

PRISLISTE


Aarnesgruppen

Aarnes Kafeteria - Senterkroa - Sjøormen Kro

Cateringmeny
Selskapsmeny

2017

Koldtbord

Koldtbord 1

Karbonade m/løk (3,6,9,7)

Røkt svinekam m/waldorfsalat (3,6,7,8)

Roastbiff m/remulade (6,9,7,3)

Røkt laks m/ eggerøre (4,3,7)

Potetsalat (3,6,7,9,10)

189.-

Koldtbord 2

Karbonade m/løk (3,6,9,7)

Roastbiff m/remulade (6,9,7,3)

Assortert spekemat m/eggerøre (3,7)

Marinert kyllingfilet m/waldorfsalat (6,9,7,3,8)

Grillet laks m/pepperrotkrem (4,6,9,7,3)

Røkt laks m/eggerøre (4,3,7)

Potetsalat (3,6,7,9,10)

Eggeseng (2,3,7)

218.-

Koldtbord 3

Cabaret m/håndpillede reker (2,3)

Karbonade m/løk (3,6,9,7)

Marinert kyllingfilet m/waldorfsalat (6,9,7,3,8)

Assortert spekemat m/eggerøre (3,7)

Roastbiff m/remulade (6,9,7,3)

Røkt svinekam m/waldorfsalat (3,6,7,8)

Kokt ørret (4)

Tortilla lefse m/røkt laks og snøfrisk (1-Hvete,4,7)

Varmrøkt pepperørret (4)

Potetsalat (3,6,7,9,10)

Eggeseng (2,3,7)

288.-

Tips!

Finner du ikke det du ønsker i våre menyer, så har vi kokker som liker utfordringer, ikke nøl med å spørre.



Tips!

Husk å bestill brød og smør. Det inngår ikke i prisen om det ikke er spesifisert i menyen.

Luksus koldtbord med dessert

Min 10 personer

Luksus koldtbord med en god blanding av fisk, skaldyr og kjøtt med karamellpudding som finale.

Cabaret m/håndpillede reker (2,3)

Varmrøkt pepperørret (4)

Røkt laks m/eggerøre (4,3,7)

Grillet laks m/pepperrotkrem (4,6,9,7,3)

Marinert scampi (2,9)

Helstekt indrefilet m/ristet champignon og løk (6,9,7)

Roastbiff m/remulade (6,9,7,3)

Assortert spekemat m/eggerøre (3,7)

Røkt svinekam m/waldorfsalat (3,6,7,8)

Marinert kyllingfilet m/waldorfsalat (6,9,7,3,8)

Karbonade m/løk (3,6,9,7)

Potetsalat (3,6,7,9,10)

Karamellpudding (7)

338.-

Bygdebord

Et tradisjonsrikt bygdebord med eller uten rømmegrøt.

Spekeskinke, seranoskinke

Fenalår

Mårpølse, salami

Roastbiff

Eggerøre

Rømme, remulade

Potetsalat

Mors flatbrød

Brød og smør

Uten rømmegrøt

Med rømmegrøt

189.-
198.-



Småretter / Tapas

Min 10 personer

En nydelig miks av små tapasretter.

Helstekt indrefilet, ristet champignon og løk (6,9,7)

Spekeskinke m/melon

Hamburgerrygg m/ananas

Marinert kyllingfilet (6,9,7)

Asparges m/seranoskinke og parmesan (7)

Tortillalefse m/røkt laks og snøfrisk (1-Hvete,4,7)

Norske grove kjøttboller m/tomatsaus (6,7,9)

Kamskjell og marinert ørretkuber (2,9)

Varmrøkt pepperørret (4)

Marinert scampi (2,9)

Fetaost og oliven

Gresk salat (7)

Aioli potetsalat (3,6,7)

Norsk potetsalat (3,6,7,9,10)

Tomatsalat m/mozzarella (7)

Urtekrydrede amadine poteter

349.-

Lunsjtallerken

Tallerken er ferdig opplagt kuvert

- ypperlig til møter og kurs.

