

SELSKAPSMENY

Musikkfolkehøgskolen Viken
Catering

GRYTERETTER

Boeuf Bourguignon

380,-

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

Serveres med ovnstekte urtepoteter, foccacia, salat og dressing

(Su,Sl,H,E)

Viltgryte

420,-

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

Serveres med ovnstekte urtepoteter , karamellisert sellerirot, gulrot og bacon.

Flatbrød og tyttebærsyltetøy medfølger

(M,H,Sl,Su)

Kremet kyllinggryte

360,-

Fruktig og kremet kyllingkarrigryte med cashewnøtter og ananas.

Serveres med ovnstekt urtepotet,foccacia ,salat ,dressing og smør

(Sl,M,H,E,C)

BUFFÈER

Vikens festbord

590,-

- Viken koreanske pulled pork
- Laks med chimichurri
- Hvitløk- og chili-marinerte argentinske villreker
- Medisterkaker
- Ananas- og chili-salsa
- Spekemat
- Potetsalat
- Marinerte oliven
- Gresk salat
- Ovnstekt urtepotet
- Pikant salsa
- Aioli
- Kimchisalat
- Syltet rødløk
- Foccacia
- Smør

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

Tapas

495,- 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 pepperotkrem
- Ovnstekt urtepotet
- Manchego og spekeskinke
- Marinert oliven
- Aioli
- Gresk salat
- Foccacia,

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

Spekematbuffét

350,p.p.

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

(E,M,H)

Koldtbord

495,- p.p.

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

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

DESSERTER OG HJEMMEBAKST

Hjemmelaget karamellpudding til ca 10 pers (levert i langform) 550,-

Karamellsaus og krem

(M)

Tilslørte Vikenpiker ca til 10 pers 500,-

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

(H,Ha,R,M)

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

Liten (20biter) 400,-

Stor (35biter) 600,-

(H,M,Ma)

Gul Pavlova med krem (20 bit) (E,M) 490,-

Luksus langpanne sjokoladecake med morkakrem (E,H,M) 550,-

Langpanne eplecake (E,H,M) 450,-

DRIKKE

Kaffe og te (regner hele følget over 11 år) 40,- p.p.

Det er ikke alkoholserving på Musikkfolkehøgskolen Viken

BESTILLINGSVILKÅR

- Minimumsantall per bestilling er 20. Evt lavere antall avtales med kjøkken.
- Inkl 25% moms
- Ved avbestilling innenfor 72timer faktureres 35% av beløpet
- Oppdekking (35,- pr. kuvert) og duker (120,- pr duk) kommer i tillegg.
- Alle priser inkluderer tilpasset lokale, vertskap og vask under selskap

- Musikkfolkehøgskolen Viken har daglig drift med elever. Dette kan medføre at lokale ikke kan frigjøres før reservert dag.
- Leieprisen inkluderer 4 timer leie. For lengre arrangementer vil det tilkomme ett tillegg
- Alle kaker må komme ferdig pyntet og med navn
- Ved større arrangementer ber vi dere ta kontakt for pris og muligheter
- Barn under 3 år er gratis
- Barn mellom 3-10år er ½ pris
- Ved buffébespising vil det ikke være anledning til å ta med overskuddsmat. Dette vil komme skolens elever til gode.

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