

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 algener i forkant eller tar snarlig kontakt i forkant.

Vi setter om noen forslag her som et utgangspunkt. Prise 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.

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

HUSK Vi kan ikke levere catering juni – Juli - august

Noen forslag på Middager

1. Får i kål
 - a. 185,-
2. Lammesmåsteik
 - a. 195,-
3. Svinesteik med tilbehør
 - a. 185,-
4. Svin nakkekoteletter, surkål, gulrøtter og kokt potet
 - a. 175,-
5. Kjøttkaker med tilbehør
 - a. 170,-
6. Lapskaus lys eller brun
 - a. Kr 150,-
7. Seibiff
 - a. Kr 170,-
8. Kokt laks kald med tilbehør
 - a. 210,-
9. Lammekoteletter
 - a. 250,-
10. Grillet breiflabb
 - a. 250,-
11. Kveite filet
 - a. 290,-
 - b. 275,-
12. Klippfisk med stekte grønnsaker
 - a. 250,-
13. Kyllingfilet
 - a. 170,-
14. Bacalao: Klippfisk, løk, potet, Tomater, Olivenolje og Fjordcafe Bacalao krydder
 - a. 175,-