

# Akershus Catering

## Meny

Om ikke annet er angitt, så er priser pr. person.

<b>SNITTER:</b>		
	<b>Pris kr.</b>	<b>Allergener:</b>
<b>Selskapssnitter (5 stk pp):</b>	<b>156,00</b>	
Røkelaks med eggerøre og sesamfrø		Fisk, egg, melk og sesamfrø
Håndpillede reker med Aioli og sitron		Skalldyr, egg, melk
Roastbiff med kapers, remulade og cornichons		Egg, melk
Karbonade med stekt løk, tomat og agurk		Gluten, melk
Brie med hjemmelaget tomatmarmelade og jordbær		Melk
Serveres på Viking Villmarks Brød		Gluten, hvetemel, sammalt hvete, byggmel, maltede hveteflak, hvetekli, rugmel, linfrø, sesamfrø
<b>Luksussnitter (5 stk pp):</b>		
	<b>165,00</b>	<b>Allergener:</b>
Håndpillede reker m/ kongekrabbe, aioli og sitron		skalldyr, egg, melk
Grillet landkylling m/calypso, ananas og jordbær		Egg, melk
Roastbiff med kapers-remulade og cornichons		Egg, melk
Norsk fenalår med Mozzarella og soltørket tomater		Melk
Røkelaks med eggerøre og sesamfrø		Fisk, egg, melk og sesamfrø
Serveres på Viking Villmarks Brød		Gluten, hvetemel, sammalt hvete, byggmel, maltede hveteflak, hvetekli, rugmel, linfrø, sesamfrø
<b>Kanapeer (pris per stk, minimum 5 stk per type):</b>		
		<b>Allergener:</b>
Håndpillede reker	<b>32,00</b>	Gluten, egg, melk, skalldyr
Røkelaks	<b>32,00</b>	Gluten, egg, melk, sesamfrø
Karbonade	<b>29,00</b>	Gluten, melk
Scampi	<b>32,00</b>	Gluten, egg, melk, skalldyr
Ørretrogn (løyrom)	<b>34,00</b>	Gluten, egg, melk, fisk
Hummer	<b>42,00</b>	Gluten, egg, melk, skalldyr
Kongekrabbe	<b>46,00</b>	Gluten, egg, melk, skalldyr
Parmaskinke	<b>34,00</b>	Gluten, melk
Kyllingfilet	<b>31,00</b>	Gluten, melk
Foie gras terrin	<b>48,00</b>	Gluten, melk
Roastbiff	<b>32,00</b>	Gluten, egg, melk
Brie	<b>30,00</b>	Gluten, melk

Snitter serveres på Viking Villmarks Brød				Gluten, hvetemel, sammalt hvete, byggmel, maltede hveteftak, hveteftakli, rugmel, linfrø, sesamfrø
<b>Nysmurt Kaldmat:</b>	<b>Klassisk</b>	<b>Skalldyr</b>	<b>Luksus</b>	<b>Allergener:</b>
Smørbrød	52,00	59,00	65,00	Gluten (hvetemel)
Rundstykker	34,00	38,00	40,00	Gluten (hvetemel, frøblanding 18% linfrø, sesamfrø, valmuefrø, solsikkekjerner)
1/3 baguette	46,00	56,00	58,00	Gluten (hvetemel)
1/2 baguette	56,00	66,00	68,00	Gluten (hvetemel)
Focaccia	56,00	66,00	68,00	Gluten (hvetemel)
Bagel	56,00	66,00	68,00	Gluten (hvetemel, valmuefrø 2%, hvete maltmel)
Ciabatta	56,00	66,00	68,00	Gluten (hvetemel)
Wraps	56,00	66,00	68,00	Gluten (hvetemel)
<b>Valgfritt pålegg til «Klassisk»:</b>				
Ost og skinke	X			Gluten, melk,
Egg og tomat	X			Gluten, melk, egg
Omelett	X			Gluten, melk, egg
Fransk ost	X			Gluten, melk
Salami	X			Gluten, melk
Brunost	X			Gluten, melk
Leverpostei	X			Gluten, melk, egg, melk, fisk
Karbonade m/løk	X			Gluten, melk
<b>Valgfritt til «Fisk og skalldyr»:</b>				
Håndpillede reker m/kongekrabbe		X		Gluten, melk, egg, skalldyr
Røkelaks m/eggerøre		X		Gluten, melk, egg, fisk
Krabbe m/majonessskalldyr Salat		X		Gluten, melk, egg, skalldyr
<b>Valgfritt luksus «Kjøttpålegg»:</b>				
Italiensk salami m /mozzarella og soltørket tomat			X	Gluten, melk
Parmaskinke m /artiskokk og parmesan			X	Gluten, melk
Roastbiff m/husets remulade			X	Gluten, melk, egg
Grillet landkylling m/karrimajones			X	Gluten, melk, egg
Spanske kjøttboller m/tomatsalsa			X	Gluten, melk, selleri
Norske fenalår med eplekompott og balsamicosirup			X	Gluten, melk
<b>SALATER:</b>				
<b>Valgfri salat</b>			<b>105,00</b>	<b>Allergener:</b>

