



Selskapsmeny med prisoversikt 2023

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. 70,-
Kald grønn ertesuppe med myntekrem og ristede gresskarkjerner	kr. 75,-
Chèvretoast med pinjekjerne og honning	kr. 85,-
Kremet fiskesuppe	kr. 115,-
Smørstekte asparges rullet i serranoskinke	kr. 115,-
Bruschetta med røkelaks, asparges, basilikum, crème fresh og sitron	kr. 139,-
Minipaier med butterdeig, røkelaks/reker	kr. 139,-

Hovedretter

Biff bourguignon (fransk kjøttgryte) servert med potetmos	kr. 220,-
Kremet italiensk kyllinggryte med pasta/ris	kr. 230,-
Svinestek med fløtegratinerte poter med smak av eple og marinerte grønnsaker	kr. 250,-
Dagens fiskerett med kokte/ovnsbakte poter servert med juliennegrønnsaker og kremet hvitvinsaus	kr. 290,-
Fersk ovnstekt laks med røsti (poteter) og melonchilissalat servert med urtedressing	kr. 310,-
Indrefillet av svin surret i serranoskinke, glasserte rødbeter servert med ovnsbakte poteter og soppsaus	kr. 280,-
Kalve/lammestek med pommes Anna, honningsglaserte grønnsaker og rødvinsaus	kr. 340,-

Tapas

Vi kan også tilby tapas. Ta kontakt for egen tapasmeny. Kr. 340,-

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

Desserter med kaffe

Fruktpai med is/krem	kr. 70,-
Karamellpudding med krem	kr. 80,-
Sjokolade mousse med bringebærsaus	kr. 80,-
Fruktsalat med is/krem/vaniljesaus	kr. 80,-
Mangosorbet med marinerte bringebær	kr. 80,-
Pannacotta med friske bær	kr. 80,-
Ostekake servert med friske frukter	kr. 80,-
Ingefær cremebrulée	kr. 90,-

I tillegg til mat kommer:

Leie av lokalene med utvask	kr. 200,- pr. pers.
Oppdekking, servering, oppvask og opprydding selskaper.	kr. 150,- pr. pers.
Oppdekking, servering, oppvask og opprydding bryllup. (pga. høyere personalkostnader)	kr. 300,- pr. pers.
Ved dekking/servering/oppvask/opprydding selv	kr. 125,- per pers.
Velkomstdrikk Mozell/Cider	kr. 40,- pr. pers.
Velkomstmat/ventemat frukt/boller	kr. 60,- pr. pers.
Kaffe/te til medbrakt kakebord	kr. 45,- pr. pers.

Diverse:

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

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.