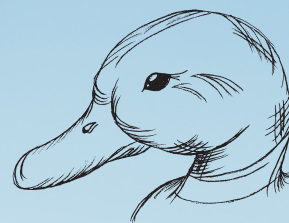


2026



**Aarnes-
gruppen**

Catering

SIDE 3

Selskap

SIDE 12



*Sammen med Lisbeth og Gunnar Ingelstad er dette trekløveret som driver Aarnesgruppen:
F.v.: Hege Ingelstad, Ole Kristian Ingelstad og Gunn Anita Stenstad*

Historien vår startet i 1973, da Lisbeth og Gunnar Ingelstad åpnet Aarnes Kafeteria med en enkel, men tydelig filosofi: Å lage skikkelig god hjemmelaget mat av gode råvarer, servert med et smil. Mye har endret seg siden den gang, men noe er som det alltid har vært.

Kjærlighet til god mat, nå i over 50 år.

Enten du bestiller mat til dåp, konfirmasjon, bryllup, begravelser, møter, kurs, firmafest eller en hyggelig kveld med gode venner tilbyr vi en fristende cateringmeny.

Du er også hjertelig velkommen til å reservere et av våre hyggelige lokaler. Uansett kan du velge blant ferdige menyer eller skreddersy din egen.

Ta gjerne kontakt med oss om du har spesielle ønsker eller behov.



BESTILLING

For å sikre at du får den maten du ønsker bør vi ha din bestilling minst en uke før. Korrekt antall og tidspunkt kan vi få senest 4 virkedager før leveranse.

☎ 35 95 57 33

✉ post@arneskafeteria.no

🌐 arneskafeteria.no



HENTE ELLER BESTILL LEVERING

Våre sjåfører sørger for at maten kommer trygt frem til avtalt tid. Foretrekker du å hente maten på et av våre spisesteder selv vil maten stå ferdig pakket til du kommer.

Se side 11 for priser på levering.

Vi tilbyr 5 % rabatt ved henting av maten.



Tips!

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

Koldtbord - Catering

Hjemme eller i leide lokaler

Koldtbord 1

Karbonade m/løk (Allergener: 3,6,9,7)

Kalkun m/ waldorfsalat (Allergener: 3,6,7,8)

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

Røkt laks m/ eggerøre (Allergener: 4,3,7)

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

238.-

Koldtbord 2

Min. 5 pers.

Karbonade m/løk (Allergener: 3,6,9,7)

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

Assortert speke m/eggerøre (Allergener: 3,7)

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

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

Røkt laks m/eggerøre (Allergener: 4,3,7)

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

Eggeseng (Allergener: 2,3,7)

Aioli potetsalat (Allergener: 3,6,7)

308.-

Koldtbord 3

Min. 10 pers.

Asparges m/tronfjellsskinke og parmesan (Allergener: 7)

Karbonade m/løk (Allergener: 3,6,9,7)

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

Assortert speke m/eggerøre (Allergener: 3,7)

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

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

Kokt laks (Allergener: 4)

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

Varmrøkt pepperørret (Allergener: 4)

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

Eggeseng (Allergener: 2,3,7)

349.-

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

Luksus koldtbord

Min 10 personer

Luksus koldtbord med en god blanding av fisk, skalldyr og kjøtt.

Cabaret m/håndpillede reker (Allergener: 2,3)
Varmrøkt pepperørret (Allergener: 4)
Røkt laks m/eggerøre (Allergener: 4,3,7)
Grillet laks m/pepperrotkrem (Allergener: 4,6,9,7,3)
Marinert scampi (Allergener: 2,9)
Helstekt filet av okse m/ristet champignon og løk (Allergener: 6,9,7)
Roastbiff m/remulade (Allergener: 6,9,7,3)
Assortert spekemat m/eggerøre (Allergener: 3,7)
Røkt svinekam m/waldorfsalat (Allergener: 3,6,7,8)
Marinert kyllingfilet m/waldorfsalat (Allergener: 6,9,7,3,8)
Karbonade m/løk (Allergener: 3,6,7,9)
Potetsalat (Allergener: 3,6,7,9,10)

388.-

Lunsjtallerken

*Tallerken er ferdig opplagt kuvert
- ypperlig til møter og kurs.*

Roastbiff m/remulade (Allergener: 6,9,7,3)
Marinert kyllingfilet m/waldorfsalat (Allergener: 6,9,7,3,8)
Røkt laks m/eggerøre (Allergener: 4,3,7)
Eggeseng (Allergener: 2,3,7)
Potetsalat (Allergener: 3,6,7,9,10)
Brød og smør (Allergener: 1-Hvete,rug,bygg,7)

198.-

Ønskes karbonade i tillegg til kyllingfilet kr. 28,-

Tillegg

Ønsker du noe ekstra på ditt koldtbord?

