

Travparken servering Cateringbrosjyre

01.01.2015 – 31.12.2015

Diverse påsmurte alternativer

Assorterte snitter kr 29,-

Reker, røket ørret, svinstek, roastbiff og røkt skinke. Fordelt på fint og grovt brød

Assorterte Rundstykker kr 25,-

Reker, Røket Ørret, egg, ost og skinke,

Baguetter

(Store Baguettene blir delt i to som standard.)

Assorterte baguetter kr 50,-

Reker, ørret, roastbiff, ost/skinke, egg og tomat

Reker eller roastbiff kr 60,-

Ost/skinke , Røkt Ørret, kyllingsalat, egg eller kalkun kr 50,-

Smørbrød

Karbonadesmørbrød med løk Kr 47,-

BLT sandwich (salsa, bacon, salat og tomat) Kr 47,-

Rekesmørbrød kr 60,-

Roastbiff smørbrød kr 60,-

Wraps

Taco wraps kr 55,-

Kyllingwraps kr 55,-

Pulled pork wraps kr 55,-

Koldtbord

Koldtbord kr 295,-
Reker, Røket Ørret, Roastbiff, Fenalår, Birkebeinerskinke, Svinestek, Potetsalat, Eggerøre,
Blandet salat, Majones, Remulade, Dressing, Brød og Smør

Koldtbord med varm mat kr 265 + varmmat
Reker, Røket Ørret, Roastbiff, Fenalår, Birkebeinerskinke, Svinestek, Potetsalat, Eggerøre,
Blandet salat, Majones, Remulade, Dressing, Brød og Smør. (Varm mat mengde er lik ½
middagsporsjon)

Kyllinglår	45,- (310,-)
Karbonader med løk	45.- (310,-)
Betasuppe	45- (310,-)
Gryterett med ris eller potetmos	75,- (335,-)
Viltgryte grønnsaker og poteter	90,- (350,-)
Stek med grønnsaker, poteter og saus	100,- (360,-)
Stek med hjort eller rein, poteter, grønnsaker og saus	115,- (380,-)
Kjøttboller i salsa, lamme pølser og små korv, marinerte kyllinglår	115,- (380,-)
Ytrefilet av okse med grønnsaker, poteter og saus (125 g)	130,- (390,-)

Dessert til koldtbord

Dessertbuffet kr 100,-

Består av et utvalg av kaker, formasjer, karamellpudding, frukt og/eller bær.

Valg av en type dessert kr 55,-

Varmmat

Supper

Betasuppe med okse og lammekjøtt, 5,0 dl kr 79,-

Kremet Fiskesuppe med ørret, hvit fisk, reker og grønnsaker 5,0 dl kr79,-

Supper leveres med brød og smør

Gryteretter

Okssegryte med potetmos, brød og salat 165,-

Viltgryte med kokte poteter og grønnsaker 170,-

Grill menyer

Leie kokk og grill (4 timer) kr 3000,-

Grillmeny 1 kr 375,-

Indrefilet av okse, indrefilet av svin, kyllingbryst, pølser, papilott med ørret og blåskjell. Bakt potet, Grillsalat med stekte poteter, pastasalat med rømmedressing og scampi, Salat, Aioli, Rømme, bbq saus, Focaccia,

Grillmeny 2 kr 325,-

Ytrefilet av okse, Kyllingspyd, Marinert svinenakke, Grillpølse, karbonade, fløtepølse, Grillsalat med stekte poteter, Salat, Aioli, Rømme, Tzatsiki, Focaccia

Grillmeny 3 kr 270,-

Grillet lammelår, grillet oksemørbrad, pølse, karbonade, bakt potet, salat, dressing brød og smør.

Overtidsmat - Dagens rett i Travpark-kafeen Kr 125,- inkl leveranse

Vi velger dagens og serverer en rett hver dag, men bestiller dere i forkant og senest dagen før kan vi lage en egen rett til dere. (pris opp til 10 personer blir 1250,-)

Selskapsmenyer

Ved kjøp av to og tre retter meny gir vi 10% avslag på pris. Andre rabatter som henterabatt, tidligere firmaavtaler osv. vil da være inkludert i dette avslaget.

Forretter **kr 69,-**

Melon og spekeskinke

Spekeskinke og fenalår på toast med salat og mango/ melon salsa

Frisk salat med chilimarinerte Reker, pesto brød og smør

Blomkålsuppe

Asparges suppe

Fiskesuppe

Røkelaks canapee med eggerøre og frisk salat og rømmedressing

Forretter **kr 89,-**

Kamskjell med blomkålkrem, grønnsaker og soya nøttesmør

Urte og hvitløksgratinerte Sjøkreps salat og karrirømme.

Frisk salat med hvit krabbekjøtt, sjøkreps og pesto

Alle forretter kommer med brød og smør

Hovedretter

Steker

Svinestek med surkål, grønnsaker, kokte poteter og saus Kr 175,-

Lammestek med grønnsaker, saus og kokte poteter Kr 195,-

Kalvestek med grønnsaker, saus og poteter Kr 195,-

Bergens surstek med kremet saus, kokte poteter og grønnsaker Kr 225,-

Viltstek med kremet saus, kokte poteter og grønnsaker Kr 225,-

(avhengig av tilgjengelighet hos våre leverandører)

Fileter

Okse indrefilet med friske grønnsaker, urtebakte amandinepoteter og saus	kr 325,-
Okse ytrefilet med friske grønnsaker, urtebakte amandinepoteter og saus	kr 260,-
Okse mørbrad med friske grønnsaker, urtebakte amandinepoteter og saus	kr 225,-
Indrefilet av svin kremet soppasus, stekte poteter og grønnsaker	kr 225,-
Ytrefilet av lam med urtesaus, grønnsaker og stekte amandine poteter	kr 245,-

Fugl og fjærkre

Kyllingbryst med rødløkkompott, grønnsaker, stekte poteter og appelsinsaus	kr 175,-
Kalkunbryst med sopp, friske grønnsaker, stekte poteter og saus	kr 195,-
Andebryst med stekte poteter, grønnsaker og portvin saus	kr 275,-
Rypebryst og lår med kremet viltsaus, grønnsaker, kokte mandelpoteter (Tilbud og Pris er avhengig av tilgjengelighet hos våre leverandører)	
Vaktel bryst og lår med portvin saus, amandine poteter og grønnsaker (Tilbud og Pris er avhengig av tilgjengelighet hos våre leverandører)	

Desserter

kr 65,-

Vanilje Panna cotta med bringebær.

Oreokake

Eplekake med krem

Karamellpudding

Fromasjer (sitron/jordbær/sjokolade/multe osv)

Bjørnebær med is

Dessertbuffet

kr 100,-

Består av et utvalg av kaker, formasjer, karamellpudding, frukt og/eller bær.

Julemenu

Julesnitter**kr 29,-**

Reker, røket ørret, roastbiff, lammerull og sylte. Fordelt på fint og grovt brød

Julekoldtbord**kr 295,-**

Reker, Røket Ørret, Roastbiff, Sild, Lammerull, Sylte, Potetsalat, Eggerøre, Blandet salat, Rødbete salat, Majones, Remulade, Dressing, Brød og Smør

Pinnekjøtt**kr 305,-**

Pinnekjøtt, kålerabistappe, kokte poteter

Svineribbe**kr 249,-**

Svineribbe, rødkål, saus, poteter

Juletallerken**kr 315,-**

Pinnekjøtt, Svineribbe, småkorv, rødkål, kålerabistappe, saus og poteter