

CATERINGMENY 2019

Musikkfolkehøgskolen Viken

GRYTERETTER

Lasagne med salat, dressing, brød og smør	125,-
Lapskaus God gammeldags lapskaus laget på lettsaltet svin Levert med flatbrød og tyttebærsyltetøy	110,-
Biff Stroganoff Hørygg stekt med paprika og løk i en tomatbasert saus med fløte Serveres med ris og salat	185,-
Boeuf Bourguignon Fransk Bondegryte laget på hørygg med sopp, hvitløk, timian og rødvin Serveres med ovnsstekte urtepoteter og salat	185,-
Viltgryte Med flatbrød og tyttebærsyltetøy	200,-
Kremet kyllinggryte Fruktig og kremet kyllingkarrigryte med cashewnøtter, ris og salat	150,-

STREETFOOD

310,-

- Vikens langtidsstekte Pulled pork
- Garlic Chicken
- Bean Stew
- Grillede Grønnsaker
- Ananas og chili salsa
- Pikant Salsa
- BBQ saus
- Coleslaw
- Tortillas
- Salat
- foccacia

TAPAS

Per person: 310,-

- Kylling med sitron, sennep og estragon
- Saftige kjøttboller og Chorizo i tomatsaus
- Ost og spekeskinke med melon
- Hvitløk og chilimarinerte Scampi
- Maldonsaltet Amadinepotet
- Marinerte oliven
- Lefse med Philadelphia og røktørret
- Røkt ørretkrem
- Cous cous med aprikos, paprika og persille
- Gresk salat
- Grønn salat
- Aioli og tsatziki
- Foccacia, smør

KOLDBORD

Per person: 310,-

- Roastbiff med løk, remulade, sylteagurk
- Spekemat – melon, spekeskinke, rødvinspølse, og morrpølse
- Waldorfsalat
- Røkt ørret
- Saltbakt laks med urtedressing
- Varme karbonader med løk
- Grillet Kylling
- Medisterkaker
- Ostefat
- Eggerøre
- Potetsalat
- Blandet salat
- Hjemmelaget loff, lompe, flatbrød, kjeks og smør
- (kabaret+20,- per person)

SPEKEMATBUFFET

Per person: 255,-

- 4 slag spekepølse
- Eggerøre
- Rømme
- Potetsalat
- Melon
- Smør
- Flatbrød
- Hjemmelaget loff

JULEBUFFET

Per person: 345,-

- Ribbe
- Julepølse
- Medisterkaker
- Surkål
- Poteter
- Julesaus
- Fett
- Tyttebær
- Riskrem med rød saus eller karamellpudding(+15,-)

VIKENGRØT

Vikens egen risengrynsgrøt, serveres med sukker/kanelblanding og smør

5 Liter : 550,-

10 Liter : 1000,-

SMØRBRØD/SNITTER

(minimumsbestilling er 20 av her)

SMØRBRØD

55,-

- Reker
- Karbonade
- Hamburgerrygg
- Camembert og druer
- Røkt ørret og eggerøre
- Roastbiff og remulade

BAGUETTER

55,-

- Roastbiff og potetsalat
- Kyllingsalat
- Karbonade og potetsalat
- Skinke og ost
- Reker
- Røkt ørret med eggerøre

WRAPS

55,-

- Røkt ørret, Philadelphia, salat
- Marinert kylling, kremost og salat
- Vikens hjemmelagde pulled pork med chilicoleslaw og ananas
- Camembert, bacon og salat
- Grillede grønnsaker

SNITTER

180,-

(4 Snitter per person)

- Reker med majones ,sitron og dill
- Roastbiff med remulade, løk og sylteagurk
- Røkt ørret og eggerøre
- Camembert

DESSERTER OG HJEMMEBAKST

Hjemmelaget karamellpudding til ca. 10 personer (levert i langform)

400,-

Saus og krem

Hvetekringle med Vaniljekrem-, sukker og kanel-, rosiner-, makron-, eller eple og kanel

- Liten (20biter) 260,-
- Stor (35biter) 390,-

TIL INFORMASJON

- Minimumsantall per bestilling er 20. Eventuelt lavere antall avtales med kjøkkenet.
- Alle priser forutsetter henting ved Musikkfolkehøgskolen Viken.
- Inklusiv 15% moms