Wraps m/kylling og bacon (Allergener: 6,7,9)	39,-
Marinert scampi (Allergener: 2,9)	43,-
Brokkolisalat m/rødløk og tranebær (Allergener: 3,6,7)	35,-
Karbonade m/løk (Allergener: 3,6,7,9)	28,-
Norske grove kjøttboller m/tomatsaus (Allergener: 6,7,9)	37,-
Kyllinglår (Allergener: 6,9)	43,-
Urtekrydrede norske småpoteter (Allergener: 8,9)	33,-
Assortert brød nystekt (Allergener: 1-Hvete,rug,bygg)	18,-
Focaccia (min 10 pers) (Allergener: 1-Hvete)	28,-
Kuvertsmør (Allergener: 7)	6,-

Bygdebord

Et tradisjonsrikt bygdebord med eller uten rømmegrøt.

Spekeskinke, tronfjellskinke	
Fenalår	
Mårpølse, salami	
Rømme (Allergener: 7)	
Eggerøre (Allergener: 3,7)	
Potetsalat (Allergener: 3,6,7,9,10)	
Mors flatbrød (Allergener: 1-Hvete, rug, havre)	
Brød og smør (Allergener: 1-Hvete,rug,bygg,7)	
Uten rømmegrøt	265.-
Med rømmegrøt	298.-

Småretter / Tapas

Min 10 personer

En nydelig miks av små tapasretter.

Helstekt filet av okse ristet champignon og løk (Allergener: 6,9,7)
Spekeskinke m/melon
Røkt svinekam m/ananas
Marinert kyllingfilet (Allergener: 6,9,7)
Asparges m/tronfjellskinke og parmesan (Allergener: 7)
Tortillalefse m/røkt laks og snøfrisk (Allergener: 1-Hvete,4,7)
Wraps m/kylling og bacon (Allergener: 6,7,9)
Norske grove kjøttboller m/tomatsaus (Allergener: 6,7,9)
Marinert laksekuber (Allergener: 4,9)
Varmrøkt pepperørret (Allergener: 4)
Marinert scampi (Allergener: 2,9)
Fetaost og oliven (Allergener: 7)
Gresk salat (Allergener: 7)
Aioli potetsalat (Allergener: 3,6,7)
Norsk potetsalat (Allergener: 3,6,7,9,10)
Tomatsalat m/mozzarella (Allergener: 7)
Urtekrydrede norske småpoteter (Allergener: 8,9)

418.-

Dessert

Kan legges til på alle koldtbordene.

Hjemmelaget karamellpudding (Allergener: 7)
--

59.-



Glutenfritt!

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

Påsmurt

Sett sammen ønsket meny.
Anbefalt mengde er 4-5 snitter pr.person.

Snitter kr. 41,- pr.snitt

Camembert (Allergener: 1,6,7)
Roastbiff m/remulade (Allergener: 1,6,7,9,3)
Håndpillede reker m/majones (Allergener: 1,2,3,6,7)
Karbonade m/løk og syltet agurk (Allergener: 1,3,6,9,7)
Svinestek m/sviske (Allergener: 1,6,7,9)
Spekemat m/eggerøre (Allergener: 1,3,6,7)
Røkt laks m/eggerøre (Allergener: 1,3,4,6,7)

Hele smørbrød

Karbonade m/løk (Allergener: 1,3,6,7,9)	86,-
Kald omelett m/ bacon (Allergener: 1,3,7)	86,-
Reker m/majones (Allergener: 1,2,3,6,7)	115,-
Røkt laks m/eggerøre (Allergener: 1,3,4,6,7)	93,-
Roastbiff m/remulade (Allergener: 1,3,6,7,9)	93,-
Svinestek (Allergener: 1,6,7,9)	82,-

Rundstykker

Gul ost (Allergener: 1,6,7)	41,-
Brunost (Allergener: 1,6,7)	41,-
Skinke (Allergener: 1,7)	41,-
Egg og tomat (Allergener: 1,3,7)	49,-
Skinke og ost (Allergener: 1,6,7)	59,-
Reker, egg og majones (Allergener: 1,2,3,6,7)	98,-

