



Catering





- Hovedrett fisk -

<i>Soyamarinert breiflabb med tilbehør</i>	325,- pr pers
<i>Stekt laks m/tilbehør</i>	175,- pr pers
<i>Kokt laks m/tilbehør</i>	185,- pr pers
<i>Stekt steinbit m/tilbehør</i>	205,- pr pers

- Hovedrett kjøtt -

<i>Svinestek m/tilbehør</i>	189,- pr pers
<i>Oksestek m/tilbehør</i>	255,- pr pers
<i>Lammestek m/tilbehør (sesong)</i>	275,- pr pers
<i>Reinstyrstek m/tilbehør (sesong)</i>	298,- pr pers
<i>Røkt svinekam m/tilbehør</i>	225,- pr pers

* Hovedrettene serveres 2 ganger. Alle retter kan serveres med kokte- eller fløtegratinerte poterer.

- Småretter -

<i>Lapskaus m/brød og smør</i>	85,- pr pers
<i>Gryterett m/salat, dressing, smør og brød</i>	155,- pr pers
<i>Biffsnadder m/salat, dressing, bearnaisesaus, baktpotet og rømme</i>	165,- pr pers
<i>Hjemmelaget kjøttkaker m/tilbehør</i>	145,- pr pers
<i>Kylling m/ salat, dressing og ris</i>	126,- pr pers
<i>Nakkekoteletter m/tilbhør</i>	135,- pr pers
<i>Raspeballer m/tilbehør</i>	170,- pr pers
<i>Sosekjøtt m/tilbehør</i>	165,- pr pers
<i>Rømmegrøt m/spekeskinke og kringle</i>	165,- pr pers



- Brødmat -

<i>Snitter m/røkt svinebø, rostbeef, svinesteik, reker, røkt ørret</i>	26,- pr stk
<i>Smørbrød m/karbonader og løk</i>	45,- pr stk
<i>Baguetter m/reker, roasbiff, kylling</i>	52,- pr stk
<i>Baguetter m/skinke og ost</i>	39,- pr stk

- Koldtbord og buffet -

<i>Koldtbord m/kun kald mat</i>	225,- pr pers
<i>Koldtbord m/varmmat og dessert (svin- eller oksestek)</i>	335,- pr pers
<i>Koldtbord m/kald mat og dessert</i>	250,- pr pers
<i>Spekemat buffet med ass. spekemat, eggerøre, potetsalat, grønnsalat, rømme, dressing, brød, flatbrød, kringle og smør</i>	225,- pr pers
<i>Spekematbuffet m/rømmegrøt</i>	265,- pr pers
<i>Tapas buffet</i>	310,- pr pers
<i>Havets bord m/hjemmelaget fiskesuppe og bacalao</i>	330,- pr pers
<i>Grill buffet (sesong)</i>	295,- pr pers

- Supper -

<i>Betasuppe m/brød og smør</i>	75,- pr pers
<i>Hjemmelaget fiskesuppe m/brød og smør</i>	85,- pr pers
<i>Blomkålsuppe eller aspargessuppe</i>	50,- pr pers
<i>Kremet Skogsoppsuppe</i>	65,- pr pers

- Forretter -

<i>Melon med spekeskinke</i>	55,- pr pers
<i>Soyamarinert krepsesaller</i>	85,- pr pers
<i>Fersk grønn asparges m/spekeskinke og revet parmesan</i>	75,- pr pers
<i>Hjemmelaget fiskesuppe</i>	62,- pr pers



- Desserter -

Hjemmelaget karamellpudding

Sitronformasj

Fruktsalat

Sjokoladepudding m/vaniljesaus

55,- pr stk

49,- pr stk

62,- pr pers

49,- pr stk



VISSTE DU AT?

...du kan booke våre lokaler til selskap, bryllup, konferanser, firmatilstelninger eller lignende.

Vi er behjelpelig med å tilpasse ditt arrangement.

Kontakt oss i dag for en hyggelig og uforpliktende samtale.

Nye Garveriet AS
Isdalstøbakken 103
5916 ISDALSTØ

Tlf: 56 35 06 66

Email: post@nyegarveriet.com

www.nyegarveriet.com