

CATERING



CATERING

Praktisk informasjon

- ❖ Send oss bestilling så snart som mulig så vi får holdt av tid
- ❖ Endelig antall sendes oss 7 dager i forkant, dette gjelder også ved kansellering.
- ❖ Betaling ved henting eller faktura etter avtale
- ❖ Vi tilpasser allergener så godt vi kan, gi beskjed om dette ved bestilling
- ❖ Før retur av fat, boller og kasser vil vi gjerne at utstyret er skylt og frie for matrester
- ❖ Vi kan kjøre ut maten ved ledig kapasitet, pris fra 350,-

TLF: 62809600

E-post: post@slobrua.no





Gryteretter (min. 10 pers)

- ❖ Elghakk servert med rørte tyttebær og flatbrød
(hvete i flatbrød)
Pris: 200,- pr person
- ❖ Biff Stroganoff servert med ris (melk)
Pris: 210,- pr person
- ❖ Slobruas viltgryte servert med grønnsaker,
kokte poteter og rørte tyttebær (melk)
Pris: 225,- pr person
- ❖ Karri kyllinggryte servert med ris (melk)
Pris: 200,- pr person
- ❖ Hjemmelaget lasagne (hvete, melk, egg)
Pris: 195,- pr person
- ❖ Hjemmelaget lapskaus med flatbrød,
smør og rørte tyttebær (melk, hvete i flatbrød)
Pris: 180,- pr person

Tillegg:	Salat og dressing	35,-
	Brød og smør:	30,-



Snitter (min. 20 snitter)

- ❖ Hjemmerøkt laks med eggerøre (fisk, egg, hvete)
- ❖ Husets roastbiff med remulade (egg, melk, hvete)
- ❖ Husets kalkunbryst med waldorfsalat (egg, selleri, melk, valnøtt, hvete)
- ❖ Pillede reker med majones (skalldyr, egg, hvete)
- ❖ Halv karbonade med løk (melk, havre, hvete)
- ❖ Spekeskinke og eggerøre (egg, melk, hvete)
- ❖ Brie med marmelade (melk, hvete)

Pris: 45,- pr snitte

Smørbrød

- ❖ Hjemmerøkt laks med eggerøre (fisk, egg, hvete)
- ❖ Husets roastbiff med potetsalat (egg, melk, hvete)
- ❖ Husets kalkunbryst med waldorfsalat (egg, selleri, melk, valnøtt, hvete)
- ❖ Reker med majones (skalldyr, egg, hvete)
- ❖ Varm karbonade med løk (melk, havre, hvete)

Pris: 115,- pr stk

CATERING





Baguetter (velg mellom fine og grove)

- ❖ Hjemmerøkt laks med eggerøre 95,-
(fisk, egg, melk, hvete)
- ❖ Husets roastbiff med remulade 95,-
(egg, melk, hvete)
- ❖ Husets kalkunbryst med waldorfsalat 95,-
(egg, selleri, melk, valnøtt, hvete)
- ❖ Pillede reker med majones (skalldyr, egg, hvete) 95,-
- ❖ Brie og bacon 95,-
(melk, hvete)
- ❖ Kyllingsalat (hvete, melk) 95,-
- ❖ Ost og skinke (hvete, melk) 80,-

Wraps

- ❖ Hjemmerøkt laks (hvete, fisk)
- ❖ Kyllingsalat (hvete, melk)
- ❖ Varmrøkt viltkjøtt og tyttebærrømme
(hvete, melk)
- ❖ Strimlet vegetarkarbonade (hvete, melk)

Pris: 95,- pr stk



Tradisjonelt koldtbord

- ❖ Hjemmerøkt laks (fisk)
- ❖ Husets roastbiff
- ❖ Husets kalkunbryst
- ❖ Limedampet laks (fisk)
- ❖ Pillede reker (skalldyr)
- ❖ Karbonader med løk (melk, havre)
- ❖ Eggerøre (egg, melk)
- ❖ Sitronaioli (egg)
- ❖ Majones (egg)
- ❖ Remulade (egg, melk)
- ❖ Sylteagurk
- ❖ Rødbeter
- ❖ Waldorfsalat (egg, melk, selleri, valnøtt)
- ❖ Potetsalat (egg, melk)
- ❖ Brød (hvete, rug)
- ❖ Smør (melk)

Pris: 370,- pr person (min. 10 pers)



