AKERSHUS
GOURMET AS

MENY

CATERING · SELSKAP · OPPLEVELSER

Smakfulle opplevelser
levert med omtanke

AKERSHUSGOURMET.NO

01

Menyoversikt

Et komplett utvalg for lunsj, selskap, buffet, grill og à la carte.

02
Snitter

03
Nysmurt kaldmat

04
Salater og koldtallerkener

05
Koldtbord og spekebuffet

06
Fingermatbuffet

07
Tapasbuffet

08
Varme retter og gryter

09
À la carte

10
Grillmenyer - helgrillet lam/svin

11
Grillmenyer - grilltapas og fisk/skalldyr

12
Vegetarmeny

13
Dessert og Ostefat

14
Kokk og assistent

15
Bestilling

16
Kontakt

02

Snitter

Klassiske og eksklusive snitter, pent anrettet for møter og selskaper.

Selskapssnitter

5 stk per person · 210,–

Røkelaks med eggerøre og sesamfrø

Allergener: Gluten, Fisk, Egg, Melk, Sesamfrø

Håndpillede reker med aioli og sitron

Allergener: Gluten, Skalldyr, Egg, Melk

Roastbiff med kapers, remulade og cornichons

Allergener: Gluten, Egg, Melk

Karbonade med stekt løk, tomat og agurk

Allergener: Gluten, Melk

Brie med hjemmelaget appelsin- og jordbærmarmelade

Allergener: Gluten, Melk

Luksussnitter

5 stk per person · 219,–

Håndpillede reker med scampi, aioli og sitron

Allergener: Gluten, Skalldyr, Egg, Melk

Grillet landkylling med calypso, ananas og jordbær

Allergener: Gluten, Egg, Melk

Roastbiff med kapers-remulade og cornichons

Allergener: Gluten, Egg, Melk

Norsk fenalår med mozzarella og soltørkede tomater

Allergener: Gluten, Melk

Røkelaks med eggerøre og sesamfrø

Allergener: Gluten, Fisk, Egg, Melk, Sesamfrø

03 Nysmurt kaldmat

Velg type og ønsket påleggskategori.

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

Allergener: Gluten (hvetemel), Melk, Egg, Fisk, Skalldyr, Sennep, avhengig av variant.

KLASSISK

- Ost og skinke
- Egg og tomat
- Omelett
- Fransk ost
- Salami
- Brunost
- Leverpostei
- Karbonade med løk

LUKSUS

- Italiensk salami med mozzarella og soltørket tomat
- Parmaskinke med artisjokk og parmesan
- Roastbiff med husets remulade
- Grillet landkylling med karrimajones
- Spanske kjøttboller med tomatsalsa
- Fenalår med eplekompott og balsamicosirup

FISK OG SKALLDYR

- Håndpillede reker
- Røkelaks med eggerøre
- Krabbe med majones-skalldyrsalat

04

Salater og koldtallerkener

Friske salater og varierte koldtallerkener, servert med nystekt brød og dressinger.

Salater

Alle salater serveres med assorterte nystekte brød, smør og dressinger.

Salat	Pris	Allergener
Kyllingsalat	145,	Gluten, Melk, Egg
Skalldyrsalat	156,–	Gluten, Melk, Egg, Skalldyr
Salat med kokt skinke	145,–	Gluten, Melk, Egg
Salat med kjøttboller	156,–	Gluten, Melk, Egg
Gresk salat	165,–	Gluten, Melk
Vegetarsalat	153,–	Gluten, Melk, Egg

Koldtallerkener

Lunsjtallerken – 215,–

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

Allergener: Gluten, 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, Melk, Egg, Fisk, Skalldyr, Sesam, 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 dippsauser.

Allergener: Gluten, Melk, Egg, Skalldyr, Sennep

05 Koldtbord og spekebuffet

Rause buffeter med et balansert utvalg av fisk, kjøtt og tilbehør.

