



www.cateringservice.no

+47 92 95 10 00

MENY

L U N S J M A T

Snitter



Brød som brukes til snitter:

Gammeldags loff ((gluten:
hvete, rug), melk)

Grovt bondebrød (gluten:
hvete, havre, rug)

Smør som brukes til snitter

Meierismør (melk)

Snitter luksus | kr 225

Roastbeef med remulade (egg)
Serranoskinke, mozzarella og pesto (melk, nøtter)
Ovnsbakt laks med pesto (fisk, melk, nøtter)
Hånd pillede reker med majones (egg, skalldyr)
St albray (fransk ost) (melk)

Snitter selskap | kr 198

Hånd pillede reker (skalldyr, egg)
Røkelaks med eggerøre (egg, fisk)
Roastbeef med remulade (egg)
Skinke med frukt
Fransk ost (melk)

Påsmurt



Baguette som brukes:

Baguette fin (gluten: hvete)
Baguette grov (gluten: havre,
hvete, rug, bygg, sesamfrø)

Smør som brukes:

Meierismør (melk)

Baguette luksus | kr 95

Roastbeef med små tomat, sylte agurk og remulade (egg)
Serranoskinke med mozzarella, tomat og pesto (melk,
nøtter)
Hånd pillede reker med sitron, dill og majones (egg,
skalldyr)
Røkelaks med eggerøre, asparges og dill (fisk, egg)
Ovnsbakt laks med sitron, asparges og pesto (fisk, melk,
nøtter)

Baguette klassisk | kr 76

Kyllingfilet med frukt og calypso dipp (melk, egg)
Ost og Skinke med tomat og agurk (melk)
Gulost med små tomat og agurk (melk)
Skinke med frukt
Salami med små tomat og agurk
Karbonade med tomat og stekt løk
Egg og tomat med agurk (egg)



www.cateringservice.no

+47 92 95 10 00

Påsmurt



Ciabatta som brukes:

Ciabatta fin (gluten: hvete)

Smør som brukes:

Meierismør (melk)

Ciabatta som brukes:

Focaccia (gluten: hvete)

Smør som brukes:

Meierismør (melk)

MENY

L U N S J M A T

Ciabatta luksus | kr 96

Roastbeef med små tomat, sylte agurk og remulade (egg)
Serranoskinke med mozzarella, tomat og pesto (melk, nøtter)
Hånd pillede reker med sitron, dill og majones (egg, skalldyr)
Røkelaks med eggerøre, asparges og dill (fisk, egg)
Ovnsbakt laks med sitron, asparges og pesto (fisk, melk, nøtter)

Ciabatta klassisk | kr 76

Kyllingfilet med frukt og calypso dipp (melk, egg)
Ost og Skinke med tomat og agurk (melk)
Gulost med små tomat og agurk (melk)
Skinke med frukt
Salami med små tomat og agurk
Karbonade med tomat og stekt løk
Egg og tomat med agurk (egg)

Focaccia luksus | kr 96

Roastbeef med små tomat, sylte agurk og remulade (egg)
Serranoskinke med mozzarella, tomat og pesto (melk, nøtter)
Hånd pillede reker med sitron, dill og majones (egg, skalldyr)
Røkelaks med eggerøre, asparges og dill (fisk, egg)
Ovnsbakt laks med sitron, asparges og pesto (fisk, melk, nøtter)

Focaccia klassisk | kr 76

Kyllingfilet med frukt og calypso dipp (melk, egg)
Ost og Skinke med tomat og agurk (melk)
Gulost med små tomat og agurk (melk)
Skinke med frukt
Salami med små tomat og agurk
Karbonade med tomat og stekt løk
Egg og tomat med agurk (egg)



www.cateringservice.no

+47 92 95 10 00

Påsmurt



Rundstykker som brukes:

Rundstykke grov (gluten: havre, hvete, bygg, sesamfrø, soya)

Rundstykke fin (gluten: hvete)

Smør som brukes til rundstykker:

Meierismør (melk)

Brød som brukes til smørbrød:

Gammeldags loff (gluten: hvete, rug), melk)

Grovt bondebrød (gluten: hvete, havre, rug)

Smør som brukes til smørbrød:

Meierismør (melk)

