

Catering meny for Gamle Eidsfos Kro 2026

Håper du vil finne noe fristende i vår catering meny. Et krav til alle som serverer og leverer mat i Norge er at vi må merke våre menyer med innhold av allergener. Det er 14 allergener vi plikter å oppgi og du vil se at det under alle våre retter står en A: her nevnes de aktuelle for hver rett. Håper ikke dette vil skremme våre kunder, men være en god hjelp for de som har allergier. Vi har lagt ned et betydelig arbeid i denne dokumentasjonen, men kan likevel ikke garantere 100 % at noe er uteglemt da vi er avhengig at de opplysninger vi finner fra div. produsenter er korrekte. Mvh. Beates Mat AS

Forretter:

Gravet laks på salat med sennepskrem. Kr. 110,-

A: fisk, egg, melk, sennep

Frisk asparges med spekeskinke, parmesan og urterømme. Kr. 116,-

A: melk

Et utvalg friske salater med scampi (4stk) asparges, og urtevinaigrette. Kr. 125,-

A: skalldyr

Kremet skogsopp-suppe. Kr. 115,-

A: melk, selleri, kan inneh. sulfitt

Reke og avocado «cocktail» på salat med dressing. Kr. 128,-

A: skalldyr, melk, soya

Til alle forretter følger det med ferskt hjembakt brød. A: gluten av hvete og rug

Hovedretter:

Braisert lammeskank (1 p.p.) med rot-grønnsaker, hjemmelaget potetmos og tomatisert saus. Kr. 325,-

A: selleri, melk.

Helstekt entrecôte av kalv med blomkål, broccoli, ristet sopp, fløtesaus og poteter. (kjøttet bør lev. helt) Kr. 399,-

A: melk, selleri (evt. sennep og sulfitt i sausen)

Reinsdyrstek med sauterte bønner, gulrot, ristet sopp, fløtesaus og poteter. Kr. 389,-

A: melk, selleri

Ungarsk gulasj (dette er en kjøtt og grønnsaksuppe med masse god smak) med focaccia.

A: selleri (kan inneholde melk i chorizo) Kr. 289,-

Catering meny for Gamle Eidsfos Kro 2026

Hovedretter fortsetter her:

Langstekt svinenakke med surkål, gulrot, saus og poteter Kr. 305,-

A: selleri, gluten av hvete

Kald roastbeef med blandet salat, rødløk, urte-dressing, peppersaus og fløtegratinerte poteter. Kr. 305,-

A: melk, selleri, kan inneh. sulfitt

Oksegryte med sopp, løk og fløte servert med ris/potetmos, salat og dressing. Kr. 289,-

A: melk, selleri

Viltgryte med sopp, løk og fløte, servert med potet eller ris, salat og dressing. Kr. 315,-

A: melk, selleri

Julemiddag med ribbe, grove medisterkaker, julepølse, surkål, saus, poteter og tyttebær. Kr. 369,-

A: melk, hvetegluten, selleri

Pinnekjøtt med vossakorv, rotmos, poteter og sjy. Kr. 425,-

A: melk

Dessert:

Hjemmelaget karamellpudding med krem. Kr. 94,-

A: egg, melk

Riskrem med frisk jordbærsaus. Kr. 94,-

A: melk

Frisk eksotisk fruktsalat med krem. Kr. 94,-

A: melk

Bringebærmousse på mandelbunn servert med hjemmelaget vaniljesaus. Kr. 120,-

A: hasselnøtt eller mandel, melk, egg

Yoghurtpanacotta servert med frisk bærsaus. Kr. 94,-

A: melk

Hjemmelaget sjokolademousse med krem og frukt/bær pynt. Kr. 105,-

A: hvetegluten, egg, melk, soya (kan inneh. nøtter spør ved best.)

Ostekake (kjeksbunn) med pasjonsfrukt servert med frisk bærsaus. (alt. på nøttebunn da glutenfri) Kr. 105,-

A: hvetegluten, melk

Tapas dessert:

Et lekkert utvalg små desserter hvor det beregnes fire stk. pr. pers.

En hjemmelaget fransk makron – *A: nøtter (mandel), egg (evt. melk)*

En liten yoghurt - panacotta med bærsaus – *A: melk*

En liten vannbakkels med mocca krem – *A: egg, hvetegluten, melk*

En liten ostekake med pasjonsfrukt – *A: hvetegluten, melk* Kr. 175,-

Catering meny for Gamle Eidsfos Kro 2026

Tapasbuffet

Marinerte scampi med asparges – A: *skalldyr*

Lefserull med kremost og røket laks – A: *fisk, hvetegluten, melk*

Manchego – A: *melk, egg*

Pastasalat med bacon, pinjekjerner, grønn-

saker og pestodressing – A: *gluten hvete, melk, cashewnøtter, svoveldioksyd, egg protein kan inneh. spor av egg (pinjekjerner - nøtter, peanøtter og soya)*

Melon med spekeskinke og revet parmesan –A: *melk*

Vegetarpai med feta og spinat – A: *egg, gluten hvete, melk*

Hvitløk og urtemarinert kylling – varm

Kjøttboller i spicy tomatsaus – A: *melk*

Aivardressing – A: *Melk, egg (kan inneh. andre allergener)*

Stekt chorizopølse - A: *kan inneh. melk*

Potetsalat – A: *melk, egg, kan inneh. sennep*

Marinerte oliven

Vårt eget focacciabrød. – A: *gluten hvete*

Tomatsalat og aioli A: *egg*

ELLER

Blandet salat og urtedressing – A: *melk.*

Kr. 442,-

Tradisjonelt koldtbord

Røket laks – A: *fisk*

Gravet laks med sennepssaus – A: *fisk, sennep*

Pastasalat med skalldyr, marinerte

grønnsaker og urtevinaigrette – A: *glutenhvete, skalldyr, bløtdyr kan inneh. spor av egg*

