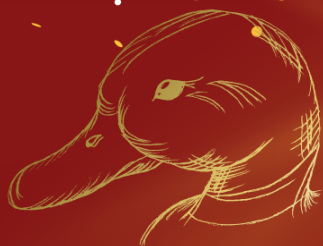


2024



Aarnes- gruppen



Julebord • Catering

*Eller bare en koselig julemiddag
med familie og venner hos oss.*

Hvorfor ikke gjøre det enkelt? Overlat alt til oss!

AARNES KAFETERIA • SJØORMEN KRO



Lidenskap til mat

I Aarnesgruppen er vår store lidenskap mat. Vi elsker å lage den, og servere den!

Vår filosofi har vært den samme siden vi tok over Aarnes Kafeteria i 1973.

Vi lager ekte norsk tradisjonsmat med gode råvarer, god smak og store porsjoner. Selvfølgelig har vi også a la carte og internasjonale retter, men det vil alltid være det norske kjøkken som ligger vårt hjerte nærmest.

Alle våre kokker er faglærte, og det er vi stolte av. I tillegg har vi kjøkkenassistenter og lærlinger. Sammen med våre dyktige kafedamer og ekstrahjelper, vil vi alltid gjøre vårt ytterste for å gi deg best mulig service og mat. Det være seg om du spiser på en av våre tre kafeteriaer eller om du har bestilt catering. Og husk; ingen utfordring er for stor, vi klarer det meste! Våre ansatte er fra 15 til 72 år, og mange av de har vært hos oss i 10-30 år. Vi føler at vi har dyktige medarbeidere som alltid stiller opp når vi trenger det.

Vi ønsker nye og gamle kunder velkommen!

Jul i Aarnesgruppen



PRISLISTE - CATERING s. 4



2. JULEDAG - NYTTÅRSAFTEN s. 6



SELSKAPSLOKALET s. 8



PRISLISTE - MAT PÅ HUSET s. 10



Julemat - Catering

NB! Bestilles senest 1 uke i forkant

Juletapas catering min. 10 pers.

Kalkunfilet

Hjemmelaget sylte i potetlefse 1 (hvete), 3, 6, 7, 9, 10

Grillet julepølse m/pariseragurk 6, 7

Røkt ørret på canape 1-hvete, 3, 4, 6, 7, 9

Laksekuber på egg 3, 4, 6, 7, 9

Marinert svinenakke med ananas

Spekeskinke m/asparagus

Sildesalat 4

Potetsalat 3, 6, 7, 9, 10

Tomatsalat 6

Waldorfsalat 3, 6, 7, 8-valnøtt

Ribbe (kald eller varm) 6, 7, 9

Små hjemmelagde medisterkaker (kald eller varm) 6, 7, 9

Saltbakte poteter (kald eller varm) 6

Foccacia, brød og smør 1-hvete, rug, bygg, 7

pr. pers. kr. 458,-

**Bestill catering på
tlf. eller web**

**Tlf. 35 95 57 33
www.aarneskafeteria.no**

Julelunsjtallerken

Kald ribbe 6, 7, 9

Sylte

Marinerte laksekuber 4, 6, 7

Sildesalat 4

Potetsalat 3, 6, 7, 9, 10

Eggeseng 2, 3, 6, 7

Brød og smør 1-hvete, rug, bygg, 7

pr. pers. kr. 248,-

Varmmat-buffet min. 10 pers.

Ribbe 6, 7, 9

Medisterkake 6, 7, 9

Medisterpølse 6, 7

Rødkål

Surkål

Saus 1-hvete, 6, 7, 9

Tyttebær

Pinnekjøtt

Kålrotstappe 6, 7, 9

Sjy

Poteter

Riskrem m/rød saus 7

pr. pers. kr. 428,-

Uten dessert pr. pers. kr. 408,-

Julemat - Catering

Varm mat

NR. 1 *

Ribbe 6,7,9

Medisterkake 6,7,9

Medisterpølse 6,7

Rødkål

Surkål

Poteter

Saus 1-hvete,6,7,9

Tyttebær

Pynt til fat

1 gangs servering – pr. pers. kr. 293.-

2 gangers servering – pr. pers. kr. 363.-

* Ved bestilling under 10 personer velg surkål eller rødkål.

NR. 2

Pinnekjøtt

Kålrotstappe 6,7,9

Poteter

Sjy

Pynt til fat

1 gangs servering – pr. pers. kr. 338.-

2 gangers servering – pr. pers. kr. 378.-

NR. 3

Kalkun (filet)

Rosenkål

Babygulrøtter

Blomkål

Waldorfsalat 3,6,7,8-valnøtt

Kokte poteter

Fløtesaus 1-hvete,6,7,9

2 gangers servering – pr. pers. kr. 246.-

For å sikre at du får den maten /
menyen du ønsker bør vi ha din
bestilling i god tid.

