

AKERSHUS GOURMET MENY

Om ikke annet er angitt, så er priser per person

SNITTER	Pris kr.		Allergener:	
Selskapsnitter (5 stk per person)	198,00			
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 appelsiner og jordbær			Melk	
Hvetebrød			Gluten (hvete) (Kan være spor av melk, sesamfrø og soya)	
LUKSUSSNITTER (5 stk per person)	209,00			
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 (hvete)(Kan være spor av melk, sesamfrø og soya)	
NYSMURT KALDMAT	Klassisk	Skalldyr	Luksus	Allergener
Smørbrød	75,00	85,00	95,00	Gluten (hvetemel)
Rundstykker	49,00	63,00	59,00	Gluten (hvetemel, frøblanding 18% linfrø, sesamfrø, valmuefrø, solsikkekjerne)
1/2 baguette	76,00	96,00	86,00	Gluten (hvetemel)
Focaccia	76,00	96,00	91,00	Gluten (hvetemel)
Ciabatta	76,00	96,00	86,00	Gluten (hvetemel)
Wraps	76,00	96,00	91,00	Gluten (hvetemel)
Valgfritt pålegg til «Klassisk»				
Ost og skinke	X			Hvete, melk
Egg og tomat	X			Hvete, melk, egg
Omelett	X			Hvete, melk, egg
Fransk ost	X			Hvete, melk
Salami	X			Hvete, melk
Brunost	X			Hvete, melk
Leverpostei	X			Hvete, melk, egg, fisk

Karbonade med løk	X			Hvete, melk
Valgfritt pålegg til «Fisk og skalldyr»:				
Håndpillede reker		X		Hvete, melk, egg, skalldyr
Røkelaks m/eggerøre		X		Hvete, melk, egg, fisk
Krabbe m/majonessskalldyrsalat		X		Hvete, melk, egg, skalldyr
Valgfritt pålegg til «Luksus»:				
Italiensk salami m /mozzarella og soltørket tomat			X	Hvete, melk
Parmaskinke m /artiskokk og parmesan			X	Hvete, melk
Roastbiff m/husets remulade			X	Hvete, melk, egg
Grillet landkylling m/karrimajones			X	Hvete, melk, egg
Spanske kjøttboller m/tomatsalsa			X	Hvete, melk, selleri
Norske fenalår med eplekompott og balsamicosirup			X	Hvete, melk

SALATER		Allergener:
Kyllingsalat	145,00	Gluten, melk, egg
Skalldyrsalat	156,00	Gluten, melk, egg, skalldyr
Salat med kokt skinke	145,00	Gluten, melk, egg
Salat med kjøttboller	156,00	Gluten, melk, egg
Gresk salat	165,00	Gluten, melk
Vegetarsalat	153,00	Gluten, melk, egg
Alle salater serveres med assortert nystekt brød, smør og dressinger		Gluten (hvetemel) og melk
KOLDT TALLERKEN:		
Lunsjtallerken: Reker, landkylling, fransk ost, røkelaks med eggerøre, roastbiff, dagens salat og dressing (chilimangosaus, aioli, kapers-remulade, calypso)	205,00	Gluten (hvetemel), melk, egg, fisk, skalldyr, sesamfrø, sennep
Luksustallerken: Roastbiff, brie, parmaskinke, reker, scampi, landkylling, dagens salat og dressing (chillimangosaus, aioli, kapers-remulade, calypso)	226,00	Gluten (hvetemel), melk, egg, skalldyr, sennep
Tapas tallerken: Chorizopølse, okse entrecôte, marinert kylling, norskt fenalår, vol-au-vent med scampi, fylt paprika m/feta ost, marinerte oliven og artisjokk, soltørket tomat og ass. dipper (chillimangosaus, aioli, kapers-remulade, calypso)	235,00	Gluten (hvetemel), melk, egg, skalldyr, sennep
KOLDTBORD OG BUFFEER		
Tradisjonelt Koldtbord:	Pr pers. 396,00	Allergener:

