

CATERINGMENY

Musikkfolkehøgskolen Viken
Catering

Bestselgere:

Boeuf Bourguignon

190,-

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

Serveres med ovnstekte urtepoteter, foccacia, smør.

(Su,Sl,H,E)

Koreansk svinenakkesandwich - chilimajones, salat, syltet rødløk

120,-

(H,E)

Tapas

360,-p.p.

- Glaserte kyllingklubber
- Saftige kjøttboller og Chorizo i **paprikasaus**
- Sliders med asianslaw og koreansk pulled pork
- Hvitløk og chilimarinerte Argentinske villreker
- Lefserull med røkt ørret og pepperrotkrem
- Ovnstekt urtepotet
- Manchego og spekeskinke
- Marinert oliven
- Gresk salat
- Aioli
- Foccacia, smør

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

GRYTERETTER

Boeuf Bourguignon

190,-

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

Serveres med ovnstekte urtepoteter, foccacia, smør.

(Su,Sl,H,E)

Viltgryte

230,-

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

Serveres med ovnstekte urtepoteter ,

Flatbrød og tyttebærsyltetøy medfølger.

(M,H,Sl,Su)

Kremet kyllinggryte

170,-

Fruktig og kremet kyllingkarrigryte med cashewnøtter og ananas.

Serveres med ovnstekte urtepoteter, foccacia, smør.

(Sl,M,H,E,C)

Ekstra:

Salat og dressing - 20kr per pers

BUFFÈR

Vikens festbord

420,- p.p.

- Koreansk Pulled Pork
- Laks med Chimichurri
- Hvitløk- og chili-marinerte argentinske villreker
- Medisterkaker
- Ananas- og chili-salsa
- Spekemat
- Potetsalat
- Marinerte oliven
- Gresk salat
- Ovnstekt urtepotet
- Kimchisalat
- Pikant salsa
- Aioli
- Syltet rødløk
- Foccacia og tortillalefse
- Smør

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

Tapas

360,-p.p.

- Glaserte kyllingklubber
- Saftige kjøttboller og Chorizo i paprikasaus
- Sliders med asianslaw og koreansk pulled pork
- Hvitløk og chilimarinerte Argentinske villreker
- Lefserull med røkt ørret og pepperrotkrem
- Ovnstekt urtepotet
- Manchego og spekeskinke
- Marinert oliven
- Gresk salat
- Aioli
- Foccacia, smør

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

Koldtbord

330,- p.p.

- Roastbiff med løk og remulade
- Spekemat
- Røkt ørret
- Laks med Chimichurri
- Medisterkaker
- Karbonader med løk
- Eggerøre
- Potetsalat
- Blandet salat med dressing
- Hjemmelaget loff, lefse og smør

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

Spekematbuffét

240,- p.p.

- Spekemat
- Eggerøre
- Rømme
- Potetsalat
- Melon
- Smør
- Flatbrød
- Hjemmelaget loff
- (Rømmegrøt +50 per pers)

(E,M,H)

LUNSMAT/SNITTER

(MINIMUM 10 PER SORT)

Lunsjbord

220,p.p.

- Roastbiff med løk og remulade
- Hvitløk og chilimarinerte Argentinske villreker
- Spekemat
- Røkt ørret
- Eggerøre
- Potetsalat
- Foccacia og smør

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

Sandwich :

Vegetar- Med pesto, salat, bakt paprika, soltørket tomat og fetaost 110,-
(H,M)

Koreansk svinenakke- chilimajones, salat, syltet rødløk 120,-
(H,E)

Snitter

(MINIMUM 10 PER SORT)

-
- Roastbiff med remulade, løk og sylteagurk 50,- (H,E)
- Røkt ørret og eggerøre 45,- (H,E,M,F)
- Spekemat og eggerøre 45,- (H,E,M)
- Egg og majones 40,- (H,E)
- Rekesmørbrød med majones, citron og sitrontimian 110,- (H,S,E)
- Karbonadesmørbrød 95,- (H,M)

Speketallerken 180,- p.p.

Spekemat, potetsalat, eggerøre, flatbrød og smør.

Koldttallerken 180,- p.p.

Roastbiff, spekeskinke, røkt ørret, potetsalat, eggerøre, brød og smør

DESSERTER OG HJEMMEBAKST

Hjemmelaget karamellpudding til ca 10 pers (levert i langform) 400,-

Karamellsaus og krem

(M)

Tilslørte Vikenpiker til ca 10 pers 400,-

Vår versjon av tradisjonsdesserten. Med kanelstekt granola, eplesyltetøy og hvit sjokolade

(H,Ha,R,M)

Hvetekringle

med valgfritt fyll (vaniljekrem, sukker/kanel og rosiner eller makronfyll)

Liten (20biter) 280,-

Stor (35biter) 410,-

(H,M,Ma)

Gul Pavlova med krem (20 bit) (E,M) 450,-

Luksus langpanne sjokoladekake med morkakrem (E,H,M) 490,-

Langpanne eplekake (E,H,M) 380,-

BESTILLINGSVILKÅR

- Minimumsantall per bestilling er 20. Evt lavere antall kan avtales med kjøkken
- Ved avbestilling innenfor 72 timer faktureres 35% av beløpet
- Alle priser forutsetter henting ved Musikkfolkehøgskolen Viken
- Inkl 15% moms
- Levering:
- 09:00-15:00 mandag-fredag uten ekstra kostnad i Gjøvik sentrum
- Tillegg for helg og helligdag (fredag 1800- TOM Søndag) 200kr
- Inntil 1 mil kjørte kilometer – 200kr

Over 1 mil avtales med leverandør

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