

Catering



Koldtanretninger/koldtbord

Speketallerken (min. 6 personer)

Birkebeinerskinke, chorizo, italiensk
urtesalami morrpølse, eggerøre, potetsalat,
salat, flatbrød, brød og smør kr 189,-

Lunsjtallerken (min. 6 personer)

Roastbeef med remulade, røkelaks med eggerøre,
røkt saltet svinebølg med Waldorfsalat, marinert
scampi, potetsalat, brie, brød og smør kr 189,-

Tapastallerken (min. 6 personer)

Quiche med bacon og spinat, serrano spekeskinke,
kjøttboller i pesto, scampi med chili og
hvitløk, varmrøkt laks, manchego, tomatsalat,
oliven, aioli, potetsalat i vinaigrette,
focaccia og smør kr 199,-

Koldtbord tradisjonelt I (min. 10 personer)

Røkelaks med eggerøre
Urtebakt laks med majones
Karbonade med stekt løk
Kalkunbryst med Waldorfsalat
Roastbeef med remulade
Røkt og saltet skinke med italiensk salat
Potetsalat
Grønn salat
Brød og smør kr 245,-

Koldtbord tradisjonelt II (min. 10 personer)

Røkelaks med eggerøre
Marinert scampi med chili og hvitløk med aioli
Urtebakt laks med majones
Røkt og saltet skinke med italiensk salat
Karbonade med stekt løk
Ovnsbakte kyllinglår
Kalkunbryst med Waldorfsalat
2 typer spekemat (Birkebeinerskinke og morrpølse)
Roastbeef med remulade
Rømme
Potetsalat
Grønn salat
Karamellpudding med krem
Flatbrød, brød og smør kr 335,-

Spekematsbuffet

Spekeskinke
Sognemorr
Fenalår
Salami
Chorizo
Stabburspølse
Potetsalat
Grønn salat
Eggerøre
Rømme
Flatbrød, brød og smør kr 270,-
Rømmegrøt, pr hg kr 29,-
Kanel, sukker og smør, pr person kr 10,-

Sett sammen ditt eget koldtbord

(minimum 15 personer)

Priser pr person

Roastbeef med remulade kr 45,-
Kalkunbryst med Waldorfsalat kr 42,-
Røkt og saltet skinke med italiensk salat kr 39,-
Spekeskinke med potetsalat kr 54,-
Karbonade med løk kr 45,-
Røkelaks med eggerøre kr 45,-
Pepperlaks med rømme kr 39,-
Gravet laks med sennepsaus kr 42,-
Urtebakt laks med sennepsaus kr 42,-
Marinert scampi med chili og hvitløk
(3 stk) med aioli kr 49,-
Ovnsbakt kyllinglår (1/2 lår) kr 42,-
Ostefat, 5 typer assortert ost med garnityr kr 45,-
Potetsalat, pr hg kr 22,-
Eggerøre, pr hg kr 22,-
Blandet salat med dressing, pr hg kr 22,-

Catering

Tyrifjord Hotell
Catering & Konditori

Brød

Foccacia	kr 48,-
Valnøttbrød	kr 55,-
Olivenbrød	kr 55,-
Landbrød	kr 55,-

Snitter og smørbrød

Snitter 4 stk

Roastbeef, reker, røkelaks, camembert	kr 149,-
---------------------------------------	----------

Snitter 4 stk + karbonadesmørbrød

Roastbeef, reker, røkelaks, camembert	kr 209,-
---------------------------------------	----------

Smørbrød

Karbonade med løk	kr 79,-
Reker med majones	kr 99,-
Røkelaks med eggerøre	kr 89,-
Roastbeef med remulade	kr 95,-
Spekeskinke med brie	kr 95,-
Omelett med skinke	kr 79,-

Sandwich

Tomat, mozzarella og pesto	kr 129,-
Kylling club sandwich (kylling, bacon, aioli og salat)	kr 129,-
BLT (bacon, salat og tomat)	kr 129,-
St. Kristina skinke med pesto	kr 129,-
Røkelaks og trøffeleggerøre	kr 129,-

Wraps

Kylling og aioli	kr 69,-
Serranoskinke og brie	kr 69,-
Røkelaks, Snøfrisk og ruccula	kr 69,-

Gryteretter og supper

Pris pr porsjon (minimum 8 personer)

Biff Stroganoff (600 gr)	kr 169,-
Finnbiff gryte (600 gr)	kr 239,-
Kyllinggryte (600 gr)	kr 159,-
Potetsuppe med bacon og purre (400 gr)	kr 125,-
Fransk løksuppe (400 gr)	kr 89,-
Potetpuré (200 gr)	kr 29,-
Ris (200 gr)	kr 19,-
Mandelpoteter (200 gr)	kr 25,-
Salat med dressing (150 gr/30gr)	kr 39,-

Fra vårt konditori

Hjemmelaget is

1,0 ltr kr 120,- 2,5 ltr kr 240,-

Sjokoladeis
Yoghurtis
Vaniljeis
Bringebærsorbet

Kontakt oss gjerne hvis du ønsker andre smaker på is og sorbet.

Desserten

(minimum 10 personer)

Hele randformer som er ferdig pyntet på fat

Karamellpudding med krem og karamellsaus, pr person	kr 39,-
Sitronfromasj med bringebær coulis, pr person	kr 34,-
Panna Cotta med rørte bringebær, pr person	kr 45,-

Porsjonsdesserten

Pasjonsfruktterte med gratinert marengs	kr 52,-
Melkesjokolademousse med panna cotta og rørte bringebær (beget)	kr 54,-
Vaniljeiskake på nøttebunn med bærekompott	kr 49,-
Hjemmelaget konfekt (16 biters eske) fra Tyrifjord's eget konditori	kr 199,-

Catering



Kaker

10p, 16p, 22p og 35p

Alle priser er pr porsjon

<i>Sjokoladesymfoni</i> ; Sjokolademoussekake med hasselnøttkrem på nøttebunn (glutenfri)	kr 42,-
Ostekake med rørte bringebær på kjeksbunn	kr 42,-
Suksessterte (glutenfri)	kr 42,-
Marsipankake	kr 42,-
Brownie (i stykker)	kr 38,-
Gulrotkake (i stykker)	kr 38,-

Henter du den bestilte maten selv kommer ingen kostnader på toppen til emballasje, transport etc.

Velger du å få maten tilkjørt koster dette kr 85,- på hverdager og kr 150,- i helger og helligdager (radius på 10 km). For andre områder beregnes frakt i hvert enkelt tilfelle.

Kokk hjemme hos deg: kr 450,- pr time

Servitør hjemme hos deg: kr 350,- pr time

For cateringoppdrag hvor vi drar hjem til deg med kokk og servitør kommer et tillegg på kr 65,- pr gjest. Dette tillegget dekker våre kostnader med klargjøring og tilrettelegging og ikke minst avslutning av oppdraget.

Serveringsoppdrag som varer lenger en 9 timer eller senere enn kl. 24:00 belastes med 100 % tillegg pr time. Dette gjelder også kokk med antall over 25 personer.