MENY

L U N S J M A T

Rundstykker luksus | kr 63

Roastbeef med små tomat, sylte agurk og remulade (egg)
Serranoskinke med mozzarella, tomat og pesto (melk, nøtter)
Hånd pillede reker med sitron, dill og majones (egg, skalldyr)
Røkelaks med eggerøre, asparges og dill (fisk, egg)
Ovnsbakt laks med sitron, asparges og pesto (fisk, melk, nøtter)

Rundstykker klassisk | kr 50

Kyllingfilet med frukt og calypso dipp (melk, egg)
Ost og Skinke med tomat og agurk (melk)
Gulost med små tomat og agurk (melk)
Skinke med frukt
Salami med små tomat og agurk
Karbonade med tomat og stekt løk
Egg og tomat med agurk (egg)

Smørbrød luksus | kr 95

Roastbeef med små tomat, sylte agurk og remulade (egg)
Serranoskinke med mozzarella, tomat og pesto (melk, nøtter)
Hånd pillede reker med sitron, dill og majones (egg, skalldyr)
Røkelaks med eggerøre, asparges og dill (fisk, egg)
Ovnsbakt laks med sitron, asparges og pesto (fisk, melk, nøtter)

Smørbrød klassisk | kr 75

Kyllingfilet med frukt og calypso dipp (melk, egg)
Ost og Skinke med tomat og agurk (melk)
Gulost med grønnsaker (melk)
Skinke med frukt
Salami med grønnsaker
Karbonade med tomat og stekt løk
Egg og tomat med agurk (egg)



www.cateringservice.no

+47 92 95 10 00

MENY

L U N S J M A T

Påsmurt



Wrap som brukes:

Wrap (gluten: hvete, melk, egg)

Smør som brukes:

Meierismør (melk)

Wrap luksus | kr 110

Roastbeef med små tomat, sylte agurk og remulade (egg)
Serranoskinke med mozzarella, tomat og pesto (melk, nøtter)
Hånd pillede reker med sitron, dill og majones (egg, skalldyr)
Røkelaks med eggerøre, asparges og dill (fisk, egg)
Ovnsbakt laks med sitron, asparges og pesto (fisk, melk, nøtter)

Wrap klassisk | kr 95

Kyllingfilet med frukt og calypso dipp (melk, egg)
Ost og Skinke med tomat og agurk (melk)
Gulost med små tomat og agurk (melk)
Skinke med frukt
Salami med små tomat og agurk
Karbonade med tomat og stekt løk
Egg og tomat med agurk (egg)

Tallerkener



Det serveres til alle tallerkener:

Valgfritt brød
Smør (melk)

Koldt tallerken | kr 235

Scampi med hvitløk- og rosapepper aioli (skalldyr, egg)
Ovnsbakt laks med pesto (fisk, melk, nøtter)
Fransk ost med frukt (melk)
Kyllingfilet med frukt og calypso dipp (melk, egg)
Roastbeef med remulade og ratatouille (egg)
Røkelaks og eggerøre

Tapas tallerken | kr 245

Oksefilet med ristede grønnsaker
Laks med ingefær, sitron og chili, pesto (fisk, melk, nøtter)
Spekemat: Italiensk salami, serranoskinke og chorizo pølse
Hvitløk og chili stekt scampi med bakte grønnsaker og aioli (egg, skalldyr)
Kyllingfilet med frukt og paprika hummus (sesam)



www.cateringservice.no

+47 92 95 10 00

MENY

L U N S J M A T

Tallerkener



Det serveres til alle tallerkener:

Valgfritt brød
Smør (melk)

Speke tallerken | kr 225

Italiensk salami
Serranoskinke
Coppa skinke
Chorizo pølse

Tilbehør:

Sma tomater, soltørket tomat, oliven og bakte grønnsaker
Eggerøre (egg)
Potetsalat (egg, melk)

Salater



Det serveres til alle salater:

Fransk baguette (gluten:
hvet)

Kuvertsmør (melk)

Gresk salat | kr 155

Tomat, cherrytomat, rødløk, agurk, oliven, fetaost
Tzatziki (melk)

Kylling salat | kr 155

Kylling, salat, grønnsaker
Chilli dipp (melk, egg)

Ost og skinke salat | kr 155

Norvegiaost, skinke, salat, grønnsaker (melk)
Urte dipp (melk, egg)

