



Akershus Gourmet – Meny 2025

Om ikke annet er angitt, er alle priser per person.



SNITTER

Pris: per person

Selskapssnitter (5 stk per person) – 198,-

- Røkelaks med eggerøre og sesamfrø
Allergener: 🐟 Fisk, 🥚 Egg, 🥛 Melk, 🌱 Sesamfrø
- Håndpillede reker med aioli og sitron
Allergener: 🦐 Skalldyr, 🥚 Egg, 🥛 Melk
- Roastbiff med kapers, remulade og cornichons
Allergener: 🥚 Egg, 🥛 Melk
- Karbonade med stekt løk, tomat og agurk
Allergener: 🌱 Gluten, 🥛 Melk
- Brie med hjemmelaget appelsin- og jordbærmarmelade
Allergener: 🥛 Melk

Luksussnitter (5 stk per person) – 209,-

- Håndpillede reker med scampi, aioli og sitron
Allergener: 🦐 Skalldyr, 🥚 Egg, 🥛 Melk
- Grillet landkylling med calypso, ananas og jordbær
Allergener: 🥚 Egg, 🥛 Melk, 🌱 Gluten
- Roastbiff med kapers-remulade og cornichons
Allergener: 🥚 Egg, 🥛 Melk
- Norsk fenalår med mozzarella og soltørkede tomater
Allergener: 🥛 Melk
- Røkelaks med eggerøre og sesamfrø
Allergener: 🐟 Fisk, 🥚 Egg, 🥛 Melk, 🌱 Sesamfrø



NYSMURT KALDMAT

Type	Klassisk	Skalldyr	Luksus
Smørbrød	75,-	85,-	95,-
Rundstykker	49,-	63,-	59,-
½ Baguette	76,-	96,-	86,-
Focaccia	86,-	96,-	96,-

Type	Klassisk	Skalldyr	Luksus
Ciabatta	76,-	96,-	86,-
Wraps	86,-	96,-	96,-

Allergener: 🌾 Gluten (hvetemel), 🥛 Melk, 🥚 Egg, 🐠 Skalldyr (avhengig av variant)

🏠 Valgfritt pålegg til «Klassisk»:

- Ost og skinke 🥛
- Egg og tomat 🥚 🥛
- Omelett 🥚 🥛
- Fransk ost 🥛
- Salami 🌾 🥛
- Brunost 🥛
- Leverpostei 🥚 🥛 🐠
- Karbonade med løk 🌾 🥛

🐠 Valgfritt pålegg til «Fisk og skalldyr»:

- Håndpillede reker 🐠 🥚 🥛
- Røkelaks med eggerøre 🐠 🥚 🥛
- Krabbe med majones-skalldyrsalat 🐠 🥚 🥛

🍷 Valgfritt pålegg til «Luksus»:

- Italiensk salami med mozzarella og soltørket tomat 🌾 🥛
- Parmaskinke med artiskokk og parmesan 🌾 🥛
- Roastbiff med husets remulade 🌾 🥚 🥛
- Grillet landkylling med karrimajones 🌾 🥚 🥛
- Spanske kjøttboller med tomatsalsa 🌾 🥛 🌱
- Fenalår med eplekompott og balsamicosirup 🌾 🥛

🥗 SALATER

Alle salater serveres med assortert nystekt brød, smør og dressinger.

Allergener: 🌾 Gluten (hvetemel), 🥛 Melk

Salat	Pris	Allergener		
Kyllingsalat	145,-			
Skalldyrssalat	156,-			 
Salat med kokt skinke	145,-			
Salat med kjøttboller	156,-			
Gresk salat	165,-			
Vegetarsalat	153,-			

KOLDTALLERKENER

Lunsjtallerken – 205,-

Reker, landkylling, fransk ost, røkelaks med eggerøre, roastbiff, dagens salat og dressing (chilimangosaus, aioli, kapers-remulade, calypso).

Allergener:  Gluten (hvetemel),  Melk,  Egg,  Fisk,  Skalldyr,  Sesam,  Sennep

Luksustallerken – 226,-

Roastbiff, brie, parmaskinke, reker, scampi, landkylling, dagens salat og dressing (chilimangosaus, aioli, kapers-remulade, calypso).

