



## ELVEBREDDEN CATERING

Rockefeller – John Dee – Sentrum Scene

### Menyer 2016 – 2017

Alle priser er ekskl. mva. per person.

#### Personell & utstyr

Kokk til selskap	2000,-
Kokkeassistent	1000,-
Grilltelt	800,-
Gassgrill	320,-

Kjøkkenpersonell er inkludert ved selskap over 200 gjester

Fri levering av mat og fri retur av emballasje

Ved leie av utstyr tilkommer fraktkostnad

Serveringsbestikk og menyskilt følger med kostnadsfritt til alle buffeer

#### Varm mat

<b>Kokkens varmrett</b>	<b>132,-</b>
-------------------------	--------------

Kokkens varmrett lages etter kokkens valg. Meny settes ikke opp i forkant, og kan derfor ikke spesifiseres på forhånd.

<b>Dagens varmrett</b>	<b>151,-</b>
------------------------	--------------

Passer spesielt bra til arrangementer som går over flere dager.

<b>Dagens suppe</b>	<b>79,-</b>
---------------------	-------------

Dagens suppe leveres med brød og smør.



ELVEBREDDEN  
CATERING

**Artist & møtemat**

**Eksotisk fruktanretning** **45,-**

**Assorterte varer fra Elvebredden Catering**

Minimum bestilling 10 st. per vare, her får man et variert utvalg av ful, fisk, kjøtt og vegetar

Rundstykker (Rekommanderer 3 per person) - per st. **30,-**

Sandwich **53,-**

Baguetter **53,-**

Wraps (Delt i 2, rekommanderer 1 per person) **96,-**



## ELVEBREDDEN CATERING

### Tapasbuffeer

#### **Rockefellers tapasmeny 1**

**287,-**

- Chilistekt tigerreker med hvitløk og grovkvernet sort pepper (skalldyr)
- Spekepølser fra Middelhavet med parmesan og ruccola (melk)
- Auberginesalat med tomat, urter og toast (sulfitt, gluten)
- Italiensk pastasalat med grønnsaker og pesto (gluten, sesam)
- Hummus med olivenolje, paprika og oregano
- Barbequesaus
- Marinerte oliven med middelhavskrydder
- Kreolsk krydrede kyllingklubber fra Persgaard i Sandefjord (varm)
- Elvebredden lammekjøttboller med rosmarin og tomatsaus (varm) (melk)
- Ovnsbakte Folvapoteter med urter og hvitløk (varm)

Menyen er inklusive brødbuffet, aioli og setersmør

Menyen er velegnet som lunsj eller et mindre måltid.

#### **Rockefellers tapasmeny 2**

**375,-**

- Chilistekt tigerreker med hvitløk og grovkvernet sort pepper (skalldyr)
- Manzo tonnato a la Elvebredden (egg, fisk, melk)
- Serranoskinke og spekepølser fra middelhavet med parmesan og ruccola (melk)
- Auberginesalat med tomat, urter og toast (sulfitt, gluten)
- Nordisk potetsalat med sennep, rømme, dill og kapers (egg, melk, sulfitt, sennep)
- Saltbakte rødbeter med mozzarella, babyspinat og honning/balsamico dressing (melk, sulfitt)
- Italiensk pastasalat med grønnsaker og pesto (gluten, sesam)
- Hummus med olivenolje, paprika og oregano
- Barbequesaus (sennep, selleri)
- Marinerte oliven med middelhavskrydder
- Kreolsk-krydrede kyllingklubber fra Persgaard i Sandefjord (varm)
- Elvebredden lammekjøttboller med rosmarin og tomatsaus (varm) (melk)
- Trøffelglasert, 24 timers braisert svinenakke (varm)
- Spansk quiche med spekemat og løk (varm) (gluten, egg, melk, sennep)

Menyen er inklusive brødbuffet, aioli og setersmør

Størrelsen på buffeten er tilpasset middag.

## Flere tapasmenyer på forespørsel



### Fingermat

#### **Fingermatmeny 1**

**152,-**

- Kamskjell med blomkålkrem, syltet løk og lodderogn (bløtdyr, melk, fisk, gluten)
- Andbryst med appelsinmousse, sukkererter og glasert kumquat
- Lakserullade, eple- og sellerisalat, wasabimajones og avruga caviar (fisk, egg)
- Ostekrem, frukt -og nøttebrød, mangomarmelade og sprøstekte salte nøtter (melk, nøtter, gluten)

Serviett og minigaffel følger med.