Skalldyr salat | kr 155

Hånd pillede reker, scampi, salat og grønnsaker (skalldyr)
Chilli dipp (melk, egg)

Vegan salat | kr 105

Salat, tomat, rødløk, agurk, sukkererter, aspargesbønner,
avocado
Chili vinaigrette



www.cateringservice.no

+47 92 95 10 00

MENY

L U N S J M A T

Salater



Det serveres til alle salater:

Fransk baguette (gluten: hvete)

Kuvertsmør (melk)

Vegetar salat | kr 145

Hummus, pasta, kikerter, bakte grønnsaker, grønnsaker, grønnsaker og pesto (sesam, melk, nøtter- pinjekjerner)
Calypso dipp (melk, egg)



www.cateringservice.no

+47 92 95 10 00

MENY

V A R M M A T

Kjøttretter



Brød til kjøttretter:

Fransk baguette (gluten:
havre)

Kuvertsmør (melk)

Biff stroganoff | kr 206

Oksekjøtt, paprika, løk, tomat, sopp og fløte (melk)
Ris

Biffgryte | kr 245

Oksekjøtt, løk, sjampinjong, paprika og fløte (melk)
Ris

Chili con carne | kr 185

Kjøttdeig, hvitløk, løk, chili, hakkede tomater, paprika,
gulrot og bønner
Ris

Lapskaus brun | kr 195

Oksekjøtt med grønnsaker
Flatbrødgluten (gluten: rug, hvete, havre)

Quiche lorraine (bacon) | kr 185

Bacon og løk
Serveres med salat og chilli dipp ((gluten: hvete), egg,
melk)

Viltgryte nordkapp | kr 275

Viltkjøtt, sellerirot, gulrot, løk, sopp, fløte (melk, selleri)
Stekte små poteter med urter og tyttebær

Kyllingretter



Brød til kyllingretter:

Fransk baguette (gluten:
havre)

Kuvertsmør (melk)

Kylling med nudler | kr 175

Kylling, nudler og assorterte grønnsaker (gluten: hvete,
soya, egg)



www.cateringservice.no

+47 92 95 10 00

MENY

V A R M M A T

Kyllingretter



Brød til kyllingretter:

Fransk baguette (gluten:
havre)

Kuvertsmør (melk)

Kyllinggryte estragon | kr 210

Kylling, sopp, løk, estragon, fløte (melk)

Kyllinggryte indisk | kr 210

Kylling, løk, gulrot, hvitløk, ingefær, tomater og kikerter

Pastaretter



Brød til pastaretter:

Focaccia (gluten: havre)
Kuvertsmør (melk)

Lasagne hjemmelagd | kr 210

Oksekjøtt, hvitløk, ingefær, løk, gulrot, persillerot, sellerirot
og tomater (selleri)

Serveres med frisk salat

Chili dipp (egg, melk)

Pasta arrabbiata | kr 195

Pasta, hvitløk, løk, chili og hakkede tomater (gluten: hvete,
egg)

Pasta bolognese | kr 195

Oksekjøtt, pasta, hvitløk, løk, chili og tomater (gluten:
hvete, egg)

Pasta carbonara | kr 185

Pasta, bacon, sjalottløk og fløte (gluten: hvete, egg, melk)



www.cateringservice.no

+47 92 95 10 00

Buffet mat



Brød til buffet | kr 85:

Fint landbrød (gluten:
hvete, rug)

Fransk Energibrød (gluten:
havre, hvete, rug, bygg,
sesamfrø)

Alpebrød Flerkorn (gluten:
havre, hvete, rug, bygg,
sesamfrø)

Focaccia (gluten: hvete)

MENY

B U F F E T M A T

Fingermat | kr 320

Kalde:

Brioche med oksemørbrad og ratatouille (egg, (gluten:
hvete), melk)

Brioche med bakt laks og pesto (egg, gluten: hvete, melk,
fisk, nøtter)

Skagen terte ((gluten: hvete), egg, melk, soya, skalldyr)

Varme:

Pai med bacon og spinat (melk, (gluten: hvete), egg)

Kyllingspyd med sataysaus (nøtter, soya, gluten)

Scampi på spyd med bakt paprika (skalldyr)

Koldtbord | kr 396

Kalde:

Laks med ingefær, sitron og chili, marinerte grønnsaker
(fisk)