Roastbiff m/remulade (6,9,7,3)

Marinert kyllingfilet m/waldorfsalat (6,9,7,3,8)

Røkt laks m/eggerøre (4,3,7)

Eggeseng (2,3,7)

Potetsalat (3,6,7,9,10)

Brød og smør (1-Hvete,rug,bygg,7)

145.-



Komponer ditt eget koldtbord



Kjøtt

Elgkarbonader (3,6,7,9)	29,-
Karbonader m/løk (3,6,7,9)	23,-
Norske grove kjøttboller m/tomatsaus (6,7,9)	28,-
Assortert spekemat	36,-
Seranoskinke m/ruccola	49,-
Asparges m/seranoskinke og parmasan (7)	49,-
Wraps m/spekeskinke og eggerøre (1-Hvete,3,7)	30,-
Helstekt indrefilet av okse m/sopp- & løk (6,9,7)	68,-
Roastbiff (6,9,7)	29,-
Røkt svinekam	23,-
Svinestek	23,-
Kokt skinke	27,-
Cabaret m/kjøtt	39,-
Wraps m/kylling og bacon (1-Hvete,6,9,7)	30,-



Fisk & Skalldyr

Cabaret m/reker (2,3)	43,-
Røkt laks (4)	36,-
Kokt ørret (min 10 pers) (4)	39,-
Grillet laks (4,6,9,7)	39,-
Varmrøkt pepperørret (4)	39,-
Marinert scampi (2,9)	24,-
Tortillalefse m/røkt laks (1-Hvete,4,7)	39,-
Kamskjell og marinert ørretkuber (2,4,9)	29,-
Reker (2)	12,-
2 typer sild	19,-

Dessert Se vår dessertliste på side 23.



Fjærkre

Kalkunbryst	34,-
Kyllinglår (6,9)	36,-
Marinert kyllingfilet (6,9,7)	36,-



Vegetarisk

Urtekrydrede amadinepoteter	25,-
Eggeseng (2,3,7)	20,-
Gresk salat (7)	25,-
Tomatsalat m/mozzarella (7)	25,-
Frisk salat m/dressing	24,-
Waldorfsalat (3,6,7,8-valnøtt)	19,-
Potetsalat (3,6,7,9,10)	23,-
Aioli potetsalat (3,6,7)	23,-
Eggerøre	23,-



Tilbehør

Italiensk salat (3)	25,-
Remulade (3)	16,-
Pepperrotkrem (3,7)	16,-
Ostefat med 3 typer ost, druer og kjeks (min. 10 pers.)	49,-
Flatbrød (1-Hvete,rug,havre)	8,-
Assortert brød nystekt (1-Hvete,rug,bygg)	12,-
Kuvertsmør (7)	3,-
Focaccia (min 10 pers) (1-Hvete)	20,-



Glutenfritt!

Glutenfritt brød kan bestilles til smørbrød, snitter, rundstykker og bagetter. Vi har også glutenfritt flatbrød.

Påsmurt

Snitter Meny 1

kr. 26,- pr.snitt

Gulost og paprika (1,6,7)
Roastbiff m/remulade (1,6,7,9,3)
Håndpillede reker m/majones (1,2,3,6,7)
Karbonade m/løk og syltet agurk (1,3,6,9,7)
Svinestek m/sviske (1,6,7,9)

Snitter Meny 2

kr. 28,- pr.snitt

Svinestek m/sviske (1,6,7,9)
Roastbiff m/remulade (1,3,6,7,9)
Spekemat m/eggerøre (1,3,6,7)
Håndpillede reker m/majones (1,2,3,6,7)
Røkt laks m/eggerøre (1,3,4,6,7)

Øvrige snitter

Kokt skinke m/asparagus (1,7)	28,-
Egg og tomat (1,3,7)	28,-
Camembert (1,7)	28,-
Skinke og italiensk salat (1,3,6,7)	30,-
Marinert kyllingfilet (1,6,7,9)	30,-
Kald omelett m/bacon (1,3,7)	30,-

Hele smørbrød

Karbonade m/løk (1,3,6,7,9)	59,-
Kald omelett m/ bacon (1,3,7)	59,-
Reker m/majones (1,2,3,6,7)	59,-
Røkt laks m/eggerøre (1,3,4,6,7)	59,-
Roastbiff m/remulade (1,3,6,7,9)	57,-
Svinestek (1,6,7,9)	55,-