Kyllingsalat		Gluten, melk, egg
Skalldyrssalat		Gluten, melk, egg, skalldyr
Salat med kokt-skinke		Gluten, melk, egg
Salat med kjøttboller		Gluten, melk, egg
Gresk salat		Gluten, melk
Vegetarsalat		Gluten, melk, egg
<b>Alle salater</b> serveres med ass. nystekt brød, smør og dressinger		Gluten (hvetemel)
<b>KOLDT TALLERKEN:</b>		
<b>Lunsjtallerken:</b> Reker, landkylling, fransk ost, røkelaks med eggerøre, roastbiff, dagens salat og dressing (chillimangosaus, aioli, kapers-remulade, Calypso)	<b>172,00</b>	<b>Allergener:</b> Gluten (hvetemel), melk, egg, fisk, skalldyr, sesamfrø, sennep
<b>Luksustallerken:</b> Roastbiff, brie, parmaskinke, reker, scampi, kongekrabbe, landkylling, dagens salat og dressing (chillimangosaus, aioli, kapers-remulade, calypso)	<b>190,00</b>	Gluten (hvetemel), melk, egg, skalldyr, sennep
<b>Tapas tallerken:</b> Chorizopølse, okse entrecôte, marinert kylling, norskt fenalår, vol-au-vent med scampi, fylt paprika m/feta ost, marinerte oliven og artisjokk, soltørket tomat og ass. dipper (chillimangosaus, aioli, kapers-remulade, calypso)	<b>199,00</b>	Gluten (hvetemel), melk, egg, skalldyr, sennep
<b>KOLDTBORD OG BUFFEER</b>		
<b>Tradisjonelt Koldtbord:</b>	<b>Pr.pers</b> <b>365,00</b>	<b>Allergener:</b>
Røkelaks m/eggerøre og asparges		Fisk, egg, melk og sesamfrø
Urtebakt ørretfilet m/pepperrotkrem		Fisk, melk
Grillet saftig kyllinglår m/karridressing og waldorfsalat		Egg, melk
Roastbiff m/fransk potetsalat		Sennep
Husets karbonader m/stekt løk		melk, selleri
Pastasalat med marinerte tika kylling		Gluten melk
Ass dressinger (chillimangosaus, aioli, kapers-remulade, calypso)		Egg, melk og sennep
Ass nystekt brød og smør		Gluten (hvetemel), melk
<b>Luksuskoldtbord:</b>	<b>560,00</b>	
Pesto gratinerte ½ hummer		Melk, nøtter og skalldyr
Grillet kongekrabbe		Skalldyr
Nøttebakt ørretfilet		Fisk, nøtter
Scampi, kamskjell og grønnskjell på spyd		Skalldyr, bløtdyr, melk
Rosmarinstekt indrefilet av okse		Melk
Italiensk spekemat m/hjemmelaget pesto		Melk, nøtter
Modne oster m/ garnityr og kjeks		Gluten, egg, melk
Pastasalat med marinerte tika kylling		Gluten melk
Ass dipper (chillimangosaus, aioli, kapers-remulade, calypso)		Egg, melk, sennep
Ass nystekt brød og smør		Gluten (hvetemel), melk

