

SELSKAPSKOLDTBORD OG CATERINGMENY

Koldtbord 1

Roastbiff med potetsalat • E, M, Su, Sp
Spekemat med rømme • M
Urtestekt kylling med tomat og basilikumsalat • S
Røykelaks med eggerøre • F E S
Varmrøkt laks med majones • F E Su
Karbonader med løk • M Su
Brød og smør • Hvete M
På huset, kr 345 pr pers. Minimum 10 pers
Catering, kr 290 pr pers. Minimum 10 pers

Koldtbord 2

Skalldyrfat med aioli • Sk E Su
Varmrøkt elg med tyttebærrømme • M Su
Ost og fruktspyd • M
Marinert scampi med chilisauz • Sk Su
Roastbiff med potetsalat • M E Su
Spekemat med rømme • M
Røykelaks med eggerøre • F E Su
Kalkunfilet med waldorfsalat • SI M E Su
Karbonader med løk • M
Brød og smør • Hvete M
På huset, kr 405 pr pers. Minimum 15 pers
Catering, kr 345 pr pers. Minimum 15 pers

Koldtbord 3

Rosastekt hjortefilet med pastinakkpuré • M
Kveite med pikant tomatsalsa • F Su
Rosastekt andebryst med ripsgele
Gratinert krepse med aioli • Sk E Su
Kongekrabbe med ananassalsa og chilimayo • E Sk Su
Varmrøkt elg med tyttebærrømme • M
Lammecarre med pesto • M
Elgkarbonader med løk • M
Brød og smør • Hvete M
På huset, kr 515 pr pers. Minimum 15 pers
Catering, kr 435 pr pers. Minimum 15 pers

Snitter

Reker og majones • Sk Hvete Rug E M
Røykelaks og eggerøre • Hvete Rug F E M
Spekeskinke og brie • Hvete Rug M
Roastbiff med remulade • Hvete Rug M E Su
Kalkun med waldorfsalat • Hvete Rug M SI E Su
Ta kontakt for andre ønsker
Kr 40 pr stk pr pers. Minimum 5 pers

Wrap

Karristekt kylling og aioli • Hvete E
Varmrøkt elg med rømme • Hvete M Su
Røykelaks med urterømme • Hvete F M
Kr 95 pr pers. Minimum 5 pers

Baguetter

Ost og skinke • Hvete M Sm
Reker og majones • Hvete Sk E M S
Roastbiff med potetsalat • Hvete M E Su Sm
Karrikyling med aioli • Hvete E M Sm
Kalkun med waldorfsalat • Hvete M SI E Sm
Ta kontakt for andre ønsker
Kr 85 pr pers. Minimum 5 pers

Smørbrød

Karbonader og løk • Hvete Rug M
Reker og majones • Hvete Rug Sk M E
Røykelaks og eggerøre • Hvete Rug F E M
Kalkun og waldorfsalat • Hvete Rug SI E M
Brie og spekeskinke • Hvete Rug M Su
Ta kontakt for andre ønsker
Kr 85 pr pers. Minimum 5 pers

Gryteretter

Elghakk med tyttebær og flatbrød • M Hvete Rug
Kr 205 pr pers
Boeuf bourguignon med potetstappe • M SI Su
Kr 235 pr pers
Viltgryte med grønnsaker, poteter og tyttebær • M Su SI
Kr 225 pr pers

Smårettbord

Scampispyd på sweet chilisauz • Sk SU
Kyllingspyd med pesto Pinjekjerner • SU L
Tortilla med varmrøkt elg og rømmedressing Hvete • L SU
Ost og fruktspyd • L SU
Kjøttboller i tomatsauz • L SU
Bruchetta med tomat, vårløk, og basilikum • Hvete L SU
Spekeskinke med asparges • SU
Sashimi med ponzusauz • Hvete SO SU
Oliven
Hvitvinsdampet blåskjell • Sk SU
Hjemmebakt brød med aioli og smør • Hvete L E SU
Ovnsbakte småpoteter
På huset, kr 475 pr pers. Minimum 20 pers
Catering, kr 395 pr pers. Minimum 20 pers

Bestill til på elgstua.konferanse@olavthon.no, eller tlf 62 40 10 70

Vi lager også middager og selskapsmenyer som catering, ta kontakt så setter vi sammen middagen du ønsker.

Leie av kokk og/eller servitører er også mulig, ta kontakt for tilbud.

Oppdekking i eget lokalet kr 115 pr pers og medbrakte kaker kr 45 pr pers