Korrekt antall / tidspunkt kan vi få
senest 4 virkedager før leveranse

Julebord min. 10 pers.

Ribbe 6,7,9

Medisterpølse 6,7,9

Medisterkake 6,7

Rødkål

Poteter

Saus 1-hvete,6,7,9

Røkt laks m/eggerøre 3,4,7

Roastbiff m/remulade 3,6,7,9

Kalkunfilet m/waldorfsalat 3,6,7,8-valnøtt

Assortert spekemat m/eggerøre 3,7

Ribberull

Cabaret m/reker 2,3

Sylte

Riskrem m/rød saus 7

Hjemmelaget karamellpudding 7

Assortert brød og smør 1-hvete, rug, bygg, 7

pr. pers. kr. 425.-

Uten dessert pr. pers. kr. 398.-

DESSERTER

Riskrem m/rød saus 7 pr.pers. kr. 75,-

Hjemmelaget karamellpudding 7 pr.pers. kr. 77,-

Dronning Maud fromasj 7 pr.pers. kr. 105,-

Allergenmerking - se side 8



Skal du ha selskap i jula?



2. juledag

NB! Bestillingsfrist 17. desember

Middag

Husets gryte m/ris, salat, baguette 1-hvete,3,6,7,9	198.-
Kalvestek 1-hvete 6,7,9 m/grønnsaker og kokte poteter	258.-
Karbonader 1-hvete,3,6,7,9 m/løk, grønnsaker, brun saus og kokte poteter	209.-

DESSERTER

Riskrem 7	pr.pers. kr. 75,-
Hjemmelaget karamellpudding 7	pr.pers. kr. 77,-
Tilslørte bondepiker 7	pr.pers. kr. 83,-

Koldtbord

Karbonade m/løk 3,6,9,7
Roastbiff m/remulade 6,9,7,3
Spekeskinke Fenalår m/eggerøre 3,7
Marinert kyllingfilet m/waldorfsalat 6,9,7,3,8
Varmrøkt pepperørret 4
Røkt laks m/eggerøre 4,3,7
Kalkunfilet m/waldorfsalat 3,6,7,8,9
Urtekrydrede amadinepoteter
Potetsalat 3,6,7,9,10

m/hjemmelaget karamellpudding pr. pers. kr. 345.-
pr. pers. kr. 390.-

Hvorfor ikke gjøre det enkelt?

Overlat matlagingen til oss!



Nyttårsaften

NB! Bestillingsfrist 23. desember

Middag

Husets gryte 1-hvete,3,6,7,89 198.-
m/ris, salat, baguette

Kalkunfilet 1-hvete,3,6,7,8-valnøtt 246.-
m/grønnsaker, waldorfsalat, fløtesaus og kokte poteter

DESSERTER

Riskrem 7 pr.pers. kr. 75,-

Hjemmelaget karamellpudding 7 pr.pers. kr. 77,-

Tilslørte bondepiker 7 pr.pers. kr. 83,-

Koldtbord

Karbonade m/løk 3,6,9,7

Roastbiff m/remulade 6,9,7,3

Spekeskinke Fenalår m/eggerøre 3,7

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

Varmrøkt pepperørret 4

Røkt laks m/eggerøre 4,3,7

Kalkunfilet m/waldorfsalat 3,6,7,8,9

Urtekrydrede amadinepoteter

Potetsalat 3,6,7,9,10

m/hjemmelaget karamellpudding pr. pers. kr. 345.-
pr. pers. kr. 390.-



Selskapslokalet

På Aarnes Kafeteria har vi et eget selskapslokale med plass til 60-70 gjester, med egen bar og uteplass.

Lokalet har prosjektor og lerret om det er behov for å ha presentasjoner eller vise filmer og bilder.

Vi har også høytaler og mikrofon om det er ønskelig.

Det er mange fordeler med å leie lokalet på Aarnes Kafeteria som ikke alle gjester vet om. Her får man være for seg selv, samtidig som man har full pakke med mat og servering – og egen bar som ikke trenger å deles med andre gjester. Det finnes også en egen uteplass som er perfekt på sommeren hvor man kan mingle og nyte det fine været og utsikten over Sauherads frukthager.

Julemat i selskapslokalet

Kom til ferdig dekt bord med juleduk, servietter, lys og blomster i selskapslokalet
Min. 20 personer.