Denne fingermatbuffeen består av små enkeltretter og vil ikke være nok til at gjestene kan spise seg mette.

#### **Fingermatmeny 2**

**250,-**

- Kamskjell med blomkålkrem, syltet løk og lodderogn (bløtdyr, melk, fisk, gluten)
- Andbryst med appelsinmousse, sukkererter og glasert kumquat, wasabimajones og avruga caviar (fisk, egg)
- Ostekrem, frukt -og nøttebrød, mangomarmelade og sprøstekte salte nøtter (melk, nøtter, gluten)
- Kjøttboller på spyd med tomatsaus (varm) (melk)
- Vegetarpai (varm) (egg, melk, gluten)
- Urtebakte Folvapoteter med chorizo på spyd (varm)

Serviett og minigaffel følger med.

Denne fingermatbuffeen er i størrelse med en lett lunsj.

#### **Fingermat «Rustikk»**

**209,-**

- Chilistekte tigerreker på spyd (skalldyr)
- Spyd med vellagret Jarlsbergost, Serranoskinke og Italiensk spekepølse (melk)
- Elvebreddens lammekjøttboller på spyd (melk)
- Ingefær, -chili -og soyamarinerte kyllingfilet på spyd med ristet sesamfrø (sesam, soya, spor av - gluten)
- Vegetarpai (melk, gluten, egg)
- Hjemmelaget focaccia (gluten)
- Aioli (egg, sennep)

-Jordbær dyppet i sjokolade (2 stykk per person) (spor av soya)

Inkludert serviett.



### Grillet enkelt

#### **Pølsefest**

**180,-**

- Brasiliansk lammepølse
- Elvebreddens pikante Salciciapølse (melk)
- Grillpølse
- Lomper og pølsebrød (gluten)
- Tomatrellish
- Aioli (egg, sennep)
- Ketchup, sennep
- Sprøstekt løk, rå løk
- Coleslaw

#### **Burger & pølseparty**

**206,-**

- Hamburger av renskåret oksekjøtt (1 pr.pers.) (melk)
- Elvebreddens pikante Salsiccapølse (melk)
- Grillpølse (melk)
- Hamburgerbrød brioche (gluten, melk)
- Tomatrellish
- Ketchup og sennep
- Aioli (egg, sennep)
- Tomat skiver, sylteagurk, sprøstekt løk
- Pølsebrød og lompe (gluten)
- Eldstuen salat

Maten kan evt. leveres ferdiggrillet, uten kokk tilstede om ønskelig.



ELVEBREDDEN  
CATERING

### Grillet omfattende

#### **BBQ-meny 1**

**301,-**

- Lammelår marinert med rosmarin og hvitløk
- Jack Daniels/BBQ marinerte kyllingklubber
- Helbakt laksefilet med urter, grønnsaker og hvitvin
- Langtidsbraisert svinenakke (24 timer) med teriyakimarinade (gluten)
- Hamburger av renskåret oksekjøtt (melk)
- Bakt folvapotet med urter og hvitløk
- Tomatsalat med fetaost, basilikum, oregano, kapers, olivenolje og rødløk (melk)
- Couscoussalat (gluten)
- Nordisk potetsalat med rømme, sennep, dill og kapers (melk, sennep)
- Brioche hamburgerbrød (gluten, melk)
- Tomatrelish
- Tomatskiver, løkskiver, sylteagurk
- Aioli (egg, sennep)
- Eldstuen salat

#### **BBQ-meny 2**

**337,-**

- "Brisket" Braisert oksebryst ala Thomas Keller med soya/honning-glase, fennikel og koriander (gluten)
- Lammelår med rosmarin og hvitløk
- Elvebreddens pikante Salsicciapølse (melk)
- Jack Daniels/BBQ marinerte kyllingklubber
- Blåskjell med kokos og karrisjy (melk)
- Bakt Folvapotet med urter og hvitløk
- Couscoussalat (gluten)
- Pølsebrød og lompe (gluten)
- Sprøstekt løk
- Tomatrelish
- Tomatsalat med fetaost, basilikum, oregano, kapers, olivenolje og rødløk (melk)
- Nordisk potetsalat med rømme, sennep, dill og kapers (melk, sennep)
- Aioli (egg, sennep)

**Flere grillmenyer på forespørsel**

Maten kan evt. leveres ferdiggrillet, uten kokk tilstede om ønskelig.