Spekeanretning

Rømme – A: *melk*

Eggerøre – A: *egg*

Roastbeef med remulade – A: *egg, melk, kan inneh. sennep*

Marinerte kyllinglår – varme

Karbonader med løk – varme – A: *melk,*

Waldorfsalat – A: *valnøtter, egg, melk, selleri*

Potetsalat – A: *melk, egg kan inneh. sennep*

Blandet salat

Urtedressing – A: *melk*

Hjemmebakt rugbrød, flatbrød – A: *gluten hvete, rug og bygg*

Kr. 439,-

Catering meny for Gamle Eidsfos Kro 2026

Fingermat:

Marinerte scampi, 3 stk. – A: *skalldyr*

Lefseruller m/ gravet laks og sennep-
saus 2 stk. – A: *fisk, hvetegluten, sennep*

Brucetta med tapenade, 1 stk. – A: *gluten hvete, fisk*

Røket laks med egg på toast – A: *gluten hvete, fisk, egg*

Spekeskinke med asparges, parmesan og urterømme – A: *melk*

Marinerte oliven, soltørkede tomater, rødløk og paprika

Kjøttboller med aivardressing. – A: *melk*,

Kyllingspyd med spekeskinke

Brie på toast med aprikos og valnøtt. – A: *melk, gluten hvete, valnøtt, Sulfitt/svoveldioksid*

Focacciabrød – A: *Gluten hvete*

Kr. 350,-

Fisk og skalldyrbuffet:

Gravet laks med sennepssaus – A: *fisk, sennep*

Sashimi av laks med soya, lime, sjøgress
og sesam – A: *fisk, soya, sesam*

Marinerte scampi med asparges – A: *skalldyr*

Hvitløksgratinerte tigerreker – A: *skalldyr, melk*

Hvitvinsdampede blåskjell – A: *bløtdyr, kan inneh. sulfitt*

Stekte kamskjell – A: *skalldyr, bløtdyr*

Reker med skall – A: *skalldyr*

Hjemmelaget aioli – A: *egg*

Sweet chili saus

Tomat og avocadosalsa

Bladsalat

Hjemmebakt fint rugbrød – A: *gluten hvete, rug*

Kr. 450,-

Canapeer 7 stk.

Reker m/ majones – A: *hvetegluten, melk, egg, skalldyr*

Krepsehaler m/sitron, - A: *hvetegluten, skalldyr, melk,*

Røket laks med egg – A: *hvetegluten, fisk, melk, egg*

Roastbeef m/ remulade – A: *hvetegluten, egg, melk, kan inneh. sennep*

Spekeskinke med fetaost – A: *hvetegluten, melk*

Kalkunbryst m/ ananas – A: *hvetegluten, melk*

Brie med aprikos og valnøtt – A: *valnøtt, melk, hvetegluten, sulfitt*

Kr. 280,-

Catering meny for Gamle Eidsfos Kro 2026

Snitter 5 stk.

Reker med majones - A: *skalldyr, melk, egg, hvetegluten*

Røket laks med eggerøre - A: *fisk, egg, melk, hvetegluten*

Roastbeef med remulade - A: *egg, melk, hvetegluten, kan inneh. sennep*

Skinke med sennepskrem – A: *hvetegluten, melk, sennep, egg*

Brie med aprikos/valnøtt i plommesirup – A: *hvetegluten, melk, valnøtt, sulfitt.*

Kr. 240,-

Alternativt kan to av snittene erstattes med et stort varmt karbonadesmørbrød.

Spekebuffet

Spekeskinke, fenalår, morrpølse og speket dyrekjøtt, potetsalat, eggerøre, blandet salat, urtedressing, rømme, flatbrød, hjemmebakket brød og smør.

A: *melk, egg, sennep og hvetegluten.*

Kr. 340,-

Diverse:

A: *Alle rundstykker og smørbrød inneholder hvetegluten!!!!*

Grove rundstykker og brød inneholder gluten av hvete, rug, bygg og kan inneholde spor av melk, nøtter, sesam og soya.

½ rundstykke med ost - A: *gluten, melk*

Kr. 43,-

Skinke - A: *gluten, melk*

43,-

Egg og tomat - A: *gluten, egg, melk.*

45,-

Røket laks og egg - A: *fisk, melk, gluten, egg.*

70,-

Roastbeef og remulade - A: *gluten, melk, egg, evt. sennep.*

62,-

Baguette med ost og skinke eller omelett A: *gluten div., evt. egg, melk*

92,-

Smørbrød brie, aprikos, valnøtt i plommesirup - A: *gluten, melk, valnøtt*

89,-

Reker, egg og majones - A: *gluten, melk, skalldyr, egg.*

155,-

Røket laks og eggerøre - A: *gluten, melk, fisk, egg.*

155,-

Roastbeef og remulade - A: *gluten, melk, egg, evt. sennep.*

135,-

Karbonade med løk – A: *gluten av hvete, rug og bygg, melk evt. Sennep.*

119,-

Fortsettelse Diverse:

Catering meny for Gamle Eidsfos Kro 2026

Hjemmelaget vegetar pai med salat, dressing og brød, A: hvetegluten, egg, melk	Kr. 175,-
Hjemmelaget lasagne med salat, dressing, brød A: egg, melk, selleri, hvetegluten	Kr. 235,-
Pastasalat med kylling – et utvalg salater og grønnsaker med kylling, pasta, ost, soltørket tomat. Brød og dressing. A: gluten, melk, selleri	Kr. 209,-
Brun lapskaus med flatbrød og tyttebær. A: selleri, (gluten i flatbrød)	Kr. 205,-