

Akershus Catering

Meny

Om ikke annet er angitt, så er priser per person

| SNITTER | Pris kr. | Allergener: |
|--|---------------|--|
| Selskapssnitter (5 stk per person) | 166,00 | |
| Røkelaks med eggerøre og sesamfrø | | Fisk, egg, melk og sesamfrø |
| Håndpillede reker med Aioli og sitron | | Skalldyr, egg, melk |
| Roastbiff med kapers, remulade og cornichons | | Egg, melk |
| Karbonade med stekt løk, tomat og agurk | | Gluten, melk |
| Brie med hjemmelaget tomatmarmelade og jordbær | | Melk |
| Hvetebrød | | Gluten (Kan være spor av melk, sesamfrø og soya) |
| | | |
| LUKSUSSNITTER (5 stk per person) | 175,00 | |
| | | |
| Håndpillede reker m/scampi, aioli og sitron | | Skalldyr, egg, melk |
| Grillet landkylling m/calypso, ananas og jordbær | | Egg, melk |
| Roastbiff med kapers-remulade og cornichons | | Egg, melk |
| Norsk fenalår med Mozzarella og soltørket tomater | | Melk |
| Røkelaks med eggerøre og sesamfrø | | Fisk, egg, melk og sesamfrø |
| Hvetebrød | | Gluten (Kan være spor av melk, sesamfrø og soya) |
| | | |
| KANAPEER (pris per stk, minimum 5 stk per type) | | |
| Håndpillede reker | 32,00 | Gluten, egg, melk, skalldyr |
| Røkelaks | 32,00 | Gluten, egg, melk, sesamfrø |
| Karbonade | 29,00 | Gluten, melk |
| Scampi | 32,00 | Gluten, egg, melk, skalldyr |
| Ørretrogn (løyrom) | 34,00 | Gluten, egg, melk, fisk |
| Hummer | 42,00 | Gluten, egg, melk, skalldyr |
| Sjøkreps | 46,00 | Gluten, egg, melk, skalldyr |
| Parmaskinke | 34,00 | Gluten, melk |
| Kyllingfilet | 31,00 | Gluten, melk |
| Foie gras terrin | 48,00 | Gluten, melk |
| Roastbiff | 32,00 | Gluten, egg, melk |
| Brie | 30,00 | Gluten, melk |
| | | |

| NYSMURT KALDMAT | Klassisk | Skalldyr | Luksus | Allergener |
|---|-----------------|-----------------|---------------|--|
| Smørbrød | 65,00 | 75,00 | 85,00 | Gluten (hvetemel) |
| Rundstykker | 41,00 | 48,00 | 51,00 | Gluten (hvetemel, frøblanding 18% linfrø, sesamfrø, valmuefrø, solsikkekerner) |
| 1/3 baguette | 55,00 | 66,00 | 69,00 | Gluten (hvetemel) |
| 1/2 baguette | 66,00 | 76,00 | 79,00 | Gluten (hvetemel) |
| Focaccia | 76,00 | 86,00 | 91,00 | Gluten (hvetemel) |
| Ciabatta | 66,00 | 76,00 | 79,00 | Gluten (hvetemel) |
| Bagel | 66,00 | 76,00 | 79,00 | Gluten (hvetemel, valmuefrø 2%, hvete maltmel) |
| Wraps | 76,00 | 86,00 | 91,00 | Gluten (hvetemel) |
| | | | | |
| Valgfritt pålegg til «Klassisk» | | | | |
| Ost og skinke | X | | | Gluten, melk |
| Egg og tomat | X | | | Gluten, melk, egg |
| Omelett | X | | | Gluten, melk, egg |
| Fransk ost | X | | | Gluten, melk |
| Salami | X | | | Gluten, melk |
| Brunost | X | | | Gluten, melk |
| Leverpostei | X | | | Gluten, melk, egg, fisk |
| Karbonade med løk | X | | | Gluten, melk |
| | | | | |
| Valgfritt pålegg til «Fisk og skalldyr»: | | | | |
| Håndpillede reker | | X | | Gluten, melk, egg, skalldyr |
| Røkelaks m/eggerøre | | X | | Gluten, melk, egg, fisk |
| Krabbe m/majonessskalldyr Salat | | X | | Gluten, melk, egg, skalldyr |
| | | | | |
| Valgfritt pålegg til «Luksus»: | | | | |
| Italiensk salami m /mozzarella og soltørket tomat | | | X | Gluten, melk |
| Parmaskinke m /artiskokk og parmesan | | | X | Gluten, melk |
| Roastbiff m/husets remulade | | | X | Gluten, melk, egg |
| Grillet landkylling m/karrimajones | | | X | Gluten, melk, egg |
| Spanske kjøttboller m/tomatsalsa | | | X | Gluten, melk, selleri |
| Norske fenalår med eplekompott og balsamicosirup | | | X | Gluten, melk |