Tradisjonelt koldtbord

420,– per person

FISK OG KJØTT

- Røkelaks med eggerøre og asparges
  Allergener: Fisk, Egg, Melk
- Urtebakt ørretfilet med pepperrotkrem
  Allergener: Fisk, Melk
- Grillet saftig kyllinglår med karridressing og waldorfsalat
  Allergener: Egg, Melk, Nøtter, Selleri
- Roastbiff med fransk potetsalat
  Allergener: Egg, Melk, Selleri

TILBEHØR

- Husets karbonader med stekt løk
  Allergener: Gluten, Egg, Melk
- Pastasalat med marinert tikka-kylling
  Allergener: Gluten, Melk
- Assorterte dressinger
  Allergener: Egg, Melk, Sennep
- Assortert nystekt brød og smør
  Allergener: Gluten, Melk

Luksuskoldtbord

635,– per person

SKALLDYR OG FISK

- Pestogratinert ½ hummer
  Allergener: Skalldyr, Melk, Nøtter
- Grillet sjøkreps
  Allergener: Skalldyr
- Nøttebakt ørretfilet
  Allergener: Fisk, Nøtter
- Scampi, kamskjell og grønnskjell på spyd
  Allergener: Skalldyr, Bløtdyr

KJØTT

- Rosmarinstekt indrefilet av okse
- Italiensk spekemat med hjemmelaget pesto
  Allergener: Melk, Nøtter

TILBEHØR

- Modne oster med garnityr og kjeks
  Allergener: Gluten, Melk
- Pastasalat med marinert tikka-kylling
  Allergener: Gluten, Melk
- Assorterte dressinger
  Allergener: Egg, Melk, Sennep
- Assortert nybakt brød og smør
  Allergener: Gluten, Melk

Spekebuffet

380,– per person

Assorterte norske spekepølser, fenalår, rødvinssalami, chorizopølse og serranoskinke.

- Eggerøre
- Fransk potetsalat
- Olivensalat, waldorfsalat
- Dippsauser, flatbrød, smør og assortert nystekt brød

Allergener: Gluten, Egg, Melk, Nøtter, Selleri, Sennep

06

Fingermatbuffet

Små serveringer med høy presentasjonsverdi — ideelt for mingling og selskap.

Fingermatbuffet 1

425,– per person

KALDE VARIANTER

- Vårull med kylling
  Allergener: Gluten, Egg
- Crostini med landkylling og tzatziki
  Allergener: Gluten, Melk
- Lefserull med fenalår, ruccola og mangodressing
  Allergener: Gluten, Egg, Sennep
- Paprika fylt med fetaost
  Allergener: Melk
- Marinerte asparges rullet i parmaskinke og gruyèreost
  Allergener: Melk
- Assorterte dippsauser: chilimangosaus, aioli, hummus
  Allergener: Egg, Sennep, Sesam
- Focaccia og smør
  Allergener: Gluten, Melk

VARME VARIANTER

- Middelhavs-sufflé med kylling og ananas
  Allergener: Gluten, Egg, Melk
- Fylt laks med spinat og pinjekjerner
  Allergener: Fisk, Melk, Nøtter
- Honning- og pepperglasert andefilet på spyd
- Spanske kjøttboller med soltørket tomat på spyd
  Allergener: Gluten, Egg, Melk
- Chilimarinert scampi på spyd
  Allergener: Skalldyr

Fingermatbuffet 2

455,– per person

KALDE VARIANTER

- Stekte torskemedaljonger med sesamfrø
  Allergener: Fisk, Gluten, Egg, Melk, Sesam
- Vol-au-vent med chilistekte scampi og estragon-hvitsaus
  Allergener: Gluten, Skalldyr, Melk
- Baconrullet hjortefilet med pepperstekt eple på spyd
- Mini smørdeig fylt med egg, kapers og kylling
  Allergener: Gluten, Egg, Melk
- Gratinerte sjampinjonger med blåskimmelost
  Allergener: Melk
- Assorterte dippsauser: chilimangosaus, aioli, hummus
  Allergener: Gluten, Melk
- Focaccia og smør
  Allergener: Gluten, Melk

VARME VARIANTER

- Gratinert kveitefilet med hjemmelaget pesto
  Allergener: Fisk, Melk, Nøtter
- Kamskjell og scampi på spyd
  Allergener: Skalldyr, Bløtdyr
- Ristet kreolsk lammepølse med ratatouille på spyd
  Allergener: Melk
- Kalvebrissel rullet med parmaskinke, fylt med aprikos, nøtter og spisskål
  Allergener: Melk, Nøtter
- Stange-kylling med ananas og paprika på spyd

07

Tapasbuffet

Varierte kalde og varme smaker for sosiale anledninger.

