

Catering - Standard meny

2 - 3 retters middag - sett sammen din egen meny

Forretter

	2 retter	3 retter
Skalldyr/rekecocktail	... kr 75	... kr 65
Gravlaks/røkelaks	... kr 75	... kr 65
Røket elg/gravet elg	... kr 115	... kr 100
Chevresalat med honning og balsamico	... kr 115	... kr 100
Rakfiskrullade (sesong)	... kr 110	... kr 100

Hovedretter

Reinsdyr/kalv steik med gulrøtter, rosenkål, blomkål, fløtesaus og rørte tyttebær	... kr 300	... kr 265
Reinsdyr indrefilet med gulrøtter, brokkoli, ristet sopp, fløtesaus og rørte tyttebær	... kr 525	... kr 465
Kalv ytrefilet med sauterte grønnsaker, soppsaus og urtestekte poteter	... kr 420	... kr 370
Okse indrefilet med brokkoli, blomkål, sherrytomat, ristet sopp og kremet peppersaus	... kr 495	... kr 435
Lammelår med minimais, brokkoli og ristet sopp	... kr 335	... kr 300

2. gangs servering, tillegg kr 65 pr. person.

Til hovedretten kan det velges mellom:

Kokte poteter, fløtegratinerte poteter eller urtestekte poteter

Desserten

Hjemmelaget karamellpudding med krem	... kr 75	... kr 65
Frisk fruktsalat med krem	... kr 75	... kr 65
Skogsbærterte	... kr 115	... kr 100
Sjokoladefondant	... kr 120	... kr 105
Pannacotta med bær	... kr 130	... kr 110

Prisene gjelder for levering til storhytte og selskapslokaler ved minimum 12 personer.
Grupper færre enn minimumsantallet, belastes for minimumsantallet.

Kald mat leveres på fat, og varm mat i varmebeholdere.
Gjestene står selv for borddekking og eventuelt egen pynt, servering og rydding.

Leie personale for rydding, oppvask og servering pr. time kr 510/ pr. stk. personale inkl. 25% mva.

Ved catering til selskapslokalene Trolldomen eller Høvdinghallen kommer leie av lokalet i tillegg.