



## CATERING

### KLASSISK BUFFÉ

Roastbeaf med potetsalat, remulade E L SU  
 Spekematfat med rømme, flatbrød,  
 potetsalat L, E G Hvete Rug SU  
 Urtesteikt kylling med waldorfsalat E, Valnøtt SU  
 Varmrøkt elg med eple- og fennikelsalat SU  
 Røket laks med eggerøre F E SU  
 Bakt laksefilet med majones  
 Skaldyrfat med aioli S B E SU  
 Tomatsalat Hvete SU SO  
 Rømmedressing L SU  
 Blandet salat  
 Hjemmebakt brød og smør Hvete SU L  
 Kr 395 pr pers, minimum 20 personer

### VARMMAT

Langtidsbakt storfe mørbrad med god saus L SU  
 Bakt hvit fisk etter tilgang F  
 Bakte småpoteter  
 Sesongens grønnsaker  
 Tillegg kr 85 pr pers

### DESSERT

Karamellpudding med karamellsaus E L  
 Fruktsalat med krem SU L  
 Sjokolademousse med lune bær Spor av nøtter L E SU  
 Utvalgte oster med tilbehør L G SU  
 Tillegg kr 60 pr pers

### SMÅRETTSBORD

Scampispyd på sweet chiliesaus S SU  
 Kyllingspyd med pesto L Pinjekjerner SU  
 Tortilla med varmrøkt elg  
 og rømmedressing Hvete L SU  
 Ost og fruktspyd L SU  
 Kjøttboller i tomat saus L SU  
 Bruchetta med tomat, vårløk,  
 og basilikum Hvete L SU  
 Spekeskinke med asparges SU  
 Sashimi med ponzusaus Hvete SO SU  
 Oliven  
 Hvitvinsdampet blåskjell B SU  
 Hjemmebakt brød med aioli  
 og smør Hvete L E SU  
 Ovnsbakte småpoteter  
 Kr 395 pr person, minimum 20 personer

### SPEKEMATANRETNING

Spekeskinke, morrpølse, fenalår, salami, stabburspølse,  
 elgpølse, potetsalat, eggerøre, rømme, Østerdalsflat-  
 brød, frisk salat, dressing, formloff og smør G L SU  
 Kr 240 pr pers, minimum 10 personer  
 Rømmegrøt L, tillegg kr 60 pr pers

E Egg • F Fisk • G Gluten • L Laktose  
 N Nøtter • S Sjømat • SU = Sulfitter • SO Soya

Ta kontakt for pris på utkjøring, kokk/servitør eller leie av dekketøy.

Kontakt oss på tlf 62 40 10 70  
 eller [meeting.elgstua@scandichotels.com](mailto:meeting.elgstua@scandichotels.com)

