

2019

Catering meny for Gamle Eidsfos Kro,

Beates mat AS

Håper du vil finne noe fristende i vår catering meny. Et krav til alle som serverer og leverer mat i Norge er at vi må merke våre menyer med innhold av allergener. Det er 14 allergener vi plikter å oppgi og du vil se at det under alle våre retter står en A: her nevnes de aktuelle for hver rett. Håper ikke dette vil skremme våre kunder, men være en god hjelp for de som har allergier. Vi har lagt ned et betydelig arbeid i denne dokumentasjonen, men kan likevel ikke garantere 100 % at noe er uteglemt da vi er avhengig at de opplysninger vi finner fra div. produsenter er korrekte.

Forretter:

Gravet laks på salat med sennepskrem. <i>A: fisk, egg, melk, sennep</i>	Kr. 72,00
Frisk asparges med spekeskinke, parmesan og urterømme. <i>A: melk</i>	Kr. 72,00
Et utvalg friske salater med scampi (4stk) asparges, og urtevinaigrette. <i>A: skalldyr</i>	Kr. 79,00
Kremet skogsopp-suppe. <i>A: melk, selleri, kan inneh. sulfitt</i>	Kr. 69,00
Kremet fiskesuppe med grønnsaker, fisk og skalldyr. <i>A: skalldyr, bløtdyr, fisk, melk, selleri, kan inneh. sulfitt</i>	Kr. 72,00
Reke og avocado «cocktail» på salat med dressing. <i>A: skalldyr, melk, soya</i>	Kr. 80,00

Til alle forretter følger det med brød. A: gluten av hvete og rug

Hovedretter:

Braisert lammeskank (1 p.p.) med rot-grønnsaker, hjemmelaget potetmos og tomatisert saus. <i>A: selleri, melk.</i>	Kr. 229,00
Helstekt entrecôte av kalv med blomkål, broccoli, ristet sopp, fløtesaus og poteter. (kjøttet bør lev. helt) <i>A: melk, selleri (evt. sennep og sulfitt i sausen)</i>	Kr. 310,00
Reinsdyrstek med sauterte bønner, gulrot, ristet sopp, fløtesaus og poteter. <i>A: melk, selleri</i>	Kr. 289,00

Hovedretter fort.

Langstekt svinenakke med surkål, gulrot, saus og poteter <i>A: selleri, gluten</i>	Kr. 208,-
Kald roast beef med blandet salat, rødløk, urte- dressing, peppersaus og fløtegratinerte poteter. <i>A: melk, selleri, kan inneh. sulfitt</i>	Kr. 239,-
Helstekt indrefilet av okse med blomkål, broccoli, ristet sopp, peppersaus og poteter. (fileten bør lev. hel) <i>A: selleri, melk, (kan inneholde sulfitt)</i>	Kr. 315,-
Oksegryte med sopp, løk og fløte servert med ris, salat og dressing. <i>A: melk, selleri</i>	Kr. 210,-
Vilt gryte med sopp, løk og fløte, servert med potet eller ris, salat og dressing. <i>A: melk, selleri</i>	Kr. 235,-
Julemiddag med ribbe, grove medisterkaker, julepølse, surkål, saus og poteter. <i>A: melk, gluten, selleri</i>	Kr. 240,-

Dessert:

Hjemmelaget karamellpudding med krem. <i>A: egg, melk</i>	Kr. 58,-
Riskrem med frisk jordbærsaus. <i>A: melk</i>	Kr. 58,-
Frisk eksotisk fruktsalat med krem. <i>A: melk</i>	Kr. 69,-
Bringebærmousse på nøttebunn servert med hjemmelaget vaniljesaus. <i>A: hasselnøtt eller mandel, melk, egg</i>	Kr. 75,-
Yoghurtpanacotta servert med frisk bærsaus. <i>A: melk</i>	Kr. 59,-
Brownie med sjokolade-panacotta servert med hjemmelaget vaniljesaus. <i>A: hvetegluten, egg, melk, soya (kan inneh. nøtter spør ved best.)</i>	Kr. 75,-
Ostekake (kjeksbunn) med pasjonsfrukt servert med frisk bærsaus. (alt. på nøttebunn da glutenfri) <i>A: gluten, melk</i>	Kr. 75,-

Tapas dessert:

Et lekkert utvalg små desserter hvor det beregnes fire stk. pr. pers.	
En hjemmelaget fransk makron – <i>A: nøtter (mandel), egg (evt. melk)</i>	
En liten yoghurt - panacotta med bærsaus – <i>A: melk</i>	
En liten vannbakkels med mocca krem – <i>A: egg, hvetegluten, melk</i>	
En liten ostekake med pasjonsfrukt – <i>A: gluten, melk</i>	Kr. 119,-

Tapasbuffet

Marinerte scampi med asparges – A: *skalldyr*

Lefserull med kremost og røket laks – A: *fisk, hvetegluten, melk*

Manchego – A: *melk, egg*

Pastasalat med bacon, pinjekjerner, grønnsaker og pestodressing – A: *gluten hvete, melk, cashewnøtter, svoveldioksyd, egg protein*

kan inneh. spor av egg (pinjekjerner - nøtter, peanøtter og soya)