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:		
Vårull med kylling		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:		
Stekte torsk-medaljong med sesamfrø		Fisk, melk, sesamfrø
Vol-au-vent med chili stekte scampi og estragon hvitsaus		Gluten, skalldyr, egg, melk
Bacon rullet hjortefilet og peppersteke 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
Braisert okse-ribbe m/pannstekte poteter		
Kyllingklubber med chilimango og tandoorisous		Melk
TAPASBUFFET 2:	425,00	Allergener:
Kalde varianter:		
Ass. italienske oster		Melk
Karbonadedeig boller med 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 hvitsaus		Gluten, egg, melk, skalldyr
Ass. dipper (chilimangosaus, 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- spinatsaus		Gluten, melk
Hvitløkristet kongescampi m/sjampinjong grønn currysau		Skalldyr, melk og sesamfrø
Ristet kreolsk lammepølse med blomkål og rød curry tandoorisau		Melk
VEGETARBUFFET:	476,00	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
INTERNASJONALE VARME RETTER:		
Hjemmelaget lasagne: Servert med dagens salat, dressing, brød og smør	185,00	Gluten (hvetemel), egg, melk, selleri
GRYTERETTER: Gryterettene leveres med poteter eller ris, brød og smør		Allergener:
Biffgryte Stroganoff: Gryte med paprika og sjampinjong	206,00	Gluten (hvetemel), melk
Nordkapp viltgryte: Glaserte norske rotgrønnsaker, sjampinjong, crème fraiche og tyttebær	275,00	Gluten (hvetemel), melk, selleri
Boeuf bourgignon: Gryte med oksekjøtt i rødvin med bacon, sjalottløk, gulrot, sjampinjong og småløk	245,00	Gluten (hvetemel), melk, selleri
Provençal lammegryte: Gryte med sjampinjong og ratatouille	235,00	Selleri
Asiatisk kyllinggryte: Gryte med kylling, kokosmelk, grønn karri og ferske grønnsaker	195,00	Selleri

Tika Masala: Kyllinggryte servert med ris, salat, Raita, brød og smør	195,00	Melk
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-glace	175,00	Melk, skalldyr, sesamfrø
Grillet sjøkreps, safranrisotto, servert med krabbesaus	165,00	Melk, skalldyr, selleri
Gåseleverterriner med kvedepuré, nøtter / aprikostoast og ruccolasalat	215,00	Nøtter, gluten (hvetemel)
Hovedretter:		
Grillet kyllingfilet m/skogsopp, søtpotetpuré, spinat og rattepoteter servert m/gåseleversaus	279,00	Melk, selleri
Rødvinsmarinert oksefilet m/ristet portobellosopp, sesongens grønnsaker, jordskokkpuré, timiansaus og stekte poteter	345,00	Melk, selleri
Urte & honning panert lammeskank langtidssteking servert med ratatouille, fløtegratinerte poteter og lammesjy	309,00	Melk, selleri
Stekt reinsdyr m/skogsopp, blomkålkrem, sautert villspinat og tyttebær, servert karamellisert eple med røstipoteter og kremet saus	365,00	Melk, selleri
Dessert:		
Pannacotta med bringebærcoulis og eksotiske frukter	95,00	Melk
Gratinerte friske bær m/vaniljesabayonne og ristet nøtter	155,00	Melk, egg, nøtter
Sjokoladefondant m/espressosaus og skogsbær	125,00	Gluten (hvetemel), melk, egg
Fruktsalat med vaniljeis	98,00	Melk, egg
Crème Brûlée m/friske bær	115,00	Melk, egg
VEGETARMENY: (Anbefales med kokk)		
3-retters meny	445,00	
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)	435,00	
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)	455,00	
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		
Rødvinssaus		
Grill tapas: (minimum 10 personer)	395,00	
Marinert Stange kylling m/mango, mynte og papayasalsa		
Grillet okse-ribbe		
Marinert svinenakke		
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	3750,-	
Kokk, 1 stk per time utover 5 timer	750,-	