Bagetter

Ost og skinke (grov) (Allergener: 1,6,7)	84,-
Roastbiff og remulade (grov) (Allergener: 1,3,6,7,9)	89,-
Reker og majones (fin) (Allergener: 1,2,3,6,7)	115,-
Kyllingbryst og waldorf (fin) (Allergener: 1,6,7,9,8,3)	98,-



Spesielle dager

Spesielle menyer

Bestill deilig catering med god, hjemmelaget mat til 17. mai

17. mai

Bestillingsfrist 10. mai

Middag

Lapskaus 6,7,9 156.-
m/flatbrød

Kalvestek 1-hvete 6,7,9 288.-
m/grønnsaker, fløtesaus og kokte poteter

Husets gryte av oksekjøtt 1-hvete,3,6,7,9 218.-
m/ris, salat,dressing, baguette, smør



Koldtbord

Hjemmelaget karbonade m/løk 3,6,9,7

Roastbiff m/remulade 6,9,7,3

Spekeskinke og fenalår m/eggerøre 3,7

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

Kyllingklubber

Røkt laks m/eggerøre 4,3,7

Marinert scampi 2,,9

Eggeseng 2,3,7

Potetsalat 3,6,7,9,10

m/hjemmelaget karamellpudding pr. pers. kr. 375.-
pr. pers. kr. 415.-

Vi har ikke utkjøring 17. mai

Skal du ha selskap i jula? Hvorfor ikke gjøre det enkelt?

Overlat matlagingen til oss!

2. juledag

NB! Bestillingsfrist 17. desember



Catering til jul
og nyttår kan
kun bestilles hos
Aarnes Kafeteria.

Middag

Husets gryte m/ris, salat, baguette 1-hvete,3,6,7,9

Kalvestek 1-hvete 6,7,9
m/grønnsaker og kokte poteter

Biff stroganoff 1-hvete,3,6,7,9
m/potetstappe, salat, baguett

DESSERTER

Riskrem 7

Hjemmelaget karamellpudding 7

Koldtbord

Karbonade m/løk 3,6,9,7

Roastbiff m/remulade 6,9,7,3

Spekeskinke og 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 norske småpoteter

Potetsalat 3,6,7,9,10

Hjemmelaget karamellpudding

Nyttårsaften

NB! Bestillingsfrist 23. desember

Middag

Husets gryte 1-hvete,3,6,7,8,9
m/ris, salat, baguette

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

DESSERTER

Riskrem 7

Hjemmelaget karamellpudding 7

Koldtbord

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

Varmrøkt pepperørret 4

Røkt laks m/eggerøre 4,3,7

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

Urtekrydrede norske småpoteter

Potetsalat 3,6,7,9,10

Hjemmelaget karamellpudding

Se priser i julebrosjyren.

Vi har ikke utkjøring
2. juledag og nyttårsaften.



Middagsmeny - Catering

Forretter

Rekecocktail m/toast og Thousand Island dressing (Allergener: 2,3,6,7,9)	88.-
Røkelaks m/eggerøre og melbatoast (Allergener: 1-Hvete,3,4,7)	93.-
Marinerte laksekuber på seng av ruccola m/toast (Allergener: 1-Hvete,4,9)	93.-
Marinert scampi med juliennegrønnsaker (Allergener: 2,6,9)	105.-
Spekeskinkerose på honningmelon m/rømme, eggerøre og flatbrød (Allergener: 1-Hvete,rug,havre,3,6,7)	103.-
Tronfjellskinke m/frisk asparges, parmesan og ruccola (Allergener: 7)	105.-
Kremet skogsoppsuppe (Allergener: 6,7,9)	74.-
Aspargessuppe (Allergener: 6,7,9)	74.-
Blomkålsuppe (Allergener: 6,7,9)	74.-
Grønnsakssuppe m/juliennegrønnsaker (Allergener: 9)	74.-