| | | |
|---|-----------------|--|
| SALATER: | 125,00 | Allergener: |
| Kyllingsalat | | Gluten, melk, egg |
| Skalldyr Salat | | Gluten, melk, egg, skalldyr |
| Salat med kokt skinke | | Gluten, melk, egg |
| Salat med kjøttboller | | Gluten, melk, egg |
| Gresk salat | | Gluten, melk |
| Vegetarsalat | | Gluten, melk, egg |
| Alle salater serveres med assortert nystekt brød, smør og dressinger | | Gluten (hvetemel) |
| | | |
| KOLDT TALLERKEN: | | |
| Lunsjtallerken: Reker, landkylling, fransk ost, røkelaks med eggerøre, roastbiff, dagens salat og dressing (chilimangosaus, aioli, kapers-remulade, calypso) | 185,00 | Gluten (hvetemel), melk, egg, fisk, skalldyr, sesamfrø, sennep |
| Luksustallerken: Roastbiff, brie, parmaskinke, reker, scampi, sjøkreps, landkylling, dagens salat og dressing (chilimangosaus, aioli, kapers-remulade, calypso) | 206,00 | Gluten (hvetemel), melk, egg, skalldyr, sennep |
| Tapas tallerken: Chorizopølse, okse entrecôte, marinert kylling, norsk fenelår, vol-au-vent med scampi, fylt paprika m/feta ost, marinerte oliven og artisjokk, soltørket tomat og ass. dipper (chilimangosaus, aioli, kapers-remulade, calypso) | 208,00 | Gluten (hvetemel), melk, egg, skalldyr, sennep |
| | | |
| KOLDTBORD OG BUFTEER | Pr pers. | Allergener: |
| Tradisjonelt Koldtbord: | 385,00 | |
| Røkelaks m/eggerøre og asparges | | Fisk, egg, melk og sesamfrø |
| Urtebakt ørretfilet m/pepperrotkrem | | Fisk, melk |
| Grillet saftig kyllinglår m/karridressing og waldorfsalat | | Egg, melk |
| Roastbiff m/fransk potetsalat | | Sennep |
| Husets karbonader m/stekt løk | | Melk, selleri |
| Pastasalat med marinerte tika kylling | | Gluten, melk |
| Ass. dressinger (chilimangosaus, aioli, kapers-remulade, calypso) | | Egg, melk, sennep |
| Ass. nystekt brød og smør | | Gluten (hvetemel), melk |
| | | |
| Luksuskoldtbord: | 585,00 | |
| Pesto gratinerte ½ hummer | | Melk, nøtter og skalldyr |
| Grillet sjøkreps | | Skalldyr |
| Nøttebakt ørretfilet | | Fisk, nøtter |
| Scampi, kamskjell og grønnskjell på spyd | | Skalldyr, bløtdyr, melk |
| Rosmarinstekt indrefilet av okse | | Melk |
| Italiensk spekemat m/hjemmelaget pesto | | Melk, nøtter |
| Modne oster m/ garnityr og kjeks | | Gluten, egg, melk |
| Pastasalat med marinerte tika kylling | | Gluten, melk |
| Ass. dipper (chilimangosaus, aioli, kapers-remulade, calypso) | | Egg, melk, sennep |
| Ass. nystekt brød og smør | | Gluten (hvetemel), melk |
| | | |