Melon med spekeskinke og revet parmesan –A: *melk*

Vegetarpai med feta og spinat – A: *egg, gluten hvete, melk*

Kyllingspyd med spekeskinke – varm

Kjøttboller – A: *melk*

Aivardressing – A: *Melk, egg (kan inneh. andre allergener)*

Stekt chorizopølse - A: *kan inneh. melk*

Potetsalat – A: *melk, egg, kan inneh. sennep*

Tomatsalat og aioli A: *egg*

ELLER

Blandet salat og urtedressing – A: *melk*

Marinerte oliven

Vårt eget focacciabrød. – A: *gluten hvete.*

Kr. 315,-

Tradisjonelt koldtbord

Røket laks – A: *fisk*

Gravet laks med sennepsaus – A: *fisk, sennep*

Pastasalat med skalldyr, marinerte

grønnsaker og urtevinaigrette – A: *glutenhvete, skalldyr, bløtdyr kan inneh. spor av egg*

Spekeanretning

Rømme – A: *melk*

Eggerøre – A: *egg*

Roastbeef med remulade – A: *egg, melk, kan inneh. sennep*

Marinerte kyllinglår – varme

Karbonader med løk – varme – A: *melk,*

Waldorfsalat – A: *valnøtter, egg, melk, selleri*

Potetsalat – A: *melk, egg kan inneh. sennep*

Blandet salat

Urtedressing – A: *melk*

Hjemmebakt rugbrød, flatbrød – A: *gluten hvete*

Smør – A: *melk.*

Kr. 295,-

Fingermat:

Marinerte scampi, 3 stk. – A: *skalldyr*

Lefseruller m/ gravet laks og sennep-
saus 2 stk. – A: *fisk, hvetegluten, sennep*

Brucetta med tapenade, 1 stk. – A: *gluten hvete, fisk*

Røket laks med egg på toast – A: *gluten hvete, fisk, egg*

Spekeskinke med asparges, parmesan og urterømme – A: *melk*

Marinerte grønnsaker

Kjøttboller med aivardressing. – A: *melk,*

Kyllingspyd med spekeskinke

Brie på toast med aprikos og valnøtt. – A: *melk, gluten hvete, valnøtt,*
Sulfitt/svoveldioksid

Foccaciabrød – A: *Gluten hvete*

Kr. 245,-

Fisk og skalldyrbuffet:

Gravet laks med sennepsaus – A: *fisk, sennep*

Sashimi av laks med soya, lime
og sesam – A: *fisk, soya, sesam*

Marinerte scampi med asparges – A: *skalldyr*

Hvitløksgratinerte tigerreker – A: *skalldyr, melk*

Hvitvinsdampede blåskjell – A: *bløtdyr, kan inneh.sulfitt*

Stekte kamskjell – A: *skalldyr, bløtdyr*

Reker med skall – A: *skalldyr*

Hjemmelaget aioli – A: *egg*

Sweet chili saus

Tomat og avocadosalsa

Bladsalat

Hjemmebakt fint rugbrød – A: *gluten hvete, rug*

Kr. 365,-

Canapeer 7 stk.

Reker m/ majones – A: *hvetegluten, melk, egg, skalldyr*

Krepsehaler m/sitron, - A: *hvetegluten, skalldyr, melk,*

Røket laks med egg – A: *hvetegluten, fisk, melk, egg*

Roastbeef m/ remulade – A: *hvetegluten, egg, melk, kan inneh. sennep*

Patè – A: *hvetegluten, melk, egg, spør ved bestilling*

Kalkunbryst m/ ananas – A: *hvetegluten, melk*

Brie med aprikos og valnøtt – A: *valnøtt, melk, hvetegluten,*
svoveldioksid/sulfitt

Kr.210,-

Snitter 5 stk.

Reker med majones - A: skalldyr, melk, egg, hvetegluten	
Røket laks med eggerøre - A: fisk, egg, melk, hvetegluten	
Roastbeef med remulade - A: egg, melk, hvetegluten, kan inneh. sennep	
Skinke med sennepskrem - A: hvetegluten, melk, sennep, egg	
Brie med aprikos/valnøtt i plommesirup - A: hvetegluten, melk, valnøtt, sulfitt.	Kr.175,-

Spekebuffet

Spekeskinke, fenalår, morrpølse og speket dyrekjøtt, potetsalat, eggerøre, blandet salat, urtedressing, rømme, flatbrød, hjemmebakket brød og smør. A: melk, egg, sennep og hvetegluten.	Kr.249,-
---	----------

Diverse:

A: Alle rundstykker og smørbrød inneholder hvetegluten!!!!
Grove rundstykker og brød inneholder gluten av hvete, rug, bygg og kan inneholde spor av melk, nøtter, sesam og soya.

½ rundstykke med ost - A: gluten, melk	Kr. 30,-
Skinke - A: gluten, melk	34,-
Egg og tomat - A: gluten, egg, melk .	34,-
Reker og majones,- A: gluten, melk, skalldyr, egg	Kr. 45,-
Røket laks og egg - A: fisk, melk, gluten, egg.	45,-
Roastbeef og remulade - A: gluten, melk, egg, evt. sennep.	45,-
Smørbrød med ost - A: gluten, melk	Kr. 42,-
Skinke - A: gluten, melk	45,-
Egg og tomat - A: gluten, melk, egg	45,-
Reker og majones - A: gluten, melk, skalldyr, egg	Kr. 79,-
Røket laks og eggerøre - A: gluten, melk, fisk, egg.	76,-
Roastbeef og remulade - A: gluten, melk, egg, evt. sennep.	76,-

Hjemmelaget vegetar pai med salat, dressing og brød, A: hvetegluten, egg, melk

Hjemmelaget lasagne med salat, dressing, brød

A: egg, melk, selleri, hvetegluten

Pastasalat med kylling – et utvalg salater og grønnsaker med kylling, pasta, ost, soltørket tomat. Brød og dressing.

A: gluten, melk, selleri

Brun lapskaus med flatbrød og tyttebær. A: selleri, (gluten i flatbrød)