



## Prisliste catering 2024

<b>Koldtbord</b>		
<b>Standard koldtbord</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reker med majones og sitron</li><li>• Røykt laks med eggerøre</li><li>• Fenalår og spekeskinke</li><li>• Bogskinke med waldorfsalat</li><li>• Karbonader med stekt løk</li><li>• Roastbiff med potetsalat</li><li>• Grillet kylling</li><li>• Grøn salat</li><li>• Dressing</li><li>• Brød/rundstykker og smør</li></ul>	350,-
<b>Luksus koldtbord</b>	Standard koldtbord, men i tillegg: <ul style="list-style-type: none"><li>• Varmrøykt laks med rømme</li><li>• Pastasalat</li><li>• Svinesteik med surkål</li></ul>	400,-
<b>Tapas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Wraps</li><li>• Spicy kjøttbollar</li><li>• Baconsurra dadlar</li><li>• Snittekarbonadar med løk</li><li>• Kyllinglår</li><li>• Skinkefat med eggerøre</li><li>• Crostini med ost</li><li>• Minipølser</li><li>• Omnsbakte poteter</li><li>• Grøn salat</li><li>• Diverse dressingar</li><li>• Foccatia og smør</li></ul>	440,-



<b>Påsmurt</b>		
<b>Wraps (min. 25 stk)</b>	Velg mellom følgende innhold: <ul style="list-style-type: none"><li>• Reker</li><li>• Røymt Skakkelaks frå Etne og egg</li><li>• Ost og skinke</li><li>• Kylling og bacon</li></ul>	65,-
<b>Bagett (29 cm, min 25 stk)</b>	Velg mellom følgende innhold: <ul style="list-style-type: none"><li>• Egg og reker</li><li>• Røymt Skakkelaks frå Etne og egg</li><li>• Ost og skinke</li><li>• Kylling og bacon</li><li>• Egg og bacon</li></ul>	70,-
<b>Snittar</b>	Smurt på formloff, delt diagonalt. Me tilrår fire pr. person. <ul style="list-style-type: none"><li>• Røymt Skakkelaks frå Etne og eggerøre</li><li>• Karbonade med løk</li><li>• Svineskinke med potetsalat</li><li>• Reker med egg og majones</li><li>• Roastbiff med potetsalat</li></ul>	45,-
<b>Smørbrød</b>	Smurt på smørloff, me tilrår tre per person. <ul style="list-style-type: none"><li>• Røymt Skakkelaks frå Etne og eggerøre</li><li>• Karbonade med løk</li><li>• Svineskinke med potetsalat</li><li>• Reker med egg og majones</li><li>• Roastbiff med potetsalat</li></ul>	65,-
<b>Kvardagsrundstykke</b>	Påsmurte halve rundstykke	35,-



<b>Supper</b>		
<b>Fiskesuppe</b>	Med heimebakte rundstykke og smør. Me reknar 0,5l pr. person.	120,-
<b>Kyllingsuppe</b>	Med heimebakte rundstykke og smør. Me reknar 0,5l pr. person.	120,-
<b>Kremet blomkålsuppe</b>	Med heimebakte rundstykke og smør. Me reknar 0,6l pr. person.	110,-
<b>Betasuppe</b>	Med heimebakte rundstykke og smør. Me reknar 0,6l pr. person.	110,-



<b>Forrett</b>		
<b>Bruschetta</b>		60,-
<b>Melon og spekeskinke</b>		90,-



<b>Middag</b>		
<b>Kjøttkaker</b>	Heimelaga av lokal kjøttdeig frå Tveit Søndre Gardsmat i Ølen. Med kokte poteter, grønnsaksblanding, brun saus og tyttebærsyltetøy	190,-
<b>Røykt filetkam av svin</b>	Med kokte poteter, blomkålblanding, saus, waldorfsalat og tyttebærsyltetøy	220,-
<b>Viltgryte</b>	Med lokalt hjortekjøtt frå Tveit Søndre Gardsmat i Ølen. Med ris eller poteter, og grøn salat	270,-
<b>Lammesteik</b>	Med kokte poteter, blomkålblanding, brun saus og tyttebærsyltetøy	360,-
<b>Oksesteik</b>	Med kokte poteter, blomkålblanding, brun saus og tyttebærsyltetøy	295,-
<b>Hjortesteik</b>	Med lokalt hjortekjøtt frå Tveit Søndre Gardsmat i Ølen. Med med kokte poteter, blomkålblanding, saus og tyttebærsyltetøy	360,-
<b>Kalkun</b>	Med omnsbakte poteter, blomkålblanding, saus og gresk salat	290,-
<b>Omsnbakt laks</b>	Med kokte poteter, grøn salat og rømmedressing	220,-
<b>Kyllinglår</b>	Med ris, grøn salat og dressing	250,-
<b>Gryterett</b>	Med lokal kjøttdeig frå Tveit Søndre Gardsmat i Ølen. Leveres med ris, salat og heimebaka rundstykke med smør.	190,-
<b>Thai kyllinggryte</b>	Med ris og grøn salat	210,-
<b>Lapskaus</b>	Med flatbrød. Me reknar 0,5l pr. person	100,-
<b>Lasagne</b>	Med heimebaka rundstykke, smør, grøn salat og dressing.	180,-
<b>Pinnekjøtt</b>	Kjøtt frå Br. Lundal. Med kokte poteter, kålrotstappe og kraft.	420,-
<b>Svineribbe</b>	Med kokte poteter, rødkål og saus	360,-
<b>Risgraut</b>	Med smør, sukker, kanel og rosiner.	100,-
<b>Rømmegraut</b>	Med spekemat, flatbrød smør, sukker, kanel og rosiner.	160,-
<b>Tillegg for fløytegratinerte poteter</b>		20,-



<b>Dessert</b>		
<b>Dronning Maud-pudding</b>		80,-
<b>Crème brûlée</b>		95,-
<b>Sjokolademoussè</b>		70,-
<b>Karamellpudding</b>		80,-
<b>Is</b>	Med varme bær	50,-
<b>Panna Cotta</b>	Med bærsaus	85,-
<b>Riskrem</b>	Med rød saus	95,-
<b>Multekrem</b>		75,-



<b>Kaker</b>		
<b>Fløyte- /marsipankake, firkanta 30x50cm</b>		1990,-
<b>Fløyte- /marsipankake, 22 cm rund</b>		830,-
<b>Oreokake, 22cm rund</b>		830,-
<b>Ostekake, 22cm rund</b>		830,-
<b>Sjokoladecake, 22cm rund</b>		830,-
<b>Tillegg for gluten- /laktosefri kake</b>		75,-



<b>Drikke</b>		
<b>Brus 0,5l flaske</b>	Pepsi Max, Solo, 7Up, Mozell. Pant tilkjem viss me ikkje tar tomflasker i retur.	35,00
<b>Kaffi/te</b>		20,00
<b>Kaffi/te</b>	Pr. kanne på 1,8 liter	95,00
<b>Saft</b>	Pr. liter	10,00

*Pris pr. person viss ikkje anna er spesifisert. Minimumsbestilling er til 20 personar.  
Tillegg for glutenfritt + kr. 25,-*

*Avtalekundar som bestiller fleire enn 5 gonger i året har 20% rabatt.*

*For servering i våre lokale tilkjem kr. 80,- pr. kuvert.*

*OBS: Prisar på catering har 15% mva, for servering vil det bli lagt til 25% mva.*

*Utkjøring Bjoa                    50,-  
Utkjøring Ølensvåg, Ølen    225,-  
Utkjøring Etne, Skjold        300,-*

*Alle prisane er inkl. MVA.*