



Selskapsmeny med prisoversikt 2024

Alle retter er eksempler og man kan gjerne endre enkelte komponenter/ingredienser eller kombineres på tvers mellom ulike menyforslag. Det er også mulig å komme med egne ønsker.

Forretter

Salat med ruccola, cherrytomater og ristede gresskarkjerner	kr. 80,-
Kald grønn ertesuppe med myntekrem og ristede gresskarkjerner	kr. 85,-
Chèvretoast med pinjekjerne og honning	kr. 95,-
Kremet fiskesuppe	kr. 125,-
Smørstekte asparges rullet i serranoskinke	kr. 125,-
Bruschetta med røkelaks, asparges, basilikum, crème fresh og sitron	kr. 150,-
Minipaier med butterdeig, røkelaks/reker	kr. 150,-

Hovedretter

Biff bourguignon (fransk kjøttgryte) servert med potetmos	kr. 255,-
Kremet italiensk kyllinggryte med pasta/ris	kr. 275,-
Svinestek med fløtegratinerte poter med smak av eple og marinerte grønnsaker	kr. 330,-
Dagens fiskerett med kokte/ovnsbakte poter servert med juliennegrønnsaker og kremet hvitvinsaus	kr. 350,-
Fersk ovnstekt laks med røsti (poteter) og melonchilissalat servert med urtedressing	kr. 375,-
Indrefillet av svin surret i serranoskinke, glasserte rødbeter servert med ovnsbakte poteter og soppsaus	kr. 375,-
Kalve/lammestek med pommes Anna, honningsglaserte grønnsaker og rødvinsaus	kr. 400,-

Tapas/Koldtbord

Vi kan også tilby tapas/koldtbord. Ta kontakt for egen tapasmeny. Kr. 420,-

Til barn kan vi også lage enklere mat som pøler/hamburgere/lasagne

Desserter med kaffe

Fruktsalat med is/krem/vaniljesaus inkl. kaffe/te	kr. 95,-
Mangosorbet med marinerte bringebær inkl. kaffe/te	kr. 95,-
Ostekake servert med friske frukter inkl. kaffe/te	kr. 100,-
Karamellpudding med krem inkl. kaffe/te	kr. 110,-
Sjokolade mousse med bringebærsaus inkl. kaffe/te	kr. 110,-
Pannacotta med friske bær inkl. kaffe/te	kr. 110,-

I tillegg til mat kommer:

Leie av selskapslokalene med utvask inkl. oppdekking, servering, oppvask og opprydding selskaper kr. 250,- pr. pers.

+ Ekstra for bryllup pga. høyere personalkostnader kr. 300,- pr. pers.

Ved ønske om dekking/servering/oppvask/opprydding selv kan noe trekkes fra i prisen.

Velkomstdrikk Mozell/Cider kr. 50,- pr. pers.

Velkomstmat/ventemat frukt/boller kr. 70,- pr. pers.

Kaffe/te til medbrakt kakebord kr. 90,- pr. pers.

Diverse informasjon:

Normalt serveres hovedrett på serveringsfat ved bordene 2 ganger eller ved selvbetjent buffet. Forrett og dessert anrettes på tallerken eller på buffet.

Normalt får dere tilgang til lokalene samme dag som selskapet arrangeres for pynting mm.

Lys, servietter og blomster/bordpynt kan ordnes selv, eller vi kan kjøpe inn og fakturere til kostpris med 10% påslag.

Barn 0-2 år er gratis. Barn 3-11 år 50% pris på mat. Alle andre priser som voksne.

Gjestenes matallergier må meddeles Strand innen 7 dager før arrangementet. Dersom personer med allergi melder forfall i siste liten før ankomst, er det fint om også dette meddeles Strand for å minske svinn på mat. Vi fakturerer i henhold til antallet oppgitt 2 dager før ankomst.