Rundstykker

Gul ost (1,6,7)	27,-
Brunost (1,6,7)	27,-
Skinke (1,7)	27,-
Salami og eggerøre (1,3,6,7)	27,-
Egg og tomat (1,3,7)	33,-
Roastbiff og remulade (1,3,6,7,9)	33,-
Camembert (1,6,7)	37,-
Reker og majones (1,2,3,6,7)	39,-
½ kald karbonade (1,3,6,7,9)	35,-

Bagetter / Ciabatta

Ost og skinke (grov) (1,6,7)	48,-
Roastbiff og remulade (grov) (1,3,6,7,9)	52,-
Reker og majones (fin) (1,2,3,6,7)	55,-
Kyllingbryst og waldorf (fin) (1,6,7,9,8,3)	55,-














Kaker

Kaker

Bløtkake (1-Hvete,3,7)	420,-
Marsipankake (1-Hvete,3,7)	460,-
Ostekake (1-Hvete,6,7,bixit,kornmo)	495,-
Firkløverkake (1-Hvete,3,6,7,8-Hasselnøtt)	420,-
Mandelkake (3,6,7,8)	385,-
Sjokoladekake (1-Hvete,3,6,7)	420,-
Verdens beste (1-Hvete,3,6,7,8-mandel)	350,-
Peanøttkake (1-Hvete,3,6,7,5,8-peanøtt)	460,-



Allergener

-  1. **Glutenholdig kornsorter:** eks. hvete, rug, bygg, havre, spelt, korasanhvete og lignende, og produkter framstilt av glutenholdige korn.
-  2. **Skalldyr** og produkter framstilt av skalldyr
-  3. **Egg** og produkter framstilt av egg
-  4. **Fisk** og produkter framstilt av fisk
-  5. **Peanøtter** og produkter framstilt av peanøtter
-  6. **Soya** og produkter framstilt av soya
-  7. **Melk** og produkter framstilt av melk (herunder laktose)
-  8. **Nøttesorter:** eks mandel, hasselnøtt, valnøtt, cashewnøtt, pekannøtt, paranøtt, pistasjenøtt, macadamianøtt/australianøtt, og produkter framstilt av nøtter.
-  9. **Selleri** og produkter framstilt av selleri
-  10. **Sennep** og produkter framstilt av sennep
-  11. **Sesamfrø** og produkter framstilt av sesamfrø
-  12. **Svoveldioksid** og sulfitt i konsentrasjoner på mer enn 10 mg/kg eller 10 mg/l, uttrykt som SO2
-  13. **Lupin** og produkter framstilt av lupin
-  14. **Bløtdyr** og produkter framstilt av bløtdyr

NB! Der vi ikke har angitt korntypen i forbindelse med merking av allergen nr 1, ber vi deg ta kontakt pr telefon, da vi har gode muligheter for individuelle tilpassinget, samt for å sikre at din allergi blir behandlet på best mulig måte.

Middagsmeny - Catering

Forretter

Rekecocktail m/toast og Thousand Island dressing (2,3,6,7,9)	57.-
Gravet laks m/finkuttet potetsalat og sennepsaus (3,4,6,7,9,10)	67.-
Røkelaks m/eggerøre og melbatoast (1-Hvete,3,4,7)	67.-
Ørret i aspik m/pepperrotsaus og toast (1-Hvete,3,4,7)	67.-
Marinerte laksekuber på seng av ruccola m/toast (1-Hvete,4,9)	67.-
Marinert scampi med juliennegrønnsaker (2,6,9)	69.-
Spekeskinkerose på honningmelon m/rømme, eggerøre og flatbrød (1-Hvete,rug,havre,3,6,7)	69.-
Seranoskinke m/frisk asparges, parmesan og ruccola (7)	69.-
Kremet skogsoppssuppe (6,7,9)	49.-
Aspargessuppe (6,7,9)	47.-
Blomkålsuppe (6,7,9)	47.-
Grønnsakssuppe m/juliennegrønnsaker (9)	47.-

