

Akershus Catering

Meny

Om ikke annet er angitt, så er priser per person

SNITTER	Pris kr.	Allergener:
Selskapsnitter (5 stk per person)	174,00	
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
LUKSUSSNITTER (5 stk per person)	184,00	
Håndpillede reker m/ sjøkreps, 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
KANAPEER (pris per stk, minimum 5 stk per type)		
Håndpillede reker	34,00	Gluten, egg, melk, skalldyr
Røkelaks	34,00	Gluten, egg, melk, sesamfrø
Karbonade	31,00	Gluten, melk
Scampi	34,00	Gluten, egg, melk, skalldyr
Ørretrogn (løyrom)	36,00	Gluten, egg, melk, fisk
Hummer	48,00	Gluten, egg, melk, skalldyr
Sjøkreps	48,00	Gluten, egg, melk, skalldyr
Parmaskinke	36,00	Gluten, melk
Kyllingfilet	33,00	Gluten, melk
Foie gras terrin	50,00	Gluten, melk
Roastbiff	34,00	Gluten, egg, melk
Brie	32,00	Gluten, melk
Serveres på Viking Villmarks Brød		Gluten, hvetemel, sammalt hvete, byggmel, maltede hveteflak, hvetekli, rugmel, linfrø, sesamfrø

NYSMURT KALDMAT	Klassisk	Skalldyr	Luksus	Allergener
Smørbrød	68,00	79,00	90,00	Gluten (hvetemel)
Rundstykker	43,00	50,00	54,00	Gluten (hvetemel, frøblanding 18% linfrø, sesamfrø, valmuefrø, solsikkekjerner)
1/3 baguette	58,00	69,00	73,00	Gluten (hvetemel)
1/2 baguette	69,00	80,00	83,00	Gluten (hvetemel)
Focaccia	80,00	90,00	96,00	Gluten (hvetemel)
Ciabatta	69,00	80,00	83,00	Gluten (hvetemel)
Bagel	69,00	80,00	83,00	Gluten (hvetemel, valmuefrø 2%, hvete maltmel)
Wraps	80,00	90,00	96,00	Gluten (hvetemel)
Valgfritt pålegg til «Klassisk»				
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, fisk
Karbonade med løk	X			Gluten, melk
Valgfritt pålegg til «Fisk og skalldyr»:				
Håndpillede reker m/sjøkreps		X		Gluten, melk, egg, skalldyr
Røkelaks m/eggerøre		X		Gluten, melk, egg, fisk
Krabbe m/majonessskalldyrssalat		X		Gluten, melk, egg, skalldyr
Valgfritt pålegg til «Luksus»:				
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

SALATER:	132,00	Allergener:
Kyllingsalat		Gluten, melk, egg
Skalldyrsalat		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
Alle salater severes med assortert nystekt brød, smør og dressinger		Gluten (hvetemel)
KOLDT TALLERKEN:		
Lunsjtallerken: Reker, landkylling, fransk ost, røkelaks med eggerøre, roastbiff, dagens salat og dressing (chilimangosaus, aioli, kapers-remulade, calypso)	195,00	Gluten (hvetemel), melk, egg, fisk, skalldyr, sesamfrø, sennep
Luksustallerken: Roastbiff, brie, parmaskinke, reker, scampi, sjøkreps, landkylling, dagens salat og dressing (chillimangosaus, aioli, kapers-remulade, calypso)	216,00	Gluten (hvetemel), melk, egg, skalldyr, sennep
Tapas tallerken: Chorizopølse, okse entrecôte, marinert kylling, norsk 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)	218,00	Gluten (hvetemel), melk, egg, skalldyr, sennep
KOLDTBORD OG BUFTEER	Pr pers.	Allergener:
Tradisjonelt Koldtbord:	405,00	
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 (chilimangosaus, aioli, kapers-remulade, calypso)		Egg, melk, sennep
Ass. nystekt brød og smør		Gluten (hvetemel), melk
Luksuskoldtbord:	615,00	
Pesto gratinerte ½ hummer		Melk, nøtter og skalldyr
Grillet sjøkreps		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 (chilimangosaus, aioli, kapers-remulade, calypso)		Egg, melk, sennep
Ass. nystekt brød og smør		Gluten (hvetemel), melk

