

Catering Tapas

Tyrifjord Hotell
Catering & Konditori

TAPAS

Vi har satt sammen en tapasmeny hvor dere kan plukke det dere ønsker ut fra en rikholdig meny.

Vi anbefaler 6 – 12 retter pr måltid.

Avhengig av hvor mye mat dere ønsker, er det ved en enkel sammenkomst nok med 6 retter, men om dere ønsker et fullt måltid anbefaler vi 10 – 12 retter.

Minstebestilling er 8 porsjoner.

Forslag nr. 1

Fisk/skalldyr

Lefse med røkelaks og snøfrisk
Marinert scampi med chili, hvitløk og koriander

Kjøtt

Kjøttboller med chili
Serrano spekeskinke med marinert melon

Grønnsaker

Tomat og mozzarellasalat med basilikum
Saltbakte amadinepoteter med aioli

Tilbehør

Valgfri tilbehørspakke
Hjemmelaget focaccia

Pris kr 255,- pr kuvert

Forslag nr. 2

Fisk/skalldyr

Scampi med vårløk og chorizo
Varmrøkt krydderlaks med mangosalsa

Kjøtt

Serrano spekeskinke med marinert melon
Kyllinglår med soya og sesam
Kjøttboller med chili
Quiche med bacon og spinat

Grønnsaker

Potetsalat med chorizopølse
Asparges med urtedip
Bakte grønnsaker med trøffel

Tilbehør

Valgfri tilbehørspakke
Hjemmelaget focaccia

Pris kr 325,- pr kuvert

Forslag nr. 3

Fisk/skalldyr

Scampi marinert med chili, hvitløk og koriander
Varmrøkt krydderlaks med mangosalsa
Grillet og marinert kamskjell med asiaremulade

Kjøtt

Italienske kjøttboller med pesto
Hoi sin svinenakke med rotgrønnsaker
Bakt kyllingbryst med persille og hvitløk
Serrano spekeskinke med marinert melon

Grønnsaker

Tomat- og mozzarellasalat med basilikum
Bakte rotgrønnsaker med trøffel
Asparges med urtedip
Saltbakte amadinepoteter med aioli

Tilbehør

Valgfri tilbehørspakke
Hjemmelaget focaccia

Pris kr 395,- pr kuvert

Tilbehørspakke

- Aioli, tzatziki, grønn salat
- Grønn salat, oliven og aioli
- Fetaost, oliven, soltørket tomat

Catering Tapas

Tyrifjord Hotell
Catering & Konditori

Sett gjerne sammen din egen tapasbuffet:

Minstebestilling er 8 porsjoner.

Priser er pr person

Fisk/skalldyr

Lefse med røkelaks og snøfrisk	kr 49,-
Scampi med vårløk og chorizo	kr 52,-
Scampi med chili, hvitløk og koriander	kr 52,-
Varmrøkt krydderlaks med mangosalsa	kr 39,-
Chili- og ingefærmarinerte krepsehaler	kr 45,-
Grillet/marinert kamskjell med asiaremulade	kr 55,-

Kjøtt

Serrano spekeskinke med marinert melon	kr 46,-
Kjøttboller med chili	kr 39,-
Italienske kjøttboller med pesto	kr 42,-
Kyllingsatay med peanøttsaus	kr 45,-
Quiche med bacon og spinat	kr 39,-
Hoi sin svinenakke med rotgrønnsaker	kr 44,-
Kyllingrullade med spekeskinke og soltørket tomat	kr 49,-
Kyllinglår med soya og sesam	kr 45,-
Tortilla med potet og chorizo(spansk omelett)	kr 42,-
Bakt kyllingbryst med persille og hvitløk	kr 48,-
Honning- og lime glasert andebryst med fennikel og spiresalat	kr 54,-

Grønnsaker/salater

Potetsalat med chorizopølse	kr 44,-
Bruschetta med tomat salsa	kr 35,-
Tomat- og mozzarellasalat med basilikum	kr 42,-
Fylte sjampinjonger	kr 36,-
Asparges med urtedip	kr 38,-
Saltbakte poteter med aioli	kr 29,-
Bakte grønnsaker med trøffel	kr 32,-

Ost

Bruschetta med Chevre og fikenmarmelade	kr 36,-
Bruschetta med brie og aprikoscoulis	kr 33,-
Ostefat, 5 typer ass. ost med garnityr	kr 45,-

Garnityr

Marinerte grønne oliven	pr hg	kr 39,-
Aioli	pr hg	kr 29,-
Tzatziki	pr hg	kr 29,-
Semitørkede tomater	pr hg	kr 39,-
Fetaost	pr hg	kr 39,-

For brød, desserter og kaker - se våre forslag i cateringmenyen.

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.