Middag

Alle middagsretter er beregnet serveret 1. gang m/påfyll

Kalkunfilet m/grønnsaker, waldorfsalat, fløtesaus og kokte poteter (Allergener: 1-Hvete,3,6,7,8-valnøtt)	264.-
Lammestek m/friske grønnsaker og kokte poteter (Allergener: 1-Hvete,6,7,9)	275.-
Svinestek m/surkål, grønnsaker og kokte poteter (Allergener: 1-Hvete,6,7,9)	243.-
Røkt svinekam m/surkål, grønnsaker og kokte poteter (Allergener: 1-Hvete,6,7,9)	243.-
Fersk fylt svinekam fylt med epler og sviker, m/surkål, grønnsaker og kokte poteter (Allergener: 1-Hvete,6,7,9)	259.-
Helstekt svinefilet m/grønnsaker, champignonsaus og kokte poteter (Allergener: 1-Hvete,6,7,9)	318.-
Kalvestek m/grønnsaker, og kokte poteter (Allergener: 1-Hvete,6,7,9)	288.-
Oksestek m/grønnsaker og kokte poteter (Allergener: 1-Hvete,6,7,9)	274.-
Helstekt indrefilet av okse m/grønnsaker, sopp, løk, rødvinssaus og kokte poteter (Allergener: 1-Hvete,6,7,9)	449.-
Reinsdyrstek m/grønnsaker, tyttebær og kokte poteter (Allergener: 1-Hvete,6,7,9)	368.-

Tradisjonsretter

Karbonader m/løk, grønnsaker eller kålstuing, brun saus og kokte poteter (Allergener: 1-Hvete,3,6,7,9)	228.-
Elgkarbonader m/sopp og løk, viltsaus, grønnsaker, kokte poteter og tyttebær (Allergener: 1-Hvete,3,6,7,9) (i sesong)	249.-
Stekt flesk m/duppe , kålrotstappe og kokte poteter (Allergener: 1-Hvete,6,7,9)	249.-
Betasuppe m/brød (Allergener: 1-Hvete,6,7,smør)	125.-
Fiskesuppe m/brød (Allergener: 1-Hvete,4,9)	139.-
Risgrøt (beregnet 0,5 liter pr. pers) (Allergener: 7,6)	84.-
Rømmegrøt (beregnet 0,5 liter pr. pers) (Allergener: 7,6)	115.-

Nyhet

Grillbuffet

Serveres fra 1. juni til 30. august

495.-

Få alt
ferdig
fra oss!

Indrefilet av svin og okse • Sommerkotelett • Grillpølse og brød/lompe • Kyllingfilet
Potetsalat • 1/2 bakt potet • Frisk salat og to typer dressinger • Bernaisesaus • Peppersaus • Ketchup og sennep



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

Øvrige middagsretter *Alle middagsrettene er beregnet servert to ganger.*

Biflapskaus m/ mors flatbrød (0,8 liter pr. person) (Allergener: 6,7,9)	156.-
Biflapskaus m/ mors flatbrød (pr. liter) (Allergener: 6,7,9)	195.-
Huserts gryte m/ris, salat, baguette (Allergener: 1-Hvete,3,6,7,9)	218.-
Krema kyllinggryte m/ris, salat, baguette (Allergener: 1,6,7,9)	215.-
Viltgryte m/poteter, salat, baguette (Allergener: 1-Hvete,3,6,7,9)	245.-
Biffstroganoff m/potetstappe, salat, baguette (Allergener: 1-Hvete,3,6,7,9)	234.-
Lasagne m/baguette, salat og dressing (Allergener: 1,3,6,7,9)	228.-

Vegetar

Vegetargryte m/ris, salat, bagett (Allergener: spør v/bestilling)	218.-
Mandelbiff m/ champignonsaus, grønnsaker, kokte poteter eller ris (Allergener: 3,7,8-mandel)	238.-

Desserter

Riskrem m/rød saus (Allergener: 7)	79.-
Karamellpudding m/krem og karamellsaus (Allergener: 7)	79.-
Sjokoladepudding m/vaniljesaus (Allergener: 7)	79.-
Tilslørte bondepiker (Allergener: 1-Hvete,rug,havre,6,7)	88.-
Fruktsalat m/pisket krem eller vaniljesaus (Allergener: 7)	93.-
Pannacotta m/tilbehør (Allergener: 7)	93.-
Dronning Maud fromasj tilsmakt med sherry, jordbærsyltetøy og reven sjokolade (Allergener: 7) Min. 10 pers.	115.-



VALG AV POTETER

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

Fløtegratinerte poteter (6,7)	35.-
Små stekte selskapspoteter	27.-



VALG AV GRØNNSAKER

Middagsretter serveres med inntil tre typer grønnsaker eller viltblanding.