Spekebuffet:	378,00	Allergener:
Ass. norske spekepølser		
Fenalår		
Rødvinssalami		
Chorizopølse		
Serransoskinke		
Eggerøre, fransk potetsalat, olivensalat og waldorfsalat		Egg, selleri, sennep, melk
Dipper		
Flatbrød, smør og ass. nystekt brød		Gluten (hvetemel), egg, melk
FINGERMATBUFFET 1:	418,00	Allergener:
Kalde varianter:		
Duo våruller med kylling og kjøttdeig		Gluten, egg
Croustini m/landkylling og tzaziki		Gluten, egg
Lefserull med fenalår, rucola og mangodressing		Gluten
Paprika fylt m/fetaost		Melk
Marinerte asparges rullet i parmaskinke og gruyèreost		Melk
Ass. dipper (chilimangosaus, aioli, hummus)		Egg, melk, sennep, sesam
Focaccia og smør		Gluten (hvetemel), melk
Varme varianter:		
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
FINGERMATBUFFET 2:	468,00	Allergener:
Kalde varianter:		
Torsk- og kapers kroketter med sesamfrø		Fisk, egg, melk, sesamfrø
Vol-au-vent med chili stekte scampi og estragon hvitsaus		Gluten, skalldyr, egg, melk
Bacon rullet hjortefilet og peppersteke eple på spyd		Gluten, egg
Mini smørdeig fylt med egg, kapers og kylling		Melk
Gratinerte sjampinjong med blåskimmelost		Melk
Ass. dipper (chilimangosaus, aioli, hummus)		Egg, melk, sennep, sesam
Focaccia og smør		Gluten (hvetemel), melk
Varme varianter:		
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

TAPASBUFFET 1:	418,00	Allergener:
Kalde varianter:		
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 (chilimangosaus, aioli, hummus)		Egg, melk, sennep, sesam
Focaccia og smør		Gluten (hvetemel), melk
Varme varianter:		
Lammekjøttboller i harissa-tomatsaus		Egg, melk, seller
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 chilimango og tandoorisaus		Melk
TAPASBUFFET 2:	446,00	Allergener:
Kalde varianter:		
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, skalldyr
Ass. dipper (chilimangosaus, aioli, hummus)		Egg, melk, sennep, sesam
Focaccia og smør		Gluten (hvetemel), melk
Varme varianter:		
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 sjøkreps m/ sjampinjong grønn currysaus		Skalldyr, melk og sesamfrø
Ristet kreolsk lammepølse med blomkål og rød curry tandoorisaus		Melk
VEGETARBUFFET:	447,00	Allergener:
Kalde varianter:		
Crudité m/dipp (div grønnsaker)		Melk
Croustini m/tomat og oliven		Gluten
Fylt paprika		Melk
Vegetar pasta-salat m/korianderdressing		Gluten
Grillet paprika m/manchego ost		Melk
Pinjekjerner og hvitløksolje		Nøtter

Varme varianter:		
Spansk tortilla med chorizo og potet		Egg
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, tzatziki og oliven		Melk, gluten
Dipper, brød og smør		Egg, melk, sennep, sesam, gluten (hvetemel), melk
INTERNASJONALE VARME RETTER:		
Hjemmelaget lasagne: Servert med dagens salat, dressing, brød og smør	195,00	Gluten (hvetemel), egg, melk, selleri
Spansk tortilla med chorizo og potet	184,00	Egg
GRYTERETTER: Gryterettene leveres med poteter eller ris, brød og smør		Allergener:
Biffgryte Stroganoff: Gryte med paprika og sjampinjong	195,00	Gluten (hvetemel), melk
Nordkapp viltgryte: Glaserte norske rotgrønnsaker, sjampinjong, crème fraiche og tyttebær	268,00	Gluten (hvetemel), melk, selleri
Bœuf bourgignon: Gryte med oksekjøtt i rødvin med bacon, sjalottløk, gulrot, sjampinjong og småløk	225,00	Gluten (hvetemel), melk, selleri
Provençal lammegryte: Gryte med sjampinjong og ratatouille	215,00	Selleri
Asiatisk kyllinggryte: Gryte med kylling, kokosmelk, grønn karri og ferske grønnsaker	184,00	Selleri
Tika Masala: Kyllinggryte servert med ris, salat, Raita, brød og smør	184,00	Melk
A LA CARTE – Menyforslag: (Anbefales med kokk)		
Forretter:	Pr pers:	Allergener:
Hjemmelaget hummersuppe servert med grillet sjøkreps	153,00	Melk, skalldyr, selleri
Fylt Stange kylling m/mozzarella og koriander på vårsalat	121,00	Melk
Grillet kamskjell m/ruccola salat og tomatconfite, dampet asparges, honning-balsamico vinaigrette og beurre blanc	128,00	Melk, skalldyr
Røkelaks carpaccio m/syltede grønnsaksjulienne og manchego	124,00	Fisk, melk, sesamfrø
Sesamstekt sjøkreps og kamskjell med jordskokkpuré og vanilje demi-glacé	174,00	Melk, skalldyr, sesamfrø
Grillet sjøkreps, safranrisotto, servert med krabbesaus	174,00	Melk, skalldyr, selleri

