



CATERING MENY



UTSIKTEN Nordmela Bistro & Bar

KOLDTBORD STANDARD (MINIMUM 10 PERS.)

295,- PR PERS

PEPPERBAKT ROASTBEEF

Fat med roastbeef

RØKT LAKS & EGGERØRE

Fat med røkt laks, eggerøre

Allergen: egg, fisk

POTETSALAT

Hjemmelaget kremet potetsalat

Allergen: Melk, sennep

SPEKEFAT

Fat med 3 typer spekemat

KARBONADER

med stekt løk - leveres varm

Allergen: Egg, melk, soya)

FRISK GRØNN SALAT

Salat , cherrytomat , paprika , agurk ,rødløk

FOCCACIA

Hjemmelaget foccacia

Allergen: Melk, sennep

DRESSINGER

Hjemmelaget Aioli, thousand island

Allergen: Aioli- egg / Thousand island: melk,egg

KOLDTBORD LUKSUS (MINIMUM 10 PERS.) 495,- PR PERS

PEPPERBAKT ROASTBEEF

Fat med roastbeef

RØKT LAKS & EGGERØRE

Fat med røkt laks og eggerøre

Allergen: Egg, fisk

POTETSALAT

Hjemmelaget kremet potetsalat

Allergen: Melk, sennep

BROKKOLISALAT

Hjemmelaget kremet brokkolisalat

Allergen: Melk, egg

PASTASALAT

Pestomarinert pastasalat med bacon

Allergen: Durumhvete, melk, egg

GRESK SALAT

Salat , tomat, cherrytomat, rødløk, agurk, oliven, fetaost, olje

Allergen: Melk

SPEKEFAT

Fat med 3 forskjellige typer spekemat

KARBONADER

Fat med karbonader og stekt løk - leveres varme

Allergen: Egg, melk, soya)

KYLLINGKLUBBER

leveres varme

RIS

FOCCACIA

Hjemmelaget foccacia

Allergen: Melk, sennep

DRESSINGER

Hjemmelaget Aioli, klassisk dressing

Allergen: Aioli- egg / klassisk: melk,egg

CATERING MENY

UTSIKTEN Bistro & Bar

GRYTERETTER / SUPPE (MINIMUM 10 PERS)

PRIS PR.PERS - VELGES DET VARMMAT TIL KOLDTBORD, REDUSERES PRISEN MED 50%

BACALAO

225,-

Vår egen Bacalao servert med foccacia og aioli.

Allergen: Fisk

VILTGRYTE

265,-

Viltgyte med reinkjøtt. Velg mellom ris eller potetmos. Rosenkål, gulrot og tyttebær.

Allergen: Melk

LAPSKAUS

175,-

Vår egen hjemmelaget lapskaus, servert med flatbrød og smør.

BIFF STROGANOFF

235,-

Servert med ris, salat, dressing, loff og smør.

Allergen: Hvetemel, melk, sennep

CHILI CON CARNE GRYTE

215,-

Rømme, nachoschips, loff

Allergen: Melk, hvetemel

CHILI SIN CARNE

195,-

Rømme, nachoschips, loff

Allergen: Melk, hvetemel

FISKESUPPE

175,-

Kokkens fiskesuppe, med lokal fisk fra Nordmela. Serveres med foccacia og smør

Allergen: Fisk, hvetemel, melk

KJØTTSUPPE

160,-

Vår hjemmelagde kjøttsuppe med ferske råvarer. Flatbrød og smør

VARMRETTER (MINIMUM 10 PERS)

PRIS PR.PERS - VELGES DET VARMRETT TIL KOLDTBORD - REDUSERES PRISEN MED 50%

TACOBUFFET

260,-

Tacokjøttdeig, tacoshell og tortillalefse, salat, mais, løk, tomat, paprika, agurk, revet ost, jalapeno, salsa og rømme

KYLLINGLÅR

185,-

2Stk kyllinglår servert med salat, dressing og ris

SVINESTEK

275,-

Serveres med kokt potet, surkål, erter, gulrot, brunsaus

KRYDRET KJØTTBOLLER

185,-

Stekt spicy kjøttboller, potetmos, grønnsaker, fløtesaus

Allergen: Melk, egg, hvetemel

KARBONADER

195,-

Potet, stekt løk og sesongens grønnsaker, ris eller kokt potet, saus

Allergen: Melk, egg, soya, hvetemel

LASAGNE

195,-

Salat, dressing, loff

Allergen: Melk, hvetemel

OKSESMÅSTEK

385,-

Kokt potet, ertestuing, gulrot, saus, tyttebær

Allergen: hvetemel

RØMMEGRØT M/SPEKEMAT

195,-

Spekeskinke, morrpølse, fenalår, flatbrød, honningmelon, jordbær.

Allergen: hvetemel, melk

CATERING MENY

UTSIKTEN Bistro & Bar

TILLEGGSVALG STANDARD OG LUKSUS MENY PRIS. PR.PERS

SPEKEFAT EKSTRA

Chorizo picante, coppaskinke, trøffelsalami, salami heite krydder, flatbrød

PR.FAT
550,-

KYLLINGVINGER

Grilla kyllingklubber

35,-

OSTEFAT

4 forskjellige ost, 3 typer kjeks og 2 marmelader, melon, bær
Alergen: melk

PR.FAT
550,-

KRYDRET KJØTTBOLLER

Spicy krydret kjøttboller
Allergen: Melk,egg hvetemel

35,-

EGGESALAT

Hjemmelaget eggesalat m/vårløk
Alergen: melk,egg

35,-

KYLLINGLÅR

Grillet 1stk kyllinglår

45,-

GRESK SALAT

Salat , tomat, cherrytomat, rødløk, agurk, oliven, fetaost, olje

35,-

KOKTE POTETER

Ferdig skrelte kokte poteter

25,-

PASTASALAT

Hjemmelaget kremet pastasalat med skinke
Alergen: melk,egg, hvetemel

35,-

RIS

Kokt ