

SELSKAPSMENY

Viken Catering

GRYTERETTER

(1 servering. Pris pr ekstra servering i parantes)

Hjemmelaget lasagne

195,- (60,-)

med salat, dressing, brød og smør

(M,H,E,Sl)

Lapskaus med lettsaltet svin/ pølser

195/180,- (60,-)

God gammeldags lapskaus laget på lettsaltet svin eller pølsebiter.

Levert med flatbrød og tyttebærsyltetøy

(H)

(M,Se,Su,H)

Boeuf Bourguignon

255,- (80,-)

Fransk Bondegryte laget på høyrygg. Med sopp, hvitløk, timian og rødvin

Serveres med ovnstekte urtepoteter, foccacia, salat og dressing

(Su,Sl,H,E)

Viltgryte

295,- (95,-)

Hjortekjøtt stekt med rosmarin, einer og salvie. I en fyldig og kremet soppsaus.

Serveres med ovnstekte urtepoteter og rosenkål med stekt bacon.

Flatbrød og tyttebærsyltetøy medfølger

(M,H,Sl,Su)

Kremet kyllinggryte

220,- (65,-)

Fruktig og kremet kyllingkarrigryte med cashewnøtter og ananas.

Serveres med ris, hjemmebakkt loff, salat og dressing

(S,I,M,H,E,C)

B U F F È E R

Vikens festbord

490,-

- Vikens langtidsstekte Pulled Pork
- Achiote Kylling
- Hvitløk- og chili-marinerte argentinske villreker
- Medisterkaker fra Kristiansen Mat
- Ananas- og chili-salsa
- Spekemat 2 slag
- Marinerte oliven
- Gresk salat
- Maldonsaltet småpotet
- Pastasalat
- Pikant salsa
- Aioli
- Syltet rødløk
- Foccacia, lefse og flatbrød
- Smør

(H,M,Se,Sl,E,S,Sm)

Streetfood

390,- p.p.

Vikens langtidsstekte Pulled pork - stekt med 10 krydder!

- Achiote chicken - en frisk og spicy marinert kylling
- Grillede grønnsaker
- Ananas- og chili-salsa
- Pikant salsa
- Coleslaw
- Syltet rødløk
- Tyrkisk yoghurt
- Grønn salat med sitrusvinaigrette
- Tortilla

Tilvalg: (minimum 10 pers)

- Guacamole 30,- p.p
- Focaccia 20,- p.p
- Pico de gallo 30,- p.p
- Bean stew-refried beans 30,- p.p
- Hvitløk og chilimarinerte argentinske villreker 40,- p.p

(H,M,Sl,Se,Sm,E)

Tapas

390,- p.p.

- Marinerte kyllingklubber
- Saftige kjøttboller og Chorizo i tomatsaus
- Manchego og spekeskinke
- Hvitløk og chilimarinerte Argentinske villreker
- Maldonsaltet Amadinepotet
- Marinert oliven
- Tabbouleh med tomat, løk persille og sitrus
- Gresk salat
- Tyrkisk yoghurt
- Aioli
- Faccacia, smør

(M,H,F,E,S,Sl,Se)

Tilvalg: (minimum 10 pers)

- Marinerte artisjokker 35,- p.p
- Lefse med Philadelphiaost og røkt ørret 35,- p.p
- Ostegratinert sopp 30,- p.p
- Laksebiter med chimichurri 40,- p.p
- Guacamole 30,- p.p
- Wraps med achiote kylling, tyrkisk yoghurt og syltet rødløk 40,- p.p

Koldtbord - Mini

280,- p.p.

- Roastbiff med løk
- Spekeskinke og rødvinspølse
- Lefse med røkt ørret og Philadelphiaost
- Røkt ørret
- Eggerøre
- Potetsalat
- Blandet salat med dressing
- Hjemmelaget loff, flatbrød og smør

(E,Se,M,F,H,Sl)

Tilvalg:

- Marinert kalkunbryst (minimum 10 pers) 45,- p.p.
- Medisterkaker 2stk (minimum 10 pers) 35,- p.p.
- Karbonader 2stk (minimum 10 pers) 35,- p.p.
- Grillet ¼ kylling (minimum 10 pers) 40,- p.p.
- Waldorfsalat (minimum 10 pers) 35,- p.p.
- Saltbakt lakseside 650,-
- Pastasalat minimum 10 pers) 25,- p.p.
- Tabbouleh per 10 pers 200,-
- Ostefat (3 typer ost med kjeks) 400,-
- Kabaret med ekstra reker (1Stk) 400,-
- Hvitløk og chilimarinerte argentinske villreker 40,- p.p.

(E,Se,M,F,H,Sl)

Koldtbord - Stort

370,- p.p.

- Roastbiff med løk
- Spekemat – melon, 3 sorter spekemat
- Røkt ørret
- Grillet kylling
- Medisterkaker fra Kristiansen Mat
- Lefse med røkt ørret og Philadelohiaost
- Eggerøre
- Potetsalat
- Pastasalat
- Blandet salat med dressing
- Hjemmelaget loff, lefse, flatbrød og smør

(E,Se,M,F,H,Sl)

LUNSJMAT/SNITTER (LEIE IKKE INKLUDERT)

(MINIMUM 10 PER SORT)

Scrocchiarella (nok til 5-8 pers)

450,-

Scrocchiarella er ett langt flatt og luftig brød. Den perfekte møtematen. Velg mellom 2 gode toppinger:

Grønn pesto, spekeskinke, ruccolasalat med manchego og grillet paprika

Eller

Rød pesto, marinert kylling, ruccolasalat med manchego og grillet paprika.

(P,H,M)

Baguetter

70,-

- Roastbiff og potetsalat (H,E,M)
- Kyllingsalat (H,E,M)
- Karbonade og potetsalat (H,E,M)
- Skinke og ost (H,M)
- Reker, majones og sitron (S,E)
- Røkt Ørret med eggerøre (F,E,M)

Wraps

45,-

- Røkt ørret, Philadelphiaost, salat (F,M,H)
- Achiote kylling, tyrkisk yoghurt, syltet rødløk og salat (H,M)
- Vikens hjemmelagde pulled pork med chilicoleslaw og ananas (H,M,E,Sl,Se)
- Camembert, bacon, marmelade og salat (M,H)
- Grillede grønnsaker, tyrkisk yoghurt og salsa (H,M)

BESTILLINGSVILKÅR

- Minimumsantall per bestilling er 20. Evt lavere antall avtales med kjøkken.
- Inkl 25% moms
- Oppdekking (25,- pr. kuvert) og duker (80,-/100,- pr duk) kommer i tillegg.
- Alle priser inkluderer tilpasset lokale, vertskap og vask under selskap

- Viken Folkehøgskole har daglig drift med elever. Dette kan medføre at lokale ikke kan frigjøres før reservert dag.
- Ved større arrangementer ber vi dere ta kontakt for pris og muligheter
- Barn under 5 år er gratis (gjelder ikke smørbrød)
- Barn mellom 5-11år er ½ pris (gjelder ikke smørbrød)

Allergener: H= Hvete, B=Bygg, R=Rug,Ha-Havre, Bl=Bløtdyr, S=Skalldyr, Lu=lupiner, Su=Sulfitt ,
Se=Sennep, Sl=selleri, M=Melk, C=Cashewnøtter, Sm=Sesam, So=Soya, F= Fisk, E=Egg,
P=Pinjekjerner, Ma-Mandler