### **Julemenyer 2016**

#### **Julebuffet L**

**222,-**

Røkt laks fra Øygarden - eggerøre - gressløk (fisk - egg)

Skagenrøre med reker - crabstick - lodderogn - dill - majones - creme fraiche (skalldyr -fisk - melk - egg – sennep)

Roastbiff - rødløk - nordisk potetsalat (melk)

Langtidsstekt kalkunbryst – waldorfsalat (melk - egg - nøtter)

#### **Julebuffet XL**

**315,-**

Røkt laks fra Øygarden - eggerøre - gressløk (fisk, egg)

Roastbiff - rødløk - nordisk potetsalat (melk)

Skagenrøre med reker - crabstick - lodderogn - dill - majones - creme fraiche (skalldyr, fisk, melk, egg, sennep)

Langtidsstekt kalkunbryst - waldorfsalat (melk - egg - nøtter)

Julesylte i skiver - dijonsennep - rødbetesalat - majones (egg - sennep)

Modne oster - frukt - assortert kjeks (melk - gluten)

#### **Tillegg Ribbe**

**157,-**

Nystekt ribbe (100 gram) - Medisterkaker (melk) - Julepølse (melk) – Rødkål – Poteter (melk) - Julesaus (melk)

#### **Tillegg Pinnekjøtt**

**190,-**

Pinnekjøtt (150 gram per person) - Kålrotstappe (melk) - Vossakorv (melk) – Pinnekjøttssjy – Poteter (melk) - Grov sennep



ELVEBREDDEN  
CATERING

**Julebuffet med Ribbe**

**468,-**

Urtegravet laks - sennepssaus - dill (fisk - sennep)

Røkt laks fra Øygarden - eggerøre - gressløk (fisk - egg)

Roastbiff - rødløk - nordisk potetsalat (melk)

Langtidsstekt kalkunbryst - waldorfsalat (melk - egg - nøtter)

Julesylte i skiver - dijonsennep - rødbetesalat - majones (egg - sennep)

Modne oster - frukt - assortert kjeks (melk - gluten)

Nystekt ribbe - Medisterkaker (melk) - Julepølse (melk) - Rødkål - eple – svsker - Poteter (melk)

Julesaus (melk - svin)

**Julebuffet med Ribbe og Pinnekjøtt**

**542,-**

Urtegravet laks - sennepssaus - dill (fisk - sennep)

Røkt laks fra Øygarden - eggerøre - gressløk (fisk - egg)

Roastbiff - rødløk - nordisk potetsalat (melk)

Langtidsstekt kalkunbryst - waldorfsalat (melk - egg - nøtter)

Julesylte i skiver - dijonsennep - rødbetesalat - majones (sennep - egg)

Modne oster - frukt - assortert kjeks (melk - gluten)

Nystekt ribbe - Medisterkaker (melk) - Julepølse (melk) – Rødkål - Poteter (melk) -

Julesaus (melk - svin)

Pinnekjøtt fra Vestfold (150 gram) - Kålrotstappe (melk) - Vossakorv (melk) – Pinnekjøttssjy





## ELVEBREDDEN CATERING

### **Juletapasbuffet**

**409,-**

Albacore tunfisk fra Stillehavet\* - soya/sesamdressing - avocado - mango (fisk - sesam -soya)

Manzo tonnato a la Elvebredden (egg - fisk - melk)

Chilistekte tigerreker - hvitløk - grovkvernet sort pepper (skalldyr)

Nordisk potetsalat (melk)

Couscous salat - grillede grønnsaker (gluten)

Lefserull - sylte - rødbetesalat - Dijonsennep - ruccolasalat (gluten - sennep)

Saltbakte rødbeter - mozzarella - babyspinat - honning/balsamicodressing (melk - sulfitt)

Dadler med bacon

Marinerte oliven Chorizo-quich (gluten - egg - melk)

Langtidsbraisert svinenakke - trøffelglace (varm)

Kreolsk-krydrede kylling klubber fra Persgaard i Sandefjord (varm)

Medisterkaker - Blå Selbu - tørket frukt - hasselnøtter (varm) (nøtter - melk)

Spicy Salciccia - aprikos - honning - svsker - kanel (melk)

### **Julens fruktsalat**

**92,-**

Eksotiske frukter i terninger marineres med vanilje, kanel og stjerneanis. Kommer servert som buffet.

### **Tiramisu**

**100,-**

En klassisk italiensk dessert med Kahlua og Mascarpone, serveres med bærcoulis. (melk - gluten) Kommer servert som buffet.