| | | |
|---|---------------|------------------------------|
| Spekebuffet: | 360,00 | Allergener: |
| Ass. norske spekepølser | | |
| Fenalår | | |
| Rødvinssalami | | |
| Chorizopølse | | |
| Serransoskinke | | |
| Eggerøre, fransk potetsalat, olivensalat og waldorfsalat | | Egg, selleri, sennep, melk |
| Dipper | | |
| Flatbrød, smør og ass. nystekt brød | | Gluten (hvetemel), egg, melk |
| | | |
| FINGERMATBUFFET 1: | 398,00 | Allergener: |
| Kalde varianter: | | |
| Duo våruller med kylling og kjøttdeig | | Gluten, egg |
| Croustini m/landkylling og tzaziki | | Gluten, egg |
| Lefserull med fenalår, rucola og mangodressing | | Gluten |
| Paprika fylt m/fetaost | | Melk |
| Marinerte asparges rullet i parmaskinke og gruyèreost | | Melk |
| Ass. dipper (chilimangosaus, aioli, hummus) | | Egg, melk, sennep, sesam |
| Focaccia og smør | | Gluten (hvetemel), melk |
| | | |
| Varme varianter: | | |
| Middelhavs-sufflé med kylling og ananas | | Egg, melk |
| Fylt laks med spinat og pinjekjerner | | Fisk, melk, nøtter |
| Honning og pepper glasert filet av and på spyd | | |
| Spanske kjøttboller og soltørket tomat på spyd | | Egg, melk |
| Chilimarinert scampi på spyd | | Skalldyr |
| | | |
| FINGERMATBUFFET 2: | 445,00 | Allergener: |
| Kalde varianter: | | |
| Torsk- og kapers kroketter med sesamfrø | | Fisk, egg, melk, sesamfrø |
| Vol-au-vent med chili stekte scampi og estragon hvitsaus | | Gluten, skalldyr, egg, melk |
| Bacon rullet hjortefilet og peppersteckt eple på spyd | | Gluten, egg |
| Mini smørdeig fylt med egg, kapers og kylling | | Melk |
| Gratinerte sjampinjong med blåskimmelost | | Melk |
| Ass. dipper (chilimangosaus, aioli, hummus) | | Egg, melk, sennep, sesam |
| Focaccia og smør | | Gluten (hvetemel), melk |
| | | |
| Varme varianter: | | |
| Gratinerte kveite filet med hjemmelaget pesto | | Fisk, melk, nøtter |
| Kamskjell og scampi på spyd | | Skalldyr, bløtdyr, melk |
| Ristet kreolsk lammepølse med ratatouille på spyd | | Melk |
| Kalvebrissel rullet med parmaskinke, fylt med aprikos, nøtter og spisskål | | Nøtter, melk |
| Stange kylling m/ananas og paprika på spyd | | Melk |
| | | |

| | | |
|---|---------------|-----------------------------|
| TAPASBUFFET 1: | 398,00 | Allergener: |
| Kalde varianter: | | |
| Bruschetta med fresktomater, skinke og blåskimmelost | | Gluten, melk |
| Fylt paprika m/feta ost, marinerte oliven og artisjokk | | Melk |
| Frittata med tomat og spinat | | Egg, melk |
| Sitron marinert hvit asparges med tomatbønnesalat og grillet paprika | | |
| Lefser med hjemmelaget taco | | Gluten, melk |
| Ass. dipper (chilimangosaus, aioli, hummus) | | Egg, melk, sennep, sesam |
| Focaccia og smør | | Gluten (hvetemel), melk |
| | | |
| Varme varianter: | | |
| Lammekjøttboller i harissa-tomatsaus | | Egg, melk, seller |
| Ristet chorizo m/ grønnsak på kremet hvitløk- og spinatsaus | | Melk |
| Hvitløksristet scampi m/sjampinjong grønn currysous | | Skalldyr, melk |
| Braiserert okse-ribbe m/pannestekte poteter | | |
| Kyllingklubber med chilimango og tandoorisous | | Melk |
| | | |
| TAPASBUFFET 2: | 425,00 | Allergener: |
| Kalde varianter: | | |
| Ass. italienske oster | | Melk |
| Brieboller med karbonadedeig og chili på spyd | | Gluten, egg, melk |
| Fylt paprika m/feta ost, marinert oliven og artisjokk | | Melk |
| Marinerte amandine poteter m/norskt fenalår på spyd | | Melk |
| Vol-au-vent med chili-stekte scampi og estragon hvitsous | | Gluten, egg, melk, skalldyr |
| Ass. dipper (chilimangosous, aioli, hummus) | | Egg, melk, sennep, sesam |
| Focaccia og smør | | Gluten (hvetemel), melk |
| | | |
| Varme varianter: | | |
| Grillet oksefilet m/chorizo og ristede grønnsaker | | Melk, sulfitt |
| Spanske kjøttboller m/middelhavs-ratatouille | | Egg, melk |
| Gratinert lammekoteletter m/honning og persille, kremet hvitløk- spinatsous | | Gluten, melk |
| Hvitløk ristet sjøkreps m/ sjampinjong grønn currysous | | Skalldyr, melk og sesamfrø |
| Ristet kreolsk lammepølse med blomkål og rød curry tandoorisous | | Melk |
| | | |
| VEGETARBUFFET: | 426,00 | Allergener: |
| Kalde varianter: | | |
| Crudité m/dipp (div grønnsaker) | | Melk |
| Croustini m/tomat og oliven | | Gluten |
| Fylt paprika | | Melk |
| Vegetar pasta-salat m/korianderdressing | | Gluten |
| Grillet paprika m/manchego ost | | Melk |
| Pinjekjerner og hvitløksolje | | Nøtter |
| | | |
| | | |