Roastbeef med chimichurri og bakte grønnsaker (egg)

Røkelaks med eggerøre og marinerte grønnsaker (fisk,
egg)

Pastasalat med kylling og vinaigrette ((gluten: hvete), egg)

Varme:

Ovnsbakt kylling med marinerte grønnsaker

Husets karbonade med stekt løk

Stekte små poteter med urter

Tilbehør:

Hvitløk og rosapepper aioli (egg)

Chili dipp (egg, melk)

Urte dipp (egg, melk)



www.cateringservice.no

+47 92 95 10 00

Buffet mat



Brød til buffet | kr 85:

Fint landbrød (gluten:

hvete, rug)

Fransk Energibrød (gluten:

havre, hvete, rug, bygg,
sesamfrø)

Alpebrød Flerkorn (gluten:

havre, hvete, rug, bygg,
sesamfrø)

Focaccia (gluten: hvete)

MENY

B U F F E T M A T

Spekemat | kr 360

Serranoskinke, Italiensk salami, coppaskinke, spekepølse
fra Tind

Tilbehør:

Små tomater, soltørket tomat, oliven

Eggerøre (egg)

Potetsalat (melk, egg)

Tapas 1 | kr 425

Kalde:

Laks med ingefær, sitron og chili, marinerte grønnsaker
(fisk)

Brioche med oksemørbrad og ratatouille (egg,
(gluten: hvete), melk)

Spekemat fra middelhavet med bakte paprika, oliven og
frukter.

Pastasalat med kylling, bacon, broccoli og vinaigrette
((gluten: hvete), egg)

Varme:

Spanske kjøttboller med spicy ratatouille

Chili og hvitløks stekt scampi med bakte grønnsaker
(skalldyr)

Glaserte kyllingklubber ((gluten: hvete), soya, bløtdyr, fisk)

Kylling i estragon med aromasopp (melk)

Stekte små poteter med urter

Tilbehør:

Hvitløk og rosapepper aioli (egg)

Pesto (melk, nøtter)

Calypsodipp (egg, melk)



www.cateringservice.no

+47 92 95 10 00

Buffet mat



Brød til buffet | kr 85:

Fint landbrød (gluten:

hvete, rug)

Fransk Energibrød (gluten:

havre, hvete, rug, bygg,

sesamfrø)

Alpebrød Flerkorn (gluten:

havre, hvete, rug, bygg,

sesamfrø)

Focaccia (gluten: hvete)

MENY

B U F F E T M A T

Tapas 2 | kr 445

Kalde:

Spekemat fra middelhavet med bakt paprika, oliven og frukter

Brioche med kylling og paprikahummus (egg, melk, (gluten: hvete), sesam)

Scampisalat (skalldyr)

Laks med ingerfær, sitron og chili, marinerte grønnsaker (fisk)

Varme:

Biff filet med ristede grønnsaker

Ovnsbakt kylling med marinerte grønnsaker

Spanske kjøttboller med spicy ratatouille

Chili og hvitløks stekt scampi med bakte grønnsaker (skalldyr)

Stekte småpoteter med urter

Tilbehør:

Hvitløk og rosapepper aioli (egg)

Urte-dipp (egg, melk)

Chili dipp (egg, melk)



www.cateringservice.no

+47 92 95 10 00

Selskapsmat



MENY

S E L S K A P S M A T

Selskapsmat | 3-retter meny

FORRETER | Fra: kr 125

Panneristede scampi med mango og chili

Koriander og ruccula salat, chilikrem (melk, egg)

Serranoskinke gran riserva

Fersk mozzarella og melonsalat, pesto (melk, nøtter)

Røkt ørret med asparges og vårløk

Dillstuede poteter og bruschetta (melk, gluten: hvete)

HOVEDRETTER | Fra: kr 275

Helstekt oksefilet

Ratatouille, grønne primører og bakt tomat

Ovnsbakte små poteter med urter

Timiansaus

Filetto calypso (kalvekjøtt)

Ovnsbakte meksikanske grønnsaker

Spicy konjakksaus med paprika

Ovnsbakte små poteter med urter (melk)

Langtidstekt pepperkylling med sitron

Glaserte rotgrønnsaker med urter

Kremet estragonsaus og ovnsbakte små poteter med urter (melk)