Tradisjonelt koldtbord m/tillegg

- ❖ Hjemmerøkt laks (fisk)
- ❖ Husets roastbiff
- ❖ Husets kalkunbryst
- ❖ Limedampet laks (fisk)
- ❖ Pillede reker (skalldyr)
- ❖ Karbonader med løk (melk, havre)
- ❖ Eggerøre (egg, melk)
- ❖ Sitronaioli (egg)
- ❖ Majones (egg)
- ❖ Remulade (allergen: egg, melk)
- ❖ Sylteagurk
- ❖ Rødbeter
- ❖ Waldorfsalat (allergen: egg, melk, selleri, valnøtt)
- ❖ Potetsalat (allergen: egg, melk)
- ❖ Kyllingklubber / kyllingspyd
- ❖ Varmrøkt viltkjøtt
- ❖ Tyttebærrømme (allergen: melk)
- ❖ Spekeskinke
- ❖ Rømme (allergen: melk)
- ❖ Saltbakte småpoteter
- ❖ Brød (allergen: hvete, rug)
(spor av egg, soya, melk, mandel, hasselnøtt, valnøtt, sesamfrø)
- ❖ Smør (allergen: melk)

Pris: 420,- pr person (min. 10 pers)

CATERING





Tapasbord

- ❖ Røkelaks med urtekrem (allergen: fisk, melk)
- ❖ Tempura reker (allergen: hvete, skalldyr)
- ❖ Argentinske villreker med sweet chili
(allergen: skalldyr)
- ❖ Konfitert ørretfilet med pepperotkrem
(allergen: fisk, melk)
- ❖ Tynnbrødrullade med viltkjøtt, salat
og tyttebærrømme (allergen: hvete, melk)
- ❖ Kjøttboller i tomatsaus
- ❖ Marinerte kyllingspyd
- ❖ Urtemarinert lammecarré
- ❖ Tronfjellskinke
- ❖ Ovnsbakte småpoteter med mojosaus
- ❖ To typer oster med marmelade og nøtter
(allergen: melk, nøtter)
- ❖ Basilikumaioli (allergen: egg)
- ❖ Marinerte oliven og cherrytomater
- ❖ Krydderbrød (allergen: hvete)
- ❖ Urtesmør (allergen: melk)

Pris 495,- pr person (min. 10 pers)



Luksuskoldtbord

- ❖ Hjemmerøkt laks
- ❖ Eggerøre
- ❖ Limedampet ørretfilet med sitronaioli
- ❖ Pestobakt kamskjell
- ❖ Marinerte argentinske reker
- ❖ Helstekt oksefilet
- ❖ Urtebakt lammecarré
- ❖ Parmesangratinert kyllingbryst
- ❖ Speket dyrekjøtt med tyttebærrømme
- ❖ Spekeskinke med rømme
- ❖ Husets pastasalat
- ❖ Eple & sellerisalat
- ❖ Saltbakte småpoteter
- ❖ Fransk potetsalat
- ❖ Flatbrød
- ❖ Brød
- ❖ Smør

Pris 495,- pr person (min. 15 pers)



Spekematbord

- ❖ Spekeskinke
- ❖ Fenalår
- ❖ Morrpølse
- ❖ Viltpølse (allergen: melk)
- ❖ Biffsalami (allergen: melk)
- ❖ Spekekjøtt
- ❖ Eggerøre (allergen: egg, melk)
- ❖ Rømme (allergen: melk)
- ❖ Hjemmelaget potetsalat (allergen: egg, melk)
- ❖ Blandet salat
- ❖ Dressing (allergen: egg, melk)
- ❖ Flatbrød (allergen: hvete)
- ❖ Loff (allergen: hvete, spor av melk, soya)
- ❖ Smør (allergen: melk)

Pris 325,- pr person (min. 10 pers)

- ❖ Rømmegrøt (allergen: melk)

Pris 50,- pr person



Spekemattallerken

- ❖ Spekeskinke
- ❖ Fenalår
- ❖ Morrpølse
- ❖ Viltpølse (allergen: melk)
- ❖ Biffsalami (allergen: melk)
- ❖ Spekekjøtt
- ❖ Eggerøre (allergen: egg, melk)
- ❖ Hjemmelaget potetsalat (allergen: melk, egg)
- ❖ Brød (allergen: hvete, spor av melk, soya)
- ❖ Smør (allergen: melk)

Pris: 245,- pr person (min. 10 pers)



Koldttallerken

- ❖ Røkelaks (allergen: fisk)
- ❖ Eggerøre (allergen: egg, melk)
- ❖ Limedampet laks (allergen: fisk)
- ❖ Roastbiff
- ❖ Kalkunbryst
- ❖ Spekeskinke
- ❖ Brie (allergen: melk)
- ❖ Hjemmelaget potetsalat (allergen: melk, egg)
- ❖ Karbonade med løk
- ❖ Kyllingklubb / kyllingspyd
- ❖ Brød (allergen: hvete, spor av melk, soya)
- ❖ Smør (allergen: melk)

Pris: 265,- pr person (min. 10 pers)