Allergener:  Gluten (hvetemel),  Melk,  Egg,  Skalldyr,  Sennep

Tapastallerken – 235,-

Chorizopølse, okse entrecôte, marinert kylling, norsk fenalår, vol-au-vent med scampi, fylt paprika med fetaost, marinerte oliven og artisjokk, soltørket tomat og dipper (chilimangosaus, aioli, kapers-remulade, calypso).

Allergener:  Gluten (hvetemel),  Melk,  Egg,  Skalldyr,  Sennep

KOLDTBORD OG BUFFEER

Tradisjonelt koldtbord – 396,-

Røkelaks med eggerøre og asparges 

Urtebakt ørretfilet med pepperrotkrem 

Grillet saftig kyllinglår med karridressing og waldorfsalat  

Roastbiff med fransk potetsalat 

Husets karbonader med stekt løk 🥗 🌱

Pastasalat med marinerte tika-kylling 🥗 🍗 🥗

Ass. dressinger (chilimangosaus, aioli, kapers-remulade, calypso) 🍳 🥗 🌶️

Ass. nystekt brød og smør 🥗 🥗

👑 Luksuskoldtbord – 585,-

Pestogratinert ½ hummer 🍷 🥗 🍪

Grillet sjøkreps 🍷

Nøttebakt ørretfilet 🐟 🍪

Scampi, kamskjell og grønnskjell på spyd 🍷 🍗

Rosmarinstekt indrefilet av okse 🥗

Italiensk spekemat med hjemmelaget pesto 🥗 🍪

Modne oster med garnityr og kjeks 🥗 🍳 🥗

Pastasalat med marinerte tika-kylling 🥗 🥗

Ass. dipper (chilimangosaus, aioli, kapers-remulade, calypso) 🍳 🥗 🌶️

Ass. nystekt brød og smør 🥗 🥗

🥩 Spekebuffet – 360,-

Ass. norske spekepølser, fenalår, rødvinssalami, chorizopølse, serranoskinke.

Eggerøre, fransk potetsalat, olivensalat og waldorfsalat 🍳 🌱 🌶️ 🥗

Dipper, flatbrød, smør og ass. nystekt brød 🥗 🍳 🥗

🍪 FINGERMATBUFFET 1 – 398,-

🧠 Kalde varianter

- Vårull med kylling 🥗 🍳
- Crostini med landkylling og tzatziki 🥗 🍳
- Lefserull med fenalår, rucola og mangodressing 🥗
- Paprika fylt med fetaost 🥗
- Marinerte asparges rullet i parmaskinke og gruyèreost 🥗
- Ass. dipper (chilimangosaus, aioli, hummus) 🍳 🥗 🌶️ 🥗
- Focaccia og smør 🥗 🥗

🔥 Varme varianter

- Middelhavs-sufflé med kylling og ananas 🍳 🥗
- Fylt laks med spinat og pinjekjerner 🐟 🥗 🍪

- Honning- og pepperglasert andefilet på spyd
- Spanske kjøttboller med soltørket tomat på spyd 🍷 🥗
- Chilimarinert scampi på spyd 🍷

FINGERMATBUFFET 2 – 445,-

Kalde varianter

- Stekte torskemedaljonger med sesamfrø 🐟 🥗 🌿
- Vol-au-vent med chilistekte scampi og estragon-hvitsaus 🌿 🍷 🍷 🍷 🥗
- Baconrullet hjortefilet med pepperstekt eple på spyd 🌿 🍷
- Mini smørdeig fylt med egg, kapers og kylling 🥗
- Gratinerte sjampinjonger med blåskimmelost 🥗
- Ass. dipper (chilimangosaus, aioli, hummus) 🍷 🥗 🌿 🌿
- Focaccia og smør 🌿 🥗

Varme varianter

- Gratinert kveitefilet med hjemmelaget pesto 🐟 🥗 🍷
- Kamskjell og scampi på spyd 🍷 🍷 🥗
- Ristet kreolsk lammepølse med ratatouille på spyd 🥗
- Kalvebrissel rullet med parmaskinke, fylt med aprikos, nøtter og spisskål 🍷 🥗
- Stange-kylling med ananas og paprika på spyd 🥗

