Catering meny

3 Retters meny

Velg en av de 3 komponerte menyene under.
Hovedrettene serveres med ovnsbakte poteter eller potetpurè, dette velges ved bestilling,

Hele selskapet må velge samme meny!

Meny nr 1

Pris per pers 695,- p.p (minimum 10 pers)

Allergener: Fisk, laktose, egg, nøtter, sulfitt og gluten

Forrett

Pepper speket laks

Serveres med salat, wasabikrem og foccacia

Hovedrett

Langtidsstekt ytrefilet av storfe

Serveres med pastinakk pure, smørstekte rotgrønnsaker og kraftig demiglace

Dessert

Pasjonsfrukt pannacotta

Serveres med nøttecrunch og friske bær

Meny nr 2

Pris per pers 625,- p.p (minimum 10 pers)

Allergener: Laktose, gluten, sulfitt og egg

Forrett

Skogsoppsuppe tilsmakt med trøffel

Serveres med foccacia og smør

Hovedrett

Ovnsbakt andebryst

Serveres med rødkålspurè, smørstekte grønnsaker og appelsinsjysaus

Dessert

Keylime pie

Serveres med brent marengs og friske bær

Meny nr 3

Pris per pers 665,- (minimum 5 pers)

Allergener: Fisk, laktose, soya, egg, nøtter og gluten

Forrett

Ekte Gulasj

Serveres med rømme, foccacia og smør

Hovedrett

Ovnsbakt kveite

Serveres med sesongens grønnsaker, ertepurè og chorizosmør

Dessert

Manjari sjokolademousse

Serveres med bringebærcoulis og sjokolade crumble

Meny nr 4

Pris per pers 695,- (minimum 5 pers)

Allergener: Sulfitt, laktose, gluten og svin

Forrett

Husets hjemmelagde spekeskinke

Serveres med melonsalsa, mozzarella og asparges

Hovedrett

Hjort flatbiff

Serveres med tyttebærsyltet pære, rosenkål bommes femmes og kremet viltsaus

Dessert

Husets solbær ostekake

Serveres med friske bær og coulis

Gryteretter

Pris per pers 325,- (minimum 10 pers)

Allergener: laktose, gluten, egg, selleri

Viltgryte med Elg fra Øyerfjellet

Serveres med potetpure, salat, focaccia og hjemmelaget aioli

Klassisk Biffstroganoff

Serveres med potetpure, salat, focaccia og hjemmelaget aioli

Koldtbord med varmretter

495,- p.p (min 12 pers.)

Kaldt:
Spekeskinke med potetsalat
Røkt laks med eggerøre
Gjestegardens roastbeef med sprøstekt løk og remulade
Egg med majones og reke
Rørte tyttebær Rømme Brød
Flatbrød, brød og smør

Varmt:
Elgkarbonader med stekt løk
Kyllinglår
Dampet blomkål og gulerøtter
Kokte poteter
Fløtesaus

Dessert:
Hjemmelaget karamellpudding med karamellsaus

Plukkbuffe

425,- per person (minimum 10)

Allergener: soya, gluten, egg, laktose, nøtter, selleri, skalldyr, sesamfrø

Kaldt:
Focaccia
Aioli
Brie med honning glasert valnøtter
Romano salat med vinegrette
Bruchetta med tomat

Varmt:
Saltbakte poteter
Pigwings
BBQ kyllingklubber
Asiatisk spareribs
Ovnsbakt laks

Spekemat

395,- per pers (minimum 10 pers)

Allergener: egg, gluten, selleri

Fenalår
Spekeskinke
Serranoskinke
Elgpølse
Morrpølse
Fennikel salami

Potetsalat
Eggerøre
Flatbrød
Focaccia
Rømme
Smør

GENERELT

ANDRE ØNSKER:

Har du ønsker om vegetar/veganske retter ta kontakt og vi hjelper deg.
Det samme gjelder eventuelle intoleranse – vi tilpasser menyen etter ønsker.

PRISER:

Alle priser er oppgitt per person og inkl. mva. Vi forbeholder oss retten til endringer i prisene ved spesielle bestillinger og prisoppgang hos våre leverandører. Den avtalte prisen er de prisene som er beskrevet i ordrebekreftelsen.

Utkjøring/levering av catering kr 800,- pr utkjøring

BETALING:

Bedriftskunder:	10 dager fra gjennomført catering eller etter avtale
Privatkunder:	Betaler med bankkort/kreditkort ved leveranse/bestilling. Vi har med oss bankterminal.

UTSTYR:

All mat leveres i bakker og termokasser. Disse MÅ leveres tilbake til Hafjell Hotell, dagen etter levert catering. Kjøper er ansvarlig for å erstatte selgers gjenskaffelseskostnad for utstyr som ikke er tilbakelevert innen 3 dager eller levering eller som er ødelagt ved tilbakeleveringen. Pris for ikke levert er kr 200,- pr termokasse.
Det er mulig å leie service, glass, bestikk og annet utstyr, ta kontakt for pris.

AVBESTILLINGSRUTINER CATERING/ SELSKAP:

ENDRING AV ANTALL:
Endring i antall som gjøres mellom 7-3 dager før levering/ankomst, belastes med 50% av avbestilt antall.
Endringer senere enn 2 dager før ankomst/ levering belastes med 100% av total beløpet.

AVBESTILLING:
Avbestilling kan i sin helhet skje frem til senest 7 dager før ankomst/ levering.
Avbestilling senere enn 7 dager før ankomst/levering faktureres med 50% av fakturabeløpet.
Avbestilling senere enn 2 dager før ankomst/ levering faktureres med 100% av fakturabeløpet