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

Kaker

Kaker Alle er selvfølgelig hjemmebakt

Bløtkake (Allergener: 1-Hvete,3,7)	665,-
Marsipankake (Allergener: 1-Hvete,3,7)	685,-
Rød ostekake (Allergener: 1-Hvete,6,7,bixit,kornmo)	710,-
Gul ostekake (Allergener: 3,6,7)	710,-
Budapestkake (Allergener: 3,6,7,)	490,-
Firkløverkake (Allergener: 1-Hvete,3,6,7,8-Hasselnøtt)	640,-
Mandelkake (Allergener: 3,6,7,8)	590,-
Sjokoladecake (Allergener: 1-Hvete,3,6,7)	685,-
Verdens beste (Allergener: 1-Hvete,3,6,7,8-mandel)	560,-
Skrift på kake	40,-

Husk!

Alle kakene er
selvfølgelig
hjemmebakt

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 tilpasninger, samt for å sikre at din allergi blir behandlet på best mulig måte.

Med forbehold om trykkfeil.

Husk!

Si ifra hvis du har
allergener eller
intoleranser, så
tilpasser vi din bestilling.

Tips, råd og tilleggstjenester

OPPBEVARING AV MATEN

Når du bestiller mat fra oss i Aarnesgruppen
As ønsker vi å tilrettelegge så godt vi kan slik
at du får mest mulig glede av maten du har
bestilt. Her kommer derfor noen praktiske råd
og tips om oppbevaring av kald og varm mat.

Oppbevaring av koldtbord

Prøv å ikke la maten stå mer enn 2 timer uten
kjøling. Jo fortere kaldt, desto lengre holdbar-
het.

Dersom pyntefolien har blitt presset ned
under pakking, kan den rettes opp.

Varming av karbonader og kyllinglår:
180°C i ca. 15–17 min.

Kyllingfilet: anbefales å nytes kald.

Oppbevaring av varm mat

Termokassene holder varmen i minst 2,5 time.
Ikke løft på lokket for å kikke. Etter servering
må maten tas ut og avkjøles.

Retur av emballasje

Vennligst ta med mottatt kvittering/faktura,
så kan vi raskt utbetale depositumet.

Emballasjen som koldtbord etc. kommer i,
kan flatpakkes for enklere levering.
PS! Lökkene på aluminiumsbakkene har
skarpe kanter, pass fingrene.

Betingelser

Våre priser er inkludert 15% mva.
Alle priser er oppgitt per person/kuvert.
Emballasje og evt. frakt kommer i tillegg.

PRISER TILLEGGSPRODUKTER

Duker og servietter

Duker selges i hele ruller på 25 m.

Hvit duk kr. 500,- pr.rull

Farget duk fra kr. 800,- pr.rull

Vi kan skaffe mange ulike farger/typer
fra Duni.

Frakt

Gvarv	300.-
Bø	300.-
Nome	300.-
Notodden	350.-
Valebø	350.-
Melum	350.-
Skien	400.-
Porsgrunn, Langesund, Stathelle	
Bamble og Brevik	500.-
Tuddal/Hjartdal	500.-
Gransherad	500.-

Dobbel frakt gjelder:

- Søndager og helligdager
- Leveranse i Midt-Telemark og Nome
under kr 3 000.-
- Leveranse under kr. 4 000.- til øvrige
delar av Telemark

Henterabatt ÷5%



Aarnesgruppen

Aarnes Kafeteria - Sjøormen Kro - Langrønningen Kafé

www.aarneskafeteria.no

Tlf. 35 95 57 33 • Strannavg, 302 3810 Gvarv

Med forbehold om trykkfeil.



Du har anledningen - vi har lokalene

Selskap - Kurs - Møter

Ønsker du å komme til dekket bord i flotte omgivelser, at vi serverer maten og alt er tilrettelagt? Da har vi flere muligheter, enten du skal arrangere dåp, konfirmasjon, jubileum, minnestund eller firmafest. Vi tilpasser alt fra pådekking til servering og gir en lun og innbydende ramme for små og store anledninger.

Aarnes Kafeteria

Våre lokaler fungerer også utmerket for møter eller kurs. Vi tilpasser bordoppsetning hvordan dere ønsker det, og har plass til opptil 70 personer. Dere disponerer egen uteplass, tekniske fasiliteter inkludert prosjektor, mikron og høyttaleranlegg.

Våre lokaler er HC-vennlig, har egen garderobe og dame- og herretoalett.