CATERING





Tapastallerken

- ❖ Røkelaks med urtekrem
- ❖ Tronfjellskinke
- ❖ Tempura reker
- ❖ Argentinske reker med sweet chilisaus
- ❖ Brie (allergen: melk)
- ❖ Hjemmelaget potetsalat (allergen: melk, egg)
- ❖ Kjøttboller
- ❖ Ovnsbakte poteter med mojosaus
- ❖ Kyllingklubb / kyllingspyd
- ❖ Fylte paprika
- ❖ Marinerte oliven og cherrytomater
- ❖ Brød (allergen: hvete, spor av melk, soya)
- ❖ Smør (allergen: melk)

Pris: 330,- pr person (min. 10 pers)

CATERING





Kaker og bakverk

- | | |
|--|--------------|
| ❖ Bløtkake, 12-15 biter/30-35 biter
(melk, egg, hvete) | 950,-/1650,- |
| ❖ Marsipankake, 12-15 biter/30-35 biter
(melk, egg, hvete, mandler) | 950,-/1650,- |
| ❖ Sjokoladecake, 12-15 biter/30-35 biter
(melk, egg, hvete) | 950,-/1650,- |
| ❖ Napoleonskake, 10 biter/20 biter
(melk, hvete) | 650,-/1300,- |
| ❖ Gulrotkake, 12-15 biter
(egg, hvete, melk) | 750,- |
| ❖ Sukkessterte, 12-15 biter
(egg, melk, mandler) | 750,- |
| ❖ Ostekake, 12-15 biter
(melk, hvete) | 750,- |
| ❖ Kringle, 30-35 biter
(egg, melk, hvete) | 650,- |
| ❖ Waleskringle, 30-35 biter
(egg, melk, hvete) | 950,- |
| ❖ Eplekake, 12-15 biter
(egg, melk, hvete) | 650,- |
| ❖ Nøttepai, 12-15 biter
(hvete, egg, nøtter) | 650,- |
| ❖ Sitronterte, 12-15 biter
(egg, hvete, melk) | 750,- |
| ❖ Budapest, 8-10 biter
(egg, melk, mandler) | 650,- |
| ❖ Bryllupskaker | fra 2500,- |

Vi kan tilpasse de fleste allergener, gi beskjed når du bestiller.

Savner du noe på listen? Bare spør, for vår konditor lager det meste ☺



Dessерter

- ❖ Husets riskrem med rød saus (melk)
Pris: 85,- (min. 10 pers)

- ❖ Tilslørte Odalspiker (melk, hvete)
Pris: 85,-

- ❖ Husets karamellpudding med karamellkrem (melk, egg)
Pris: 95,-

- ❖ Hjemmelaget panna cotta (melk)
Pris: 95,-

- ❖ Hjemmelaget sjokolademousse med friske bær (melk, egg)
Pris: 105,- (min. 10 pers)

CATERING TIL JUL





Julekoldtbord

- ❖ Hjemmerøkt laks (fisk)
- ❖ Eggerøre (egg, melk)
- ❖ Husets kalkunbryst
- ❖ Waldorfsalat (egg, melk, selleri, valnøtt)
- ❖ Rakfisk med rødløk og purreløk (fisk)
- ❖ Rømme (melk)
- ❖ Husets roastbiff
- ❖ Remulade (egg, melk)
- ❖ Sylteagurk og rødbeter
- ❖ Potetsalat (egg, melk)
- ❖ Husets gravlaks (fisk)
- ❖ Sennepssaus (sennep)
- ❖ Sursild og tomatsild (fisk)
- ❖ Sylte med grov sennep (sennep)
- ❖ Juleskinke
- ❖ Ribbe
- ❖ Medisterpølse (melk)
- ❖ Brød og flatbrød (hvete, rug)
- ❖ Lefse (hvete)
- ❖ Smør (melk)

Ved valg av varmrett trekkes ribbe og pølse ut av koldtbordet

Pris: 395,- pr person (min. 10 pers)

Varmrett i tillegg til hele koldtbordet:

Ribbe, pølse, medisterkake, surkål, ribbesaus, potet og tyttebær

Pris: 100,- tillegg pr person



Julekoldttallerken (min. 10 pers)

- ❖ Hjemmerøkt laks med eggerøre, gravet laks med sennepsaus, ribbe, pølse med surkål, sylte med sennep, kalkunbryst med waldorfsalat og juleskinke. Serveres med brød, lefse, flatbrød og smør (fisk, egg, sennep, melk, hvete, rug).

Pris: 295,- pr person

Varm juletallerken (min. 10 pers)

- ❖ Ribbe, pølse, medisterkake (melk), surkål, ribbesaus, mandelpotet og tyttebær

Pris: 295,- pr person

Pinnekjøtt (min. 10 pers)

- ❖ Pinnekjøtt, vossakorv, rotmos (melk), sjy og mandelpotet

Pris: 415,- pr person

Tillegg: Lefse og smør: 30,-

Ønsker du at kokken skal lage maten hjemme hos deg,
ta kontakt for et uforpliktende tilbud

TLF: 62809600

E-post: post@slobrua.no