| | | |
|---|---------------|---|
| Varme varianter: | | |
| Pai fylt med squash, karamellisert løk og poteter | | Gluten |
| Krydderpolenta m/tomat, løk og oliven | | |
| Grillede assorterte grønnsaker m/urteolje | | |
| Braisert fennikel i sitronsirup | | |
| Glaserte søtpoteter m/chili og honning | | |
| Bulgursalat, provance tomatsalat, hummus, tzatziki og oliven | | Melk, gluten |
| Dipper, brød og smør | | Egg, melk, sennep, sesam, gluten (hvetemel), melk |
| | | |
| TEX MEX BUFFET: | 426,00 | Allergener: |
| Burrito, tacoskjell, nachos, wraps, tacokjøtt, tacokylling, salat, tomat, agurk, mais, rødløk, guacamole, ost, rømme og salsa | | Gluten (hvetemel), melk, egg, sennep, selleri, sesamfrø |
| | | |
| INTERNASJONALE VARME RETTER: | | |
| Hjemmelaget lasagne: | 185,00 | Gluten (hvetemel), egg, melk, selleri |
| Servert med dagens salat, dressing, brød og smør | | |
| Spansk tortilla med chorizo og potet | 175,00 | Egg |
| | | |
| GRYTERETTER: | | |
| Gryterettene leveres med poteter eller ris, brød og smør | | Allergener: |
| Biffgryte Stroganoff: | 186,00 | Gluten (hvetemel), melk |
| Gryte med paprika og sjampinjong | | |
| Nordkapp viltgryte: | 255,00 | Gluten (hvetemel), melk, selleri |
| Glaserte norske rotgrønnsaker, sjampinjong, crème fraiche og tyttebær | | |
| Boeuf bourgignon: | 215,00 | Gluten (hvetemel), melk, selleri |
| Gryte med oksekjøtt i rødvin med bacon, sjalottløk, gulrot, sjampinjong og småløk | | |
| Provençal lammegryte: | 205,00 | Selleri |
| Gryte med sjampinjong og ratatouille | | |
| Asiatisk kyllinggryte: | 175,00 | Selleri |
| Gryte med kylling, kokosmelk, grønn karri og ferske grønnsaker | | |
| Tika Masala: | 175,00 | Melk |
| Kyllinggryte servert med ris, salat, Raita, brød og smør | | |
| | | |

| A LA CARTE – Menyforslag: | | |
|--|-----------------|------------------------------|
| (Anbefales med kokk) | | |
| Forretter: | Pr pers: | Allergener: |
| Hjemmelaget hummersuppe servert med grillet sjøkreps | 145,00 | Melk, skalldyr, selleri |
| Fylt Stange kylling m/mozzarella og koriander på vårsalat | 115,00 | Melk |
| Grillet kamskjell m/ruccola salat og tomatconfite, dampet asparges, honning-balsamico vinaigrette og beurre blanc | 122,00 | Melk, skalldyr |
| Røkelaks carpaccio m/syltede grønnsaksjulienne og manchego | 118,00 | Fisk, melk, sesamfrø |
| Sesamstekt sjøkreps og kamskjell med jordskokkpuré og vanilje demi-glacé | 165,00 | Melk, skalldyr, sesamfrø |
| Grillet sjøkreps, safranrisotto, servert med krabbesaus | 165,00 | Melk, skalldyr, selleri |
| Gåseleverterriner med kvedepuré, nøtter / aprikostoast og ruccolasalat | 195,00 | Nøtter, gluten (hvetemel) |
| | | |
| Hovedretter: | | |
| Grillet kyllingfilet m/skogsopp, søtpotetpuré, spinat og rattepoteter servert m/gåseleversaus | 259,00 | Melk, selleri |
| Rødvinsmarinert oksefilet m/ristet portobellosopp, sesongens grønnsaker, jordskokkpuré, timiansaus og stekte poteter | 325,00 | Melk, selleri |
| Urte & honning panert lammeskank langtidssteking servert med ratatouille, fløtegratinerte poteter og lammesjy | 299,00 | Melk, selleri |
| Stekt reinsdyr m/skogsopp, blomkålkrem, sautert villspinat og tyttebær, servert karamellisert eple med røstipoteter og kremet saus | 335,00 | Melk, selleri |
| | | |
| Dessert: | | |
| Pannacotta med bringebærcoulis og eksotiske frukter | 95,00 | Melk |
| Gratinerte friske bær m/vaniljesabayonne og ristet nøtter | 135,00 | Melk, egg, nøtter |
| Sjokoladefondant m/espressosaus og skogsbær | 120,00 | Gluten (hvetemel), melk, egg |
| Fruktsalat med vaniljeis | 98,00 | Melk, egg |
| Crème Brûlée m/friske bær | 105,00 | Melk, egg |
| | | |
| VEGETARMENY: | | |
| (Anbefales med kokk) | | |
| 3-retters meny | 425,00 | |
| Lasagne av aubergine, squash og paprika i tomat & basilikum saus | | Melk |
| Risotto m/kongeøsterssopp m/urteolje | | |
| Assorterte oster m/nøtter og fiken | | Melk, nøtter |