Tapasbuffet 1

435,– per person

KALDE VARIANTER

- Bruschetta med ferske tomater, skinke og blåskimmelost
  Allergener: Gluten, Melk
- Fylt paprika med fetaost, marinerte oliven og artisjokk
  Allergener: Melk
- Frittata med tomat og spinat
  Allergener: Egg, Melk
- Sitronmarinert hvit asparges med tomatbønnesalat og grillet paprika
- Lefser med hjemmelaget taco
  Allergener: Gluten, Melk
- Assorterte dippsauser: chilimangosaus, aioli, hummus
  Allergener: Egg, Sennep, Sesam
- Focaccia og smør
  Allergener: Gluten, Egg, Melk

VARME VARIANTER

- Lammekjøttboller i harissa-tomatsaus
  Allergener: Gluten, Egg, Melk
- Ristet chorizo med grønnsaker i kremet hvitløks- og spinatsaus
  Allergener: Melk
- Hvitløksristet scampi med sopp i grønn currysaus
  Allergener: Skalldyr, Melk
- Braisert okseribbe med pannestekte poteter
  Allergener: Melk
- Kyllingklubber med chilimango og tandoorisaus
  Allergener: Melk

Tapasbuffet 2

465,– per person

KALDE VARIANTER

- Assorterte italienske oster
  Allergener: Melk
- Karbonadedeigboller med chili på spyd
  Allergener: Gluten, Egg, Melk
- Fylt paprika med fetaost, oliven og artisjokk
  Allergener: Melk
- Marinerte amandinepoteter med norsk fenalår på spyd
  Allergener: Melk
- Vol-au-vent med chilistekte scampi og estragon-hvitsaus
  Allergener: Gluten, Skalldyr, Melk
- Assorterte dippsauser: chilimangosaus, aioli, hummus
  Allergener: Egg, Sennep, Sesam
- Focaccia og smør
  Allergener: Gluten, Melk

VARME VARIANTER

- Grillet oksefilet med chorizo og ristede grønnsaker
  Allergener: Melk
- Spanske kjøttboller med middelhavsratatouille
  Allergener: Gluten, Egg, Melk
- Gratinert lammekotelett med honning og persille i kremet hvitløks- og spinatsaus
  Allergener: Melk
- Hvitløksristet kongescampi med sopp i grønn currysaus
  Allergener: Skalldyr, Melk
- Ristet kreolsk lammepølse med blomkål og rød curry-tandoorisaus
  Allergener: Melk

08 Varme retter og gryter

Klassiske selskapsretter som leveres klare til servering.

Hjemmelaget lasagne – 225,– per person

Servert med dagens salat, dressing, brød og smør.

Allergener: Gluten, Egg, Melk, Selleri

Gryteretter

> **Grytene leveres med poteter eller ris, brød og smør.**

Rett	Pris	Allergener
Biffgryte Stroganoff — med paprika og sopp	226,–	Gluten, Melk
Nordkapp viltgryte — med rotgrønnsaker, sopp, crème fraîche og tyttebær	295,–	Gluten, Melk, Selleri, Sulfitt
Boeuf Bourguignon — med oksekjøtt i rødvin, bacon og sjampinjong	265,–	Gluten, Melk, Selleri, Sulfitt
Provençal lammegryte — med sjampinjong og ratatouille	255,–	Selleri
Asiatisk kyllinggryte — med kokosmelk, grønn karri og grønnsaker	205,–	Selleri
Tikka masala — kyllinggryte med ris, salat, raita, brød og smør	215,–	Gluten, Melk

09

À la carte

Menyforslag som anbefales med kokk.

Forretter

Rett	Pris	Allergener
Hjemmelaget hummersuppe med grillet kongescampi på spyd	165,–	Melk, Skalldyr, Selleri
Fylt Stange-kylling med mozzarella og koriander på vårsalat	125,–	Melk
Grillet kamskjell med ruccolasalat, tomatconfité, asparges, honningbalsamico og beurre blanc	152,–	Melk, Skalldyr
Røkelaks carpaccio med syltede grønnsaker og manchego	128,–	Fisk, Melk, Gluten
Sesamstekt ½ sjøkreps og 2 kamskjell med jordskokkpuré og vanilje demi-glace	215,–	Melk, Skalldyr, Gluten
Grillet ½ sjøkreps, scampi, safranrisotto og krabbesaus	195,–	Melk, Skalldyr, Selleri