Gåseleverterriner med kvedepuré, nøtter / aprikostoast og ruccolasalat	205,00	Nøtter, gluten (hvetemel)
Hovedretter:		
Grillet kyllingfilet m/skogsopp, søtpotetpuré, spinat og rattepoteter servert m/gåseleversaus	272,00	Melk, selleri
Rødvinsmarinert oksefilet m/ristet portobellosopp, sesongens grønnsaker, jordskokkpuré, timiansaus og stekte poteter	341,00	Melk, selleri
Urte & honning panert lammeskank langtidssteking servert med ratatouille, fløtegratinerte poteter og lammesjy	314,00	Melk, selleri
Stekt reinsdyr m/skogsopp, blomkålkrem, sautert villspinat og tyttebær, servert karamellisert eple med røstipoteter og kremet saus	352,00	Melk, selleri
Dessert:		
Pannacotta med bringebærcoulis og eksotiske frukter	95,00	Melk
Gratinerte friske bær m/vaniljesabayonne og ristet nøtter	146,00	Melk, egg, nøtter
Sjokoladefondant m/espressosaus og skogsbær	126,00	Gluten (hvetemel), melk, egg
Fruktsalat med vaniljeis	98,00	Melk, egg
Crème Brûlée m/friske bær	115,00	Melk, egg
VEGETARMENY: (Anbefales med kokk)		
3-retters meny	450,00	
Lasagne av aubergine, squash og paprika i tomat & basilikum saus		Melk
Risotto m/kongeøsterssopp m/urteolje		
Assorterte oster m/nøtter og fiken		Melk, nøtter

Grillmat Hele året! Vi har grillhengere med 3 kvm overflate som kan bringes ditt du ønsker. Grillmenyene er inkludert grill og grillkull.	Per pers	Allergener:
Helgrillet Lam/Svin: (minimum 35 personer)	436,00	
Tilbehør:		
Assortert salat: Gresk, grillet auberginesalat, sommersalat av frukt og couscoussalat		
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
Assortert grillmat: (minimum 10 personer)	456,00	
Grillet scampi og kamskjell på spyd		Skalldyr
Foliebakt laksefilet		Fisk
Hvitløksmarinert lammekoteletter		
Fransk hvitløkspølse		Gluten (hvetemel)
Grillet kylling shawarma		
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		
Rødvinssaus		
Grill tapas: (minimum 10 personer)	415,00	
Marinert Stange kylling m/mango, mynte og papayasalsa		
Grillet okse-ribbe		
Svin mini haxe (pig vings)		
Grillet chorizopølse		
Cummin - og hvitløksmarinert lammekoteletter		
Urtestekte båtpoteter og focaccia		Gluten (hvetemel)
Grillsaus, div dipper, tapasgrønnsaker og mixsalat, coleslow		Egg, melk
KOKKER:		
Antall kokker og assistenter avhenger av meny og antall gjester.		
Kokk, 1 stk minimum 5 timer inkl. reisevei	3500,-	
Kokk, 1 stk per time utover 5 timer	750,-	