a. Kr 170,-
11. Fiskesuppe, kokt på fløte, grønnsaker og med tre sorter fisk med brød
  - a. 150,-
12. Grillet breiflabb med persillerot
  - a. 250,-

13. Kveite filet Confit
  - a. 290,-
14. Grillet Steinbitfilet
  - a. 275,-
15. Klippfisk med stekte grønnsaker
  - a. 250,-
16. Kyllingfilet
  - a. 170,-
17. Marinert Kalkunbryst
  - a. 210,-
18. Kongesuppa: Reinsdyr, grønnsaker, laks og mange gode urter. Med brød
  - a. 210,-
19. Bacalao: Klippfisk, løk, potet, Tomater, Olivenolje og Fjordcafe Bacalao krydder
  - a. 175,-

Ang tilbehør så setter vi opp forslaget med : saus, grønnsaker og potet rett. Dette er med i den prisen som står pr middags rett.

Også kan vi ha ekstra forskjellige sauser ved siden av også flere valg med ris, pasta , nudler, potet retter osv. Prisen regnes ut etter hva som er ønske