Alternative poteter:

Fløte gratinerte poteter, Anna poteter i form, Røsti poteter

DESSERTER | Fra: kr 110

Creme catalan med bringebærcoulis

Eksotisk frukt (melk, egg)

Frukt og bær salat

Med mascarponekrem (melk, egg)

Sjokolade pannacotta

Pasjonsfruktsaus og bær (melk, soya)



www.cateringservice.no

+47 92 95 10 00

Snitter



Brød som brukes til snitter:

Håndlagd smørloff (gluten:
hvete, rug), melk)

Gammeldags loff (gluten:
hvete, rug), melk)

Grovt bondebrød (gluten:
hvete, havre, rug)

Margarin til vegan

Påsmurt



Brød som brukes:

Baguette fin (gluten: hvete)

Baguette grov (gluten: havre,
hvete, rug, bygg, sesamfrø)

Ciabatta fin (gluten: hvete)

Håndlagd smørloff (gluten:
hvete, rug), melk)

Gammeldags loff (gluten:
hvete, rug), melk)

Grovt bondebrød (gluten:
hvete, havre, rug)

Wrap (gluten: hvete, melk,
egg)

Smør som brukes:

Smør til vegetar

Margarin til vegan

MENY

LUNSJMAT

VEGETAR

Vegan snitter | kr 225

Ratatouille

Bakt små tomat

Bakte rotgrønnsaker med hvitløk

Paprikahummus med grønnsaker (sesam)

Hummus med bakte grønnsaker (sesam)

Vegetar snitter | kr 205

Omelett (egg)

Egg og tomat (egg)

Fransk ost (melk)

Paprikahummus med grønnsaker (sesam)

Hummus med bakte grønnsaker (sesam)

Baguette, Ciabatta, Focaccia, Rundstykke Smørbrød, Wrap

Pålegg vegetar | kr 76

Omelett (egg)

Egg og tomat (egg)

Fransk ost (melk)

Norvegia ost (melk)

Pålegg vegan | kr 76

Ratatouille

Paprikahummus med grønnsaker (sesam)

Bakte rotgrønnsaker

Hummus med bakte grønnsaker (sesam)

Bakt små tomat



www.cateringservice.no

+47 92 95 10 00

Tallerkener



Til tallerken:

Fransk baguette (Gluten:
hvete)
Kuvertsmør (melk) Vegetar
Margarin Vegan

MENY

L U N S J M A T

V E G E T A R

Koldt tallerken (vegetar) | kr 210

Paprika hummus med grønnsaker (sesam)
Hummus med bakte grønnsaker (sesam)
Egg og små tomat (egg)
Fransk ost med frukt (melk)
Bakte rotgrønnsaker

Koldt tallerken (vegan) | kr 210

Paprikahummus med grønnsaker (sesam)
Hummus med bakte grønnsaker (sesam)
Bakt små tomat med urter
Bakt squash med hvitløk
Ratatouille

Grønnsaksretning | kr 60

Assorterte oppskårede grønnsaker

Fruktanretning | kr 60

Assortert oppskåret frukt

Salater



Det serveres til alle salater:

Fransk baguette (gluten:
hvete)
Kuvertsmør (melk)

Gresk salat | kr 155

Tomat, cherrytomat, rødløk, agurk, oliven, fetaost
Tzatziki (melk)

Vegan salat | kr 105

Salat, tomat, rødløk, agurk, sukkererter, aspargesbønner,
avocado
Chili vinaigrette

Vegetar salat | kr 145

Hummus, pasta, kikerter, bakte grønnsaker, grønnsaker,
grønnsaker og pesto (sesam, melk, nøtter- pinjekjerner)
Calypso dipp (melk, egg)



www.cateringservice.no

+47 92 95 10 00

MENY

L U N S J M A T

A L L E R G I

Snitter



Snitter (gluten og melkefri) | kr 220

Hånd pillede reker med majones (skalldyr, egg)
Røkelaks med eggerøre (egg, fisk)
Roastbeef med remulade (egg)
Skinke med frukt
Serranoskinke med tomat

Påsmurt



Baguette, Ciabatta, Smørbrød og Rundstykke (gluten- og melkefri)