ES TAPASBUFFET 1 – 398,-

Kalde varianter

- Bruschetta med ferske tomater, skinke og blåskimmelost 🌿 🥗
- Fylt paprika med fetaost, marinerte oliven og artisjokk 🥗
- Frittata med tomat og spinat 🍷 🥗
- Sitronmarinert hvit asparges med tomatbønnesalat og grillet paprika
- Lefser med hjemmelaget taco 🌿 🥗
- Ass. dipper (chilimangosaus, aioli, hummus) 🍷 🥗 🌿 🌿
- Focaccia og smør 🌿 🥗

Varme varianter

- Lammekjøttboller i harissa-tomatsaus 🍷 🥗 🌿
- Ristet chorizo med grønnsaker i kremet hvitløks- og spinatsaus 🥗
- Hvitløksristet scampi med sopp i grønn currysaus 🍷 🥗
- Braisert okseribbe med pannestekte poteter

- Kyllingklubber med chilimango og tandoorisaus 🍷

IT TAPASBUFFET 2 – 425,-

🧠 Kalde varianter

- Ass. italienske oster 🍷
- Karbonadedeigboller med chili på spyd 🌿 🍳 🍷
- Fylt paprika med fetaost, oliven og artisjokk 🍷
- Marinerte amandinepoteter med norsk fenalår på spyd 🍷
- Vol-au-vent med chilistekte scampi og estragon-hvitsaus 🌿 🐟 🍳 🍷
- Ass. dipper (chilimangosaus, aioli, hummus) 🍳 🍷 🌿 🌿
- Focaccia og smør 🌿 🍷

🔥 Varme varianter

- Grillet oksefilet med chorizo og ristede grønnsaker 🍷 🌿
- Spanske kjøttboller med middelhavsratatouille 🍳 🍷
- Gratinert lammekotelett med honning og persille i kremet hvitløks- og spinatsaus 🍷 🌿
- Hvitløksristet kongescampi med sopp i grønn currysauz 🐟 🍷 🌿
- Ristet kreolsk lammepølse med blomkål og rød curry-tandoorisaus 🍷

🌿 VEGETARBUFFET – 476,-

🧠 Kalde varianter

- Crudité med dipp (friske grønnsaker) 🍷
- Crostini med tomat og oliven 🌿
- Fylt paprika 🍷
- Vegetarpasta-salat med korianderdressing 🌿
- Grillet paprika med manchego-ost 🍷
- Pinjekjerner og hvitløksolje 🍳

🔥 Varme varianter

- Pai med squash, karamellisert løk og poteter 🌿
- Krydderpolenta med tomat, løk og oliven
- Grillede grønnsaker med urteolje
- Braisert fennikel i sitronsirup
- Glaserte søtpoteter med chili og honning
- Bulgursalat, provencetomat-salat, hummus, tzatziki og oliven 🌿 🍷

- Brød, smør og dipper 🍞 🥛 🌶️ 🌿



INTERNASJONALE VARME RETTER



Hjemmelaget lasagne – 205,-

Servert med dagens salat, dressing, brød og smør

Allergener: 🌿 Gluten (hvetemel), 🍳 Egg, 🥛 Melk, 🌱 Selleri



GRYTERETTER

(Grytene leveres med poteter eller ris, brød og smør)

	Pris	Allergener
Biffgryte Stroganoff – med paprika og sopp	206,-	🌿 🥛
Nordkapp viltgryte – med rotgrønnsaker, sopp, crème fraîche og tyttebær	275,-	🌿 🥛 🌱
Boeuf Bourguignon – med oksekjøtt i rødvin, bacon og sjampinjong	245,-	🌿 🥛 🌱
Provençal lammegryte – med sjampinjong og ratatouille	235,-	🌱
Asiatisk kyllinggryte – med kokosmelk, grønn karri og grønnsaker	195,-	🌱
Tika Masala – kyllinggryte med ris, salat, raita, brød og smør	195,-	🥛



À LA CARTE – MENYFORSLAG

(Anbefales med kokk)



FORRETTER

	Pris	Allergener
Hjemmelaget hummersuppe servert med grillet kongescampi på spyd	155,-	🥛 🐟 🌱
Fylt Stange-kylling med mozzarella og koriander på vårsalat	115,-	🥛
Grillet kamskjell med ruccolasalat, tomatconfité, asparges, honningbalsamico og beurre blanc	122,-	🥛 🐟
Røkelaks carpaccio med syltede grønnsaker og manchego	118,-	🐟 🌿 🥛
Sesamstekt ½ sjøkreps og 2 kamskjell med jordskokkpuré og vanilje demiglace	195,-	🥛 🐟 🌿