| Grillmat | Per pers | Allergener: |
|---|-----------------|------------------------------|
| Hele året! Vi har grillhengere med 3 kvm overflate som kan bringes ditt du ønsker. Grillmenyene er inkludert grill og grillkull. | | |
| Helgrillet Lam/Svin: (minimum 35 personer) | 415,00 | |
| Tilbehør: | | |
| Assortert salat: Gresk, grillet auberginesalat, sommersalat av frukt og couscoussalat | | |
| Ratatouille | | |
| Fylt paprika m/feta, kalamatoliven og soltørkede tomater | | Melk |
| Bakt potet med seterrømme og stekt bacon | | Melk |
| Lamme sju | | Selleri |
| Nystekt focaccia, smør og dressinger | | Gluten (hvetemel), melk, egg |
| | | |
| Assortert grillmat: (minimum 10 personer) | 435,00 | |
| Grillet scampi og kamskjell på spyd | | Skalldyr |
| Foliebakt laksefilet | | Fisk |
| Hvitløksmarinert lammekoteletter | | |
| Fransk hvitløkspølse | | Gluten (hvetemel) |
| Grillet kylling shawarma | | |
| Hjemmelaget burger | | |
| Marinert svinenakke | | |
| Gresk salat, couscous, coleslow, salat vegetar og tzaziki | | Gluten (hvetemel), melk |
| Paprika fylt med Fetaost og Focaccia | | Gluten (hvetemel), melk |
| Stekte båtpoteter | | |
| Rødvinsaus | | |
| | | |
| Grill tapas: (minimum 10 personer) | 395,00 | |
| Marinert Stange kylling m/mango, mynte og papayasalsa | | |
| Grillet okse-ribbe | | |
| Svin mini haxe (pig vings) | | |
| Grillet chorizopølse | | |
| Cummin - og hvitløksmarinert lammekoteletter | | |
| Urtestekte båtpoteter og focaccia | | Gluten (hvetemel) |
| Grillsaus, div dipper, tapasgrønnsaker og mixsalat, coleslow | | Egg, melk |
| | | |
| Fisk og skalldyr: (minimum 10 personer) | 565,00 | |
| Helgrillet kveite | | Fisk, melk, nøtter |
| Helgrillet laks/ørret | | Fisk |
| Grillet scampi | | Skalldyr |
| Grillede kamskjell | | Skalldyr |
| Hvitvinsdampede blåskjell | | Skalldyr, melk |
| Grillet aspargessalat | | |
| Kremet agurksalat | | Melk |
| Tomat og mozzarellasalat | | Melk |
| Quinoa og granateplesalat | | |
| Cæsarsalat med reker | | Melk, skalldyr |
| Fylt paprika m/feta, kalamatoliven og soltørkede tomater | | Melk |

| | | |
|--|---------------|-------------------------------|
| Bakt potet med hjemmelaget urte- og hvitløkssmør | | Melk |
| Nystekt focaccia, smør og dressinger | | Gluten, (hvetemel), melk, egg |
| | | |
| KOKKER: | | |
| Antall kokker og assistenter avhenger av meny og antall gjester. | | |
| Kokk, 1 stk minimum 5 timer inkl. reisevei | 3250,- | |
| Kokk, 1 stk per time utover 5 timer | 650,- | |