Pålegg luksus | kr 106 — Rundstykke | kr 62

Roastbeef med små tomat, sylte agurk og remulade (egg)
Serranoskinke med tomat
Hånd pillede reker med sitron, dill og majones (egg, skalldyr)
Røkelaks med eggerøre, asparges og dill (fisk, egg)
Ovnsbakt laks med sitron og asparges (fisk)

Pålegg klassisk | kr 88 — Rundstykke | kr 62

Kyllingfilet med frukt
Skinke med frukt
Salami med små tomat og agurk
Karbonade med tomat og stekt løk
Egg og tomat med agurk (egg)



www.cateringservice.no

+47 92 95 10 00

Buffet Mat



Det serveres til buffet:

Glutenfrie brød
Margarin

MENY

B U F F E T M A T

A L L E R G I

Gluten og melkefri buffet | kr 450

Kalde:

Ovnsbakt laks med lime og ingefær (fisk)
Scampi med mango, chili og koriander (skalldyr)
Spansk spekemat: serranoskinke, coppaskinke, chorizo
pølse
Soltørket tomat og oliven
Broccoli salat med bacon

Varme:

Spanske kjøttboller med spicy ratatouille
Chili og hvitløk, stekt scampi med bakte grønnsaker
(skalldyr)
Ovnsbakt kyllinglår
Stekte små poteter med urter

Tilbehør:

Hvitløk og rosapepper aioli (egg)
Ramsløk aioli (egg)



www.cateringservice.no

+47 92 95 10 00

MENY

CONDITORI

Kaker



Bringebær og mangomousse | kr 520 - 750

Mandelbunn (egg, melk, nøtter: mandel)

Størrelser: 8 og 14 personer

Gulrotkake med ostekrem | kr 520

(gluten: hvete, egg, melk, soya)

Størrelser: 14 personer

Marsipankake | kr 725 - 940

Vaniljekrem, bringebær og marsipan

Marsipanfarge – naturlig marsipan (gluten: hvete, egg, melk, nøtter: (gluten: hvete, egg, melk, nøtter: mandel, soya)

Størrelser: 14 og 18/20 personer

Ostekake med pasjonsfrukt | kr 725

Mandelbunn (egg, melk, nøtter: mandel)

Størrelser: 14 personer

Sjokoladekake hjemmelagd | kr 725

Sjokoladekakebunn (gluten, melk)

Størrelser: 14 personer

Sjokolademousse | kr 520 - 750

Mandelbunn (egg, melk, soya, nøtter: mandel)

Størrelser: 8 og 14 personer



www.cateringservice.no

+47 92 95 10 00

MENY

CONDITORI

Bakst



Berliner- bolle med vaniljekrem | kr 45

(Gluten: hvete), melk, egg

Brownie | kr 35

(Gluten: hvete), egg, melk, soya

Croissant | kr 35

(Gluten: hvete), melk, egg

Gjærdeigskringle eple, vanilje og kanel | kr 475

Liten fransk bringebær terte | kr 75

(Gluten: hvete), melk, egg)

Muffins | kr 40

Pastel de nata | kr 45

(Gluten: hvete), melk, egg

Sitron- og marengs- terte | kr 75

(Gluten: hvete), egg, melk (nøtter: mandel)

Sjokolade croissant | kr 35

(Gluten: hvete), melk, egg

Wienerbrød med frukt | kr 35

(Gluten: hvete), melk, nøtter

Wienerkringle eple, makron og vanilje | kr 475

Med eple, makron og vaniljekrem (gluten: hvete, melk, egg, sulfitt)

Størrelser: 15/20 personer



www.cateringservice.no

+47 92 95 10 00

MENY

CONDITORI

Dessert



Creme Catalan med bringebærcoulis | kr 125

Eksotisk frukt (melk, egg)

Frukt og bærsalat | kr 110

Med mascarponekrem (melk, egg)

Sjokolade pannacotta | kr 110

Bringebærcoulis og bær

Allergi kaker



Bringebær og mangomousse | kr 520 - 750

Mandelbunn (egg, melk, nøtter: mandel)

Størrelser: 8 og 14 personer

Ostekake med pasjonsfrukt | kr 725

Mandelbunn (egg, melk, nøtter: mandel)

Størrelser: 14 personer

Sjokolademousse | kr 520 - 750

Mandelbunn (egg, melk, soya, nøtter: mandel)

Størrelser: 8 og 14 personer