Julelunsjbord/Minijulebord

Ribberull
Hjemmelaget sylte
Marinert svinenakke
Cabareet m/reker 2,3
Kalkunfilet m/waldorfsalat 3,6,7,8-valnøtt
Marinerte laksekuber 4,6,7
Sild 4
Hjemmelaget potetsalat 3,6,7,9,10
Ribbe 6,7,9
Medisterkake 6,7,9
Medisterpølse 6,7
Rødkål
Surkål
Saus 1-hvete,6,7,9
Tyttebær
Riskrem m/rød saus 7

pr. pers. kr. 478.-

Julemiddag

Ribbe 6,7,9
Medisterkake 6,7,9
Medisterpølse 6,7
Rødkål
Surkål
Poteter
Saus 1-hvete,6,7,9
Tyttebær

pr. pers. kr. 428.-

Varmmatbuffet

Ribbe 6,7,9
Medisterkake 6,7,9
Medisterpølse 6,7
Rødkål
Surkål
Tyttebær
Saus 1-hvete,6,7,9
Pinnekjøtt
Kålrotstappe 6,7,9
Sjy
Lutefisk 4
Ertestuing 6,7
Kokte poteter
Riskrem m/rød saus 7
Hjemmelaga karamellpudding 7

pr. pers. kr. 598.-

Dessert servert i bolle / fat

Riskrem m/rød saus 7	pr. pers. kr. 98.-
Hjemmelaget karamellpudding 7	pr. pers. kr. 103.-
Dronning Maud fromasj 7	pr. pers. kr. 118.-

For å sikre at du får den maten / menyen du ønsker
bør vi ha din bestilling i god tid.

Korrekt antall / tidspunkt kan vi få senest 4 virkedager før leveranse

Julemat i kafeteriaen

Julemiddag inkl. oppdekking

Ribbe 6,7,9

Medisterkake 6,7,9

Medisterpølse 6,7

Rødkål

Surkål

Poteter

Saus 1-hvete,6,7,9

Tyttebær

Tallerkenrett – pr. pers. kr. 325.-
Fatserving – pr. pers. kr. 375.-

Pinnekjøtt

Kålrotstappe 6,7,9

Poteter

Sjy

Tallerkenrett – pr. pers. kr. 355.-
Fatserving – pr. pers. kr. 398.-

Julelunsjtallerken

Kald ribbe 6,7,9

Sylte

Marinerte laksekuber 4,6,7

Sildesalat 4

Potetsalat 3,6,7,9,10

Eggeseng 2,3,6,7

Brød og smør 1-hvete, rug, bygg, 7

pr. pers. kr. 288.-

Dessert lagt opp i porsjon

Riskrem m/rød saus 7

pr. pers. kr. 65.-

Hjemmelaget karamellpudding 7

pr. pers. kr. 65.-

Allergener



1. **Glutenholdig kornsorter:** eks. hvete, rug, bygg, havre, spelt, korasnhvete 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.

Hvem er Aarnesgruppen?



AARNES KAFETERIA

Aarnes Kafeteria ligger plassert ved Rv 36 mellom Ulefoss og Gvarv, med skjermet uteplass og nydelig utsikt over Norsjø og Sauherads frukthager. Det er enkel adkomst og godt med parkeringsplasser både for personbiler og større kjøretøy. Området er lagt godt til rette for bevegelseshemmede med egne parkeringsplasser og separat toalett. De store lyse lokalene med høyt til taket og plass til 180 personer har en hyggelig atmosfære. Det finnes bord i ulike størrelser for både mindre og større grupper.



SJØORMEN KRO

Sjøormen Kro ligger fint plassert ved E 134 i Seljord, midt i Sjøormens rike. Vi har til og med en sjøorm i lokalet, dog en kopi av den myteomspunne figuren som til tider er å se i vannet rett ved. Det er enkel adkomst og godt med parkeringsplasser både for personbiler og større kjøretøy. Området er lagt godt til rette for bevegelseshemmede med egen parkeringsplass og separat toalett. Fra og med Juli 2016 tilbyr vi også lademuligheter for el-bil. De koselige lokalene har plass til ca. 150 gjester inne og 50 ute.

Vi er her hele året!

Dåp, konfirmasjon, bryllup, firmafest, fest i nabolaget eller tapaskveld?

Hos oss får du gode råd og god mat. Vi gjør alltid vårt ytterste for at du skal bli fornøyd.



BESTILLING

Du kan bestille på telefon, stikke innom eller gjennom vårt online bestillingsskjema. Bestiller du på nett kontakter vi deg alltid for å sjekke at alt er i orden før bestillingen godkjennes.



HENTE ELLER BESTILL LEVERING

Hent maten selv på Aarnes Kafeteria, eller bestill levering. Vi har våre egne sjåførere som kjører ut maten til deg til avtalt tid.



ALLERGIER

Vi merker maten med allergener i brosjyren. Spør oss om du er usikker på noe rundt allergi og mat. Vi tilbyr mange allergitilpassede alternativer, og har også mulighet for å tilpasse flere av våre menyer.



Aarnesgruppen
Aarnes Kafeteria - Sjøormen Kro

Kjærlighet til god mat i over 50 år

AARNESGRUPPEN AS
Strannavegen 302, 3810 Gvarv - Tlf. 35 95 57 33 - post@aarneskafeteria.no
www.aarneskafeteria.no