<b>Spekebuffet:</b>	<b>320,00</b>	<b>Allergener:</b>
Ass. norske spekepølser		Sulfitt
Fenalår		
Rødvinssalami		
Chorizopølse		Sulfitt
Serranoskinke		
Eggerøre, fransk potetsalat, olivensalat og waldorfsalat		Egg, selleri, sennep, melk
Dipper		
Flatbrød, smør og ass nystekt brød		Gluten (hvetemel), egg, melk
<b>Fingermat bufeet 1:</b>	<b>378,00</b>	<b>Allergener:</b>
<b>Kalde varianter:</b>		
Duo våruller med kylling og kjøttdeig		Gluten, egg
Croustini m/landkylling og tzaziki		Gluten, egg
Lefserull med fenalår, ruccola og mangodressing		Gluten
Paprika fylt m/fetaost		Melk
Marinerte asparges rullet i parmaskinke og gryèreost		Melk
Ass dipper (chillimangosaus, aioli, hummus)		Egg, melk, sennep, sesam
Focaccia og smør		Gluten (hvetemel), melk
<b>Varme varianter:</b>		
Middelhavs-sufflé med kylling og ananas		Egg, melk
Fylt laks med spinat og pinjekjerner		Fisk, melk, nøtter
Honning og pepper glasert filet av and på spyd		
Spanske kjøttboller og soltørket tomat på spyd		Egg, melk
Chilimarinert scampi på spyd		Skalldyr
<b>Fingermat buffet 2:</b>	<b>425,00</b>	<b>Allergener:</b>
<b>Kalde varianter:</b>		
Torsk- og kapers krokerter med sesamfrø		Fisk, egg, melk og sesamfrø
Vol-au-vent med chili stekte scampi og estragon hvitsaus		Gluten, skalldyr, egg, melk
Bacon rullet hjortefilet og pepperstekt eple på spyd		Gluten, egg
Mini smørdeig fylt med egg, kapers og kylling		Melk
Gratinerte sjampinjong med blåskimmelost		Melk
Ass dipper (chillimangosaus, aioli, hummus)		Egg, melk, sennep, sesam
Focaccia og smør		Gluten (hvetemel), melk
<b>Varme varianter:</b>		
Gratinerte kveite filet med hjemmelaget pesto		Fisk, melk, nøtter
Kamskjell og scampi på spyd		Skalldyr, bløtdyr, melk
Ristet kreolsk lammepølse med Ratatouille på spyd		Melk
Kalvebrissel rullet med parmaskinke, fylt med aprikos, nøtter og spisskål		Nøtter, melk

Stange kylling m/ananas og paprika på spyd		Melk
<b>TAPASBUFFET 1:</b>	<b>382,00</b>	<b>Allergener:</b>
<b>Kalde varianter:</b>		
Bruschetta med fresktomater, skinke og blåskimmelost		Gluten, melk
Fylt paprika m/feta ost, marinerte oliven og artisjokk		Melk
Frittata med tomat og spinat		Egg, melk
Sitron marinert hvit asparges med tomatbønnesalat og grillet paprika		
Lefser med hjemmelaget taco		Gluten melk
Ass dipper (chillimangosaus, aioli, hummus)		Egg, melk, sennep, sesam
Focaccia og smør		Gluten(Hvetemel), melk
<b>Varme varianter:</b>		
Lammekjøttboller i harissa-tomatsaus		Egg, melk, selleri
Ristet chorizo m/ grønnsak på kremet hvitløk- og spinatsaus		Melk
Hvitløksristet scampi m/sjampinjong grønn currysaus		Skalldyr, melk
Braiserert okse-ribbe m/pannestekte poteter		
Kyllingklubber med chili-mango og tandoorisaus		Melk
<b>Tapasbuffet 2:</b>	<b>405,00</b>	<b>Allergener:</b>
<b>Kalde varianter:</b>		
Ass. italienske oster		Melk
Brieboller med karbonadedeig og chili på spyd		Gluten, egg, melk)
Fylt paprika m/feta ost, marinert oliven og artisjokk		Melk
Marinerte amandine poteter m/norskt fenalår på spyd		Melk
Vol-au-vent med chili-stekte scampi og estragon hvitsaus		Gluten, egg, melk og, skalldyr
Ass dipper (chillimangosaus, aioli, hummus)		Egg, melk, sennep, sesam
Focaccia og smør		Gluten (hvetemel), melk
<b>Varme varianter:</b>		
Grillet oksefilet m/chorizo og ristede grønnsaker		Melk, sulfitt
Spanske kjøttboller m/middelhavs-ratatouille		Egg, melk
Gratinert lammekoteletter m/honning og persille, kremet hvitløk- spinatsaus		Gluten, melk
Hvitløk ristet kongescampi m/ sjampinjong grønn currysaus		Skalldyr, melk og sesamfrø
Ristet kreolsk lammepølse med blomkål og rød curry tandoorisaus		Melk
<b>VEGETAR BUFFET:</b>	<b>426,00</b>	<b>Allergener:</b>
<b>Kalde varianter:</b>		
Crudité m/dipp (div grønnsaker)		
Croustini m/tomat og oliven		
Fylt paprika.		
Vegetar pasta-salat m/korianderdressing.		
Grillet paprika m/manchego ost		Melk
pinjekjerner og hvitløksolje		