	Pris	Allergener
Grillet ½ sjøkreps, scampi, safranrisotto og krabbesaus	175,-	 

HOVEDRETTER

	Pris	Allergener
Grillet kyllingfilet med skogsopp, søtpotetpuré, spinat og rattepoteter, servert med gåseleversaus	279,-	 
Rødvinsmarinert oksefilet med portobellosopp, sesongens grønnsaker, jordskokkpuré, timiansaus og stekte poteter	365,-	 
Urte- og honningpanert lammeskank med ratatouille, fløtegratinerte poteter og lammesjy	319,-	 
Stekt reinsdyr med skogsopp, blomkålkrem, villspinat, tyttebær og karamellisert eple	385,-	 

DESSERT & OSTEFAT

Pannacotta med bringebærcoulis og eksotiske frukter	95,-	
Gratinerte friske bær med vaniljesabayonne og ristede nøtter	155,-	  
Sjokoladefondant med espressosaus og skogsbær	125,-	  
Fruktsalat med vaniljeis	98,-	 
Crème Brûlée med friske bær	115,-	  
OSTEFAT MED KJEKS	195,-	 



Vi setter sammen en god miks av modne og litt mildere oster, både myke og harde – for eksempel utvalgte franske og italienske oster.
Tilbehør: kjeks, nøtter, frukt og gjerne litt fikenmarmelade.

VEGETARMENY

(Anbefales med kokk)

3-retters meny – 445,-

- Lasagne av aubergine, squash og paprika i tomat- og basilikumsaus 
- Risotto med kongeøsterssopp og urteolje
- Assorterte oster med nøtter og fiken  



GRILLMENYER

Hele året! Vi har grillhengere med 3 m² grillflate som kan bringes dit du ønsker. Grillmenyene inkluderer grill og grillkull.



Helgrillet Lam / Svin (*minimum 35 personer*) – 455,-

Tilbehør:

- Assorterte salater: gresk, grillet auberginesalat, sommersalat med frukt og couscoussalat
 - Ratatouille
 - Fylt paprika med feta, kalamataoliven og soltørkede tomater 🥗
 - Bakt potet med seterrømme og stekt bacon 🍷
 - Lammesjy 🌿
 - Nystekt focaccia, smør og dressinger 🍷 🥗 🍳
-



Assortert Grillmat (*minimum 10 personer*) – 465,-

- Grillet scampi og kamskjell på spyd 🍤 🍳
 - Foliebakt laksefilet 🐟
 - Hvitløksmarinert lammekoteletter
 - Fransk hvitløkspølse 🍷
 - Grillet kylling shawarma
 - Hjemmelaget burger
 - Marinert svinenakke
 - Gresk salat, couscous, coleslaw, vegetarsalat og tzatziki 🍷 🥗
 - Paprika fylt med fetaost og focaccia 🍷 🥗
 - Stekte båtpoteter
 - Rødvinsaus
-



Grill-Tapas (*minimum 10 personer*) – 405,-

- Marinert Stange-kylling med mango, mynte og papayasalsa
 - Grillet okseribbe
 - Marinert svinenakke
 - Grillet chorizopølse
 - Cumin- og hvitløksmarinerte lammekoteletter
 - Urtestekte båtpoteter og focaccia 🍷
 - Grillsaus, dipper, tapasgrønnsaker, miks- og coleslawsalat 🍳 🥗
-

Fisk og Skalldyr (*minimum 10 personer*) – 565,-

- Helgrillet kveite   
- Helgrillet laks / ørret 
- Grillet scampi 
- Grillede kamskjell 
- Hvitvinsdampede blåskjell  
- Grillet aspargessalat
- Kremet agurksalat 
- Tomat- og mozzarellasalat 
- Quinoa- og granateplesalat
- Cæsarsalat med reker  
- Fylt paprika med feta, kalamata-oliven og soltørkede tomater 
- Bakt potet med urte- og hvitløkssmør 
- Nystekt focaccia, smør og dressinger   



KOKKER OG ASSISTENTER

Antall kokker avhenger av meny og antall gjester.

- Kokk (max 5 timer inkl. reisevei): **3 750,-**
- Kokk, per time utover 5 timer: **750,-**