Hovedretter

Rett	Pris	Allergener
Grillet kyllingfilet med skogsopp, søtpotetpuré, spinat og rattepoteter, servert med gåseleversaus	299,–	Melk, Selleri
Rødvinsmarinert oksefilet med portobellosopp, sesongens grønnsaker, jordskokkpuré, timiansaus og stekte poteter	405,–	Melk, Selleri, Sulfitt
Urte- og honningpanert lammeskank med ratatouille, fløtegratinerte poteter og lammesjy	379,–	Melk, Selleri
Stekt reinsdyr med skogsopp, blomkålkrem, villspinat, tyttebær og karamellisert eple	425,–	Melk, Selleri

10

Grillmenyer - helgrillet lam/svin

Grillopplevelser hele året, grill og grillkull er inkludert.

> **Vi har grillhengere med 3 m² grillflate som kan bringes dit du ønsker.**

Helgrillet lam / svin

Min. 35 personer · 475,– per person

TILBEHØR

- Assorterte salater: gresk, grillet auberginesalat, sommersalat
  Allergener: Melk
- Ratatouille
- Fylt paprika med feta
  Allergener: Melk
- Bakt potet med seterrømme
  Allergener: Melk
- Lammesjy
  Allergener: Selleri
- Nystekt focaccia, smør og dressinger
  Allergener: Gluten, Egg, Melk, Sennep

Assortert grillmat

Min. 10 personer · 495,– per person

GRILLMAT

- Grillet scampi og kamskjell på spyd
  Allergener: Skalldyr, Bløtdyr
- Foliebakt laksefilet
  Allergener: Fisk
- Spisskummen- og hvitløksmarinerte lammekoteletter
- Fransk hvitløkspølse
  Allergener: Gluten
- Grillet kylling shawarma
- Hjemmelaget burger
  Allergener: Gluten, Egg, Melk
- Marinert svinenakke

TILBEHØR

- Gresk salat, couscous, coleslaw, vegetarsalat og tzatziki
  Allergener: Gluten, Egg, Melk
- Paprika fylt med fetaost og focaccia
  Allergener: Gluten, Melk
- Stekte båtpoteter
- Rødvinssaus
  Allergener: Selleri, Sulfitt

11 Grillmenyer - grilltapas og fisk/skalldyr

Grillopplevelser hele året, grill og grillkull er inkludert.

Grilltapas

Min. 10 personer · 435,– per person

- Marinert Stange-kylling med mango, mynte og papayasalsa
- Grillet okseribbe
- Marinert svinenakke
- Grillet chorizopølse

  Allergener: Gluten
- Spisskummen- og hvitløksmarinerte lammekoteletter
- Urtestekte båtpoteter og focaccia

  Allergener: Gluten
- Grillsaus, dippsauser, tapasgrønnsaker, blandet salat og coleslaw

  Allergener: Egg, Melk, Sennep

Fisk og skalldyr

Min. 10 personer · 605,– per person

- Helgrillet kveite

  Allergener: Fisk, Melk, Nøtter
- Helgrillet laks / ørret

  Allergener: Fisk
- Grillet scampi

  Allergener: Skalldyr
- Grillede kamskjell

  Allergener: Bløtdyr
- Hvitvinsdampede blåskjell

  Allergener: Bløtdyr, Melk, Sulfitt
- Grillet aspargessalat
- Kremet agurksalat

  Allergener: Melk
- Tomat- og mozzarellasalat

  Allergener: Melk
- Quinoa- og granateplesalat
- Cæsarsalat med reker

  Allergener: Gluten, Egg, Melk, Fisk, Skalldyr
- Fylt paprika med feta, kalamata-oliven og soltørkede tomater

  Allergener: Melk
- Bakt potet med urte- og hvitløkssmør

  Allergener: Melk
- Nystekt focaccia, smør og dressinger

  Allergener: Gluten, Egg, Melk, Sennep

12

Vegetarmeny

En komplett vegetarisk buffet med kalde og varme varianter.