Middag

Kalkunfilet m/grønnsaker, waldorfsalat, fløtesaus og kokte poteter (1-Hvete,3,6,7,8-valnøtt)	198.-
Lammestek m/friske grønnsaker og kokte poteter (1-Hvete,6,7,9)	198.-
Urtemarinert svinenakke m/rotgrønnsaker og kokte poteter (1-Hvete,6,7,9)	159.-
Svinestek m/surkål, grønnsaker og kokte poteter (1-Hvete,6,7,9)	178.-
Røkt svinekam m/surkål, grønnsaker og kokte poteter (1-Hvete,6,7,9)	169.-
Helstekt svinekam fylt med epler og svsker, m/surkål, grønnsaker og kokte poteter (1-Hvete,6,7,9)	188.-
Helstekt svinefilet m/grønnsaker, champignonsaus og kokte poteter (1-Hvete,6,7,9)	208.-
Kalvestek m/grønnsaker, og kokte poteter (1-Hvete,6,7,9)	195.-
Oksestek m/grønnsaker og kokte poteter (1-Hvete,6,7,9)	185.-
Helstekt ytrefilet av okse m/grønnsaker soppblanding, rødvinsaus og kokte poteter (1-Hvete,6,7,9)	268.-
Helstekt indrefilet av okse m/grønnsaker, sopp, rødvinsaus og kokte poteter (1-Hvete,6,7,9)	298.-
Reinsdyrstek m/grønnsaker, tyttbær og kokte poteter (1-Hvete,6,7,9)	245.-
Helstekt hjortefilet m/tilbehør og kokte poteter (1-Hvete,6,7,9)	(sesongvariasjoner i pris)

Tradisjonsretter

Salt kjøtt m/kålrotstappe, raspeballer, ertesuppe og kokte poteter (1-Hvete,6,7,9)	192.-
Karbonader m/løk, grønnsaker eller kålstuing, brun saus og kokte poteter (1-Hvete,3,6,7,9)	178.-
Elgkarbonader m/sopp og løk, viltsaus, grønnsaker, kokte poteter og tyttbær (1-Hvete,3,6,7,9)	192.-
Bankekjøtt m/grønnsaker eller kålstuing og kokte poteter (1-Hvete)	187.-
Stekt flesk m/duppe , kålrotstappe og kokte poteter (1-Hvete,6,7,9)	185.-
Bacalao m/brød (1-Hvete, 4,6,7)	129.-
Betasuppe m/brød (1-Hvete,6,7,smør)	85.-
Fiskesuppe m/brød (1-Hvete,4,9)	85.-
Risgrøt pris pr. liter (beregnet 0,5 liter pr. pers) (7,6)	90.-
Rømmegrøt pr. liter (beregnet 0,5 liter pr. pers) (7,6)	110.-

Anrett den rykende varme maten på serveringsfat og ønsk gjestene velkommen til bords



Øvrige middagsretter

Bifflapskaus m/ mors flatbrød (0,8 liter pr. person) (6,7,9)	112.-
Bifflapskaus m/ mors flatbrød (pr. liter) (6,7,9)	140.-
Huserts gryte m/ris, salat, baguette (1-Hvete,3,6,7,9)	165.-
Biffstroganoff m/potetstappe, salat, baguette (1-Hvete,3,6,7,9)	178.-
Viltgryte m/poteter, salat, baguette (1-Hvete,3,6,7,9)	188.-

Alle middagsrettene er beregnet servert to ganger.

Desserter

Riskrem m/rød saus (7)	57.-
Karamellpudding m/krem og karamellsaus (7)	57.-
Sjokoladepudding m/vaniljesaus (7)	57.-
Tilslørte bondepiker (1-Hvete,rug,havre,6,7)	59.-
Fruktalat m/pisket krem eller is (7)	59.-
Pannacotta m/tilbehør (7)	65.-
Dronning Maud fromasj tilsmakt med sherry, jordbærsyltetøy og reven sjokolade (7)	65.-
Varme bjørnebær m/vaniljeis (7)	66.-

Med forbehold om trykkfeil.



VALG AV POTETER

Middagsretter serveres med kokte poteter. Ønskes andre typer poteter kan det fås mot et tillegg i pris.

Fløtegratinerte poteter (6,7)	22.-
Små stekte selskapspoteter	19.-
Bakt potet m/kryddersmør (6,7,9)	19.-



VALG AV GRØNNSAKER

Middagsretter serveres med inntil tre typer grønnsaker.

Det kan velges mellom blomkål, brokkoli, rosenkål, babygulrøtter, aspargesbønner.