<b>Varme varianter:</b>		
Pai fylt med squash, karamellisert løk og poteter		
Krydderpolenta m/tomat, løk og oliven		
Grillede assorterte grønnsaker m/urteolje		
Braisert fennikel i sitronsirup		
Glaserte søtpoteter m/chili og honning		
Bulgursalat, provance tomatsalat, hummus, tzaziki og oliven		Melk
Dipper brød og smør		Egg, melk, sennep, sesam, gluten (hvetemel), melk
<b>TEX MEX BUFFET:</b>	<b>315,00</b>	<b>Allergener:</b>
Burrito, tacoskjell, nachos, wraps, tacokjøtt, tacokylling ssalat, tomat, agurk, mais, rødløk, guacamole, ost, rømme og salsa		Gluten (hvetemel), melk, egg, sennep, selleri, sesamfrø
<b>Internasjonale varme retter:</b>		
<b>Hjemmelaget lasagne:</b> Servert med dagens salat, dressing, brød og smør	<b>165,00</b>	Gluten (hvetemel), egg, melk, selleri
<b>Quiche Lorraine:</b> Fransk pai med løk og bacon, servert med dagens salat, dressing, brød og smør	<b>172,00</b>	Gluten (hvetemel), egg, melk
<b>GRYTERETTER:</b> Gryterettene leveres med poteter eller ris, brød og smør	Pr.pers	<b>Allergener:</b>
<b>Biffgryte Stroganoff:</b> Gryte med paprika og sjampinjong	<b>176,00</b>	Gluten (hvetemel), melk
<b>Nordkapp viltgryte:</b> Glaserte norske rotgrønnsaker, sjampinjong, crème fraiche og tyttebær	<b>235,00</b>	Gluten (hvetemel), melk, selleri.
<b>Boeuf bourgignon:</b> Gryte med oksekjøtt i rødvin med bacon, sjalottløk, gulrot, sjampinjong og småløk	<b>196,00</b>	Gluten (hvetemel) melk, selleri
<b>Provençal lammegryte:</b> Gryte med sjampinjong og ratatouille	<b>192,00</b>	Selleri
<b>Asiatisk kyllinggryte:</b> Gryte med kylling, kokosmelk, grønn karri og ferske grønnsaker	<b>165,00</b>	Selleri
<b>Tika Masala:</b> Kyllinggryte servert med ris, salat, Raita, brød og smør	<b>165,00</b>	Melk.
<b>A la Carte – Menyforslag:</b>		
	Pr.pers	<b>Allergener:</b>
<b>Forretter:</b> Hjemmelaget hummersuppe servert med grillet kongekrabbe	<b>145,00</b>	Melk, skalldyr, selleri.
Fylt Stange kylling m/mozzarella og koriander på vårsalat	<b>115,00</b>	Melk.