Vegetarbuffet

486,– per person

KALDE VARIANTER

- Crudité med dipp (friske grønnsaker)
  Allergener: Melk
- Crostini med tomat og oliven
  Allergener: Gluten
- Fylt paprika
  Allergener: Gluten
- Vegetarpasta-salat med korianderdressing
  Allergener: Gluten
- Grillet paprika med manchego-ost
  Allergener: Melk
- Pinjekjerner og hvitløksolje
  Allergener: Nøtter

VARME VARIANTER

- Pai med squash, karamellisert løk og poteter
  Allergener: Gluten, Egg, Melk
- Krydderpolenta med tomat, løk og oliven
- Grillede grønnsaker med urteolje
- Braisert fennikel i sitronsirup
- Glaserte søtpoteter med chili og honning
- Bulgursalat, provencetomatsalat, hummus, tzatziki og oliven
  Allergener: Gluten, Melk, Sesam
- Brød, smør og dippsauser
  Allergener: Gluten, Egg, Melk, Sennep, Sesam

Vegetarmeny

3-retters meny - 465,–
Anbefales med kokk

- Lasagne av aubergine, squash og paprika i tomat- og basilikumsaus
  Allergener: Gluten, Melk
- Risotto med kongeøsterssopp og urteolje
  Allergener: Melk
- Assorterte oster med nøtter og fiken
  Allergener: Melk, Nøtter

13

Dessert og ostefat

Klassiske og moderne dessertvalg, samt et nøye utvalgt ostefat.

Rett	Pris	Allergener
Panna cotta med bringebærcoulis og eksotiske frukter	98,–	Melk
Gratinerte friske bær med vaniljesabayonne og ristede nøtter	185,–	Melk, Egg, Nøtter
Sjokoladefondant med espressosaus og skogsbær	135,–	Gluten, Melk, Egg
Fruktsalat med vaniljeis	105,–	Melk, Egg
Crème brûlée med friske bær	125,–	Melk, Egg
Ostefat med kjeks	205,–	Gluten, Melk, Selleri, Nøtter

Ostefatet settes sammen av modne og mildere oster, både myke og harde, for eksempel utvalgte franske og italienske oster. Serveres med kjeks, nøtter, frukt og gjerne fikenmarmelade.

14

Kokk og assistent

Profesjonell gjennomføring tilpasset meny og antall gjester.

> **Antall kokker avhenger av meny og antall gjester. Reisevei er inkludert i grunnprisen nedenfor.**

Tjeneste	Pris
Kokk — maks 5 timer inkludert reisevei	3.950,– inkl. mva
Kokk — per time utover 5 timer	850,– inkl. mva
Assistent — maks 5 timer inkludert reisevei	3.000,– inkl. mva
Assistent — per time utover 5 timer	600,– inkl. mva

***Alle priser på denne siden er inkl. mva.**

Bestillingsinformasjon

Priser og levering

Alle priser er oppgitt i norske kroner og inkluderer mva., med mindre annet er spesifisert. Levering og frakt kommer i tillegg og beregnes ut fra adresse, leveringstidspunkt og størrelsen på bestillingen.

Minimumsantall

Minimum 10 personer gjelder for buffeter, gryteretter, à la carte-menyer og grillmenyer. Helgrillet lam eller svin har minimum 35 personer. Eventuelle andre minimumsgrenser fremgår av den enkelte menyen.

Bestilling og endelig antall

Bestillingen er bindende når kunden har godkjent ordrebekreftelsen. Endelig antall gjester må bekreftes skriftlig senest 7 dager før arrangementet. Ved reduksjon etter denne fristen faktureres det sist bekreftede antallet. Økning etter fristen kan kun godkjennes dersom vi har kapasitet.

Allergier og spesialkost

Allergier, intoleranser og behov for spesialkost må opplyses skriftlig ved bestilling og bekreftes sammen med endelig antall gjester senest 7 dager før arrangementet. Eventuelle pristillegg avtales på forhånd.

Avbestilling

Avbestilling må gjøres skriftlig.

- 14 dager eller mer før arrangementet: kostnadsfritt
- 7–13 dager før arrangementet: 50 % av ordresummen
- Mindre enn 7 dager før arrangementet: 100 % av ordresummen

Kokk og assistent

Kokk og assistent bestilles og faktureres separat, med mindre det står skriftlig i ordrebekreftelsen at bemanning er inkludert i menyprisen.

Fullstendige og gjeldende vilkår fremgår av ordrebekreftelsen.

AKERSHUS GOURMET AS

Bestill i dag

Vi hjelper deg gjerne med å sette sammen riktig meny for anledningen.

TELEFON

40 40 55 56

E-POST

post@akershusgourmet.no