Kontakt Aarnes Kafeteria for booking:
35 95 57 33 / post@arneskateteria.no

Sjøormen Kro

I Seljord kan vi dele av deler av kafeteriaen og dekke fint opp for dere.

Våre lokaler er lyse og trivelige og det kan fint dekkes opp til 50 – 60 gjester. Har du behov for prosjektor, så si ifra ved bestilling - da har vi det til deres disposisjon.

Kontakt Sjøormen Kro for booking:
35 05 05 02 / sjoormen@sjoormenkro.no



Nyhet!
Splitter ny kafé langs
E18 i Bamble!



Langrønningen Kafé

Langrønningen Kafé er det nyeste tilskuddet i Aarnesgruppen med åpning i april 2025, og vi ønsker å være ditt foretrukne stoppested på vei fra Oslo til Kristiansand. Vi ligger sentralt plassert langs E18 i Bamble.

De store lyse lokalene hvor det er høyt under taket og plass til ca. 280 personer i hovedkaféen. Vi har også en egen selskapsavdeling som rommer ca. 60 personer. De nye lokalene har en hyggelig atmosfære og bord i ulike størrelser for både mindre og større grupper.

Kontakt Langrønningen Kafé for booking:
909 90 425 / post@langronningenkafe.no





Middagsmeny - Selskap

Forretter

Rekecocktail m/toast og Thousand Island dressing (Allergener: 2,3,6,7,9)	118.-
Røkelaks m/eggerøre og melbatoast (Allergener: 1-Hvete,3,4,7)	126.-
Marinerte laksekuber servert på seng av rucola m/toast (Allergener: 1-Hvete,4,9)	123.-
Marinert scampi med juliennegrønnsaker (Allergener: 2,6,9)	132.-
Spekeskinkrose på honningmelon m/rømme, eggerøre og flatbrød (Allergener: 1-Hvete,rug,havre,3,6,7)	129.-
Tronfjellskinke m/frisk asparges, parmesan og rucola (Allergener: 7)	128.-

Supper

Aspargessuppe (Allergener: 6,7,9)	108.-
Blomkålsuppe (Allergener: 6,7,9)	108.-
Kremet skogsoppsuppe (Allergener: 6,7,9)	108.-
Grønnsakssuppe m/juliennegrønnsaker (Allergener: 9)	108.-

Middag

Alle middagsretter serveres 1. gang m/påfyll

Kalkunfilet m/ grønnsaker, waldorfsalat og fløtesaus (Allergener: 1-Hvete,3,6,7,8-valnøtt)	338.-
Lammestek m/ grønnsaker (Allergener: 1-Hvete,6,7,9)	358.-
Svinestek m/surkål og grønnsaker (Allergener: 1-Hvete,6,7,9)	348.-
Røkt svinekam m/surkål og grønnsaker (Allergener: 1-Hvete,6,7,9)	348.-
Helstekt svinekam fylt med epler og svsker, m/surkål og grønnsaker (Allergener: 1-Hvete,6,7,9)	368.-
Helstekt svinefilet m/grønnsaker og champignonsaus (Allergener: 1-Hvete,6,7,9)	388.-
Oksestek m/grønnsaker (Allergener: 1-Hvete,6,7,9)	378.-
Kalvestek m/grønnsaker (Allergener: 1-Hvete,6,7,9)	388.-
Helstekt indrefilet av okse m/grønnsaker, sopp og rødvinssaus (Allergener: 1-Hvete,6,7,9)	548.-
Reinsdyrstek krydret med enebær m/grønnsaker og tyttebær (Allergener: 1-Hvete,6,7,9)	445.-

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

Øvrige middagsretter

Bifflapskaus m/flatbrød (Allergener: 1-Hvete,rug,havre,6,7,9)	318.-
Huserts gryte m/ris, salat, bagett (Allergener: 1-Hvete,3,6,7,9)	338.-
Biff stroganoff m/potetstappe, salat, bagett (Allergener: 1-Hvete,3,6,7,9)	358.-
Viltgryte m/poteter, salat, bagett (Allergener: 1-Hvete,3,6,7,9)	378.-

Vegetar

Vegetargryte m/ris, salat, bagett (Allergener: spør v/bestilling)	338.-
Mandelbiff m/ champignonsaus, grønnsaker, kokte poteter eller ris (Allergener: 3,7,8-mandel)	358.-