Grillet kamskjell m/ruccola salat og tomatconfite, dampet asparges, honning-balsamico vinaigrette og beurre blanc	<b>122,00</b>	melk, skalldyr.
Røkelaks carpaccio m/syltede grønnsaksjulienne og Manchego	<b>118,00</b>	Fisk, melk, sesamfrø
Sesamstekt sjøkreps og kamskjell med jordskokkpuré og vanilje Demi-glacé	<b>165,00</b>	Melk, skalldyr, sesamfrø
Grillet kongekrabbe Safranrisotto servert med krabbesaus	<b>165,00</b>	Melk, skalldyr, selleri
Gåseleverterriner med kvedepuré, nøtter / aprikostoast og ruccolasalat	<b>195,00</b>	Nøtter, gluten (hvetemel)
<b>Hovedretter:</b>		
Grillet kyllingfilet m/skogsopp, søtpotetpuré, spinat og rattepoteter servert m/gåseleversaus	<b>259,00</b>	Melk, selleri
Rødvinsmarinert oksefilet m/ristet portobellosopp, sesongens grønnsaker, jordskokkpuré, timiansaus og stekte poteter	<b>305,00</b>	Melk, selleri
Urte & honning panert lammeskank langtidssteking servert med ratatouille, fløtegratinerte poteter og lammesjy	<b>289,00</b>	Melk, selleri
Stekt reinsdyr m/skogsopp, blomkålkrem, sautert villspinat og tyttebær, servert karamellisert eple med Røstipoteter og kremet saus	<b>315,00</b>	Melk, selleri
<b>Desserter:</b>		
Pannacotta med bringebærcoulis og eksotiske frukter	<b>95,00</b>	Melk
Gratinerte friske bær m/vaniljesabayonne og ristet nøtter	<b>129,00</b>	Melk, egg, nøtter.
Sjokoladefondant m/espressosaus og skogsbær	<b>109,00</b>	Gluten (hvetemel), melk, egg
Fruktsalat med vaniljeis	<b>92,00</b>	Melk, egg
Crème Brulée m/friske bær	<b>98,00</b>	Melk, egg
<b>VEGETAR MENY:</b>	Pr.pers	
<b>4 retters meny</b> (anbefales med kokk)	<b>385,00</b>	
Lasagne av aubergine, squash og paprika i tomat & basilikum saus		Melk
Risotto m/kongeøsterssopp m/urteolje		
Assorterte oster m/nøtter og fiken		Melk, nøtter
<b>Grillmat (hele året!!)</b> Vi har grillhengere med 3 kvm overflate som kan bringes ditt du ønsker. Grillmenyene er inkludert grill og grillkull. Betingelser for leie av kokk, se pris under. Helgrillet Lam/Svin: (minimum 35 personer)	Pr.pers <b>395,00</b>	<b>Allergener:</b>
Assortert salat: Gresk, grillet auberginsalat, sommersalat av frukt og couscoussalat		Gluten (hvetemel)
Ratatouille		
Fylt paprika m/feta, kalamatoliven og soltørkede tomater		Melk

Bakt potet med seterrømme og stekt bacon		Melk
Lamme sjy		Selleri
Nystekt focaccia, smør og dressinger		Gluten (hvetemel), melk, egg
<b>Grill tapas: (minimum 10 personer)</b>	<b>383,00</b>	
Marinert Stange kylling m/mango, mynte og papayasalsa		
Grillet okse-ribbe		
Svin mini haxe (pig vings)		
Grillet kuvert chorizo		
Cummin - og hvitløksmarinert lammekoteletter		
Urtestekte båtpoteter og focaccia		Gluten (hvetemel)
Grillsaus, div dipper, tapasgrønnsaker og mixsalat,coleslow		Egg, melk
<b>Assortert grillmat: (minimum 10 personer)</b>	<b>435,00</b>	
Grillet scampi og kamskjell på spyd		Skalldyr
Foliebakt laksefilet		Fisk
Hvitløksmarinert lamme entrecôte		
Fransk hvitløkspølse		Gluten (hvetemel)
Grillet Kylling sawarma		
Hjemmelaget burger		
Marinert svinenakke		
Gresk salat, couscous, coleslow, salat vegetar og tzaziki		Gluten (hvetemel), melk
Paprika fylt med Fetaost og Focaccia		Gluten (hvetemel), melk
Stekte båtpoteter		
Rødvinnssaus		
<b>TILLEGG:</b>		
Antall kokker og servitører avhenger av meny og antall gjester		
Kokk, 1 stk. Minimum 5 timer	<b>3.250,00</b>	
Kokk, 1 stk. Pr time , utover 5 timer	<b>650,00</b>	