

Catering meny for Gamle Eidsfos Kro 2022

Beates mat AS

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.

Forretter:

Gravet laks på salat med sennepskrem. <i>A: fisk, egg, melk, sennep</i>	Kr. 82,00
Frisk asparges med spekeskinke, parmesan og urterømmme. <i>A: melk</i>	Kr. 82,00
Et utvalg friske salater med scampi (4stk) asparges, og urtevinaigrette. <i>A: skalldyr</i>	Kr. 90,00
Kremet skogsopp-suppe. <i>A: melk, selleri, kan inneh. sulfitt</i>	Kr. 79,00
Reke og avocado «cocktail» på salat med dressing. <i>A: skalldyr, melk, soya</i>	Kr. 85,00

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

Hovedretter:

Braisert lammeskank (1 p.p.) med rot-grønnsaker, hjemmelaget potetmos og tomatisert saus. <i>A: selleri, melk.</i>	Kr. 260,00
Helstekt entrecôte av kalv med blomkål, broccoli, ristet sopp, fløtesaus og poteter. (kjøttet bør lev. helt) <i>A: melk, selleri (evt. sennep og sulfitt i sausen)</i>	Kr. 335,00
Reinsdyrstek med sauterte bønner, gulrot, ristet sopp, fløtesaus og poteter. <i>A: melk, selleri</i>	Kr. 320,00
Ungarsk gulasj (dette er en kjøtt og grønnsaksuppe med masse god smak) med focaccia. <i>A: selleri (kan inneholde melk i chorizo)</i>	Kr. 215,00
Langstekt svinenakke med surkål, gulrot, saus og poteter <i>A: selleri, gluten av hvete</i>	Kr. 215,00

Catering meny for Gamle Eidsfos Kro 2022

Hovedrett forts.

Kald roastbeef med blandet salat, rødløk, urte-dressing, peppersaus og fløtegratinerte poteter. Kr. 259,-

A: melk, selleri, kan inneh. sulfitt

Oksegryte med sopp, løk og fløte servert med ris, salat og dressing. Kr. 235,-

A: melk, selleri

Viltgryte med sopp, løk og fløte, servert med potet eller ris, salat og dressing. Kr. 259,-

A: melk, selleri

Julemiddag med ribbe, grove medisterkaker, julepølse, surkål, saus, poteter og tyttebær. Kr. 285,-

A: melk, hvetegluten, selleri

Dessert:

Hjemmelaget karamellpudding med krem. Kr. 71,-

A: egg, melk

Riskrem med frisk jordbærsaus. Kr. 71,-

A: melk

Frisk eksotisk fruktsalat med krem. Kr. 80,-

A: melk

Bringebærmousse på nøttebunn servert med hjemmelaget vaniljesaus. Kr. 85,-

A: hasselnøtt eller mandel, melk, egg

Yoghurtpanacotta servert med frisk bærsaus. Kr. 70,-

A: melk

Brownie med sjokolade-panacotta servert med hjemmelaget vaniljesaus. Kr. 85,-

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. 85,-

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. 132,-

Catering meny for Gamle Eidsfos Kro 2022

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, grønnsaker 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

Kyllingspyd med spekeskinke – varm

Kyllingboller – A: melk

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

Stekt chorizopølse - A: kan inneh. melk

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

Tomatsalat og aioli A: egg

ELLER

Blandet salat og urtedressing – A: melk

Marinerte oliven

Vårt eget focacciabrød. – A: gluten hvete.

Kr. 339,-

Tradisjonelt koldtbord

Røket laks – A: fisk

Gravet laks med sennepsaus – 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

Catering meny for Gamle Eidsfos Kro 2022

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 urterømmme – 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*

Foccaciabrød – A: *Gluten hvete*

Kr. 279,-

Fisk og skalldyrbuffet:

Gravet laks med sennepsaus – 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. 375,-

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*

Patè – A: *hvetegluten, melk, egg, spør ved bestilling*

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

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

Kr.224,-

Catering meny for Gamle Eidsfos Kro 2022

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.185,-

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.269,-
---	----------

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. 35,-
Skinke - A: gluten, melk	37,-
Egg og tomat - A: gluten, egg, melk.	37,-
Reker og majones, - A: gluten, melk, skalldyr, egg	Kr. 52,-
Røket laks og egg - A: fisk, melk, gluten, egg.	49,-
Roastbeef og remulade - A: gluten, melk, egg, evt. sennep.	49,-
Karbonade (liten ca. 75 gr.) - A: gluten, melk, sennep.	55,-
Baguette med ost og skinke eller omelett A:gluten div., evt. egg, melk	Kr. 69,-
Smørbrød brie, aprikos, valnøtt i plommesirup - A:gluten, melk, valnøtt	Kr. 49,-
Skinke - A: gluten, melk	49,-
Egg og tomat - A: gluten, melk, egg	49,-
Reker og majones - A: gluten, melk, skalldyr, egg	Kr. 95,-
Røket laks og eggerøre - A: gluten, melk, fisk, egg.	85,-
Roastbeef og remulade - A: gluten, melk, egg, evt. sennep.	79,-
Karbonade med løk - A: gluten av hvete, rug og bygg, melk evt. Sennep	77,-

Catering meny for Gamle Eidsfos Kro 2022

Fortsettelse Diverse:

Hjemmelaget vegetar pai med salat, dressing og brød, <i>A: hvetegluten, egg, melk</i>	Kr. 132,-
Hjemmelaget lasagne med salat, dressing, brød <i>A: egg, melk, selleri, hvetegluten</i>	Kr. 179,-
Pastasalat med kylling – et utvalg salater og grønnsaker med kylling, pasta, ost, soltørket tomat. Brød og dressing. <i>A: gluten, melk, selleri</i>	Kr. 145,-
Brun lapskaus med flatbrød og tyttebær. <i>A: selleri, (gluten i flatbrød)</i>	Kr. 163,-