Diverse buffeer

Rikholdig koldtbord m/varmmat <i>Min. 20 pers.</i>	545.-	Rikholdig koldtbord <i>Min. 10 pers.</i>	475.-
Cabaret m/håndpillede reker (Allergener: 2,3)		Cabaret m/håndpillede reker (Allergener: 2,3)	
Varmrøkt pepperørret (Allergener: 4)		Marinert kyllingfilet m/waldorfsalat (Allergener: 6,9,7,3,8)	
Røkt laks m/eggerøre (Allergener: 4,3,7)		Assortert spekemat m/eggerøre (Allergener: 3,7)	
Grillet laks m/pepperotkrem (Allergener: 4,6,9,7,3)		Roastbiff m/remulade (Allergener: 6,9,7,3)	
Marinert scampi (Allergener: 2,9)		Røkt svinekam m/waldorfsalat (Allergener: 3,6,7,8)	
Helstekt filet av okse m/ristet champignon og løk (Allergener: 6,9,7)		Kokt laks (Allergener: 4)	
Roastbiff m/remulade (Allergener: 6,9,7,3)		Tortilla lefse m/røkt laks og snøfrisk (Allergener: 1-Hvete,4,7)	
Assortert spekemat m/eggerøre (Allergener: 3,7)		Varmrøkt pepperørret (Allergener: 4)	
Røkt svinekam m/waldorfsalat (Allergener: 3,6,7,8)		Potetsalat (Allergener: 3,6,7,9,10)	
Marinert kyllingfilet m/waldorfsalat (Allergener: 6,9,7,3,8)		Eggeseng (Allergener: 2,3,7)	
Potetsalat (Allergener: 3,6,7,9,10)		Varmmat:	
Varmmat:		Karbonade m/løk (Allergener: 3,6,9,7)	
Stek m/tilbehør		Urtekrydrede norske småpoteter (Allergener: 8,9)	
Karbonade m/løk (Allergener: 3,6,9,7)			
Kyllinglår (Allergener: 6,9)		Dessertbuffet 3 typer	118.-
Urtekrydrede norske småpoteter (Allergener: 8,9)		Oppsett av kakebord med egne kaker, kaffe/te inkl.	75.-
Gryterett m/tilbehør (Allergener: 6,7,9)			

Desserten

Riskrem m/rød saus (Allergener: 7)	108.-
Karamellpudding m/krem og karamellsaus (Allergener: 7)	113.-
Sjokoladepudding m/viniljesaus (Allergener: 7)	113.-
Tilslørte bondepiker (Allergener: 1-Hvete,rug,havre,6,7)	113.-
Fruktsalat m/pisket krem eller is (Allergener: 7)	128.-
Pannacotta m/tilbehør (Allergener: 7)	118.-
Dronning Maud fromasj tilsmakt med sherry, Jordbærsyltetøy og reven sjokolade (Allergener: 7)	125.-
Varme bjørnebær m/ vaniljeis (Allergener: 3,7)	125.-

Valg av poteter

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

Fløtegratinerte poteter (6,7)	39,-
Små stekte selskapspoteter	29,-

Valg av grønnsaker

Middagsretter serveres med inntil 3 typer grønnsaker eller viltblanding.

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

Barn 1-5 år kr 100,- / Barn 6-12 år 1/2 pris av valgte meny

Ved mindre selskap kan lokaleie tilkomme.

Allergenmerking, se side 10.

Med forbehold om trykkfeil.

Hvem er Aarnesgruppen?



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. Store, lyse lokalene med plass til 180 personer og en hyggelig atmosfære.

Aarnes Kafeteria • 3810 Gvarv • Tlf. 35 95 57 33



Sjøormen Kro ligger 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.

Vi tilbyr også lademuligheter for el-bil. Koselige lokaler med plass til ca. 150 gjester inne og 50 ute.

Sjøormen Kro • 3840 Seljord • Tlf. 35 05 05 02



Langrønningen Kafé er det nyeste tilskuddet i Aarnesgruppen med åpning i april 2025, og vi ønsker å være ditt foretrukne stoppested på vei fra Oslo til Kristiansand. Vi ligger sentralt plassert langs E18 i Bamble.

Enten du kommer innom for en god og mettende middag eller ønsker en pause fra kjøringen med en kopp kaffe og en deilig kake er du hjertelig velkommen!

Vi har egen lekeplass både inne og ute.

Langrønningen Kafé • 3967 Stathelle • Tlf. 909 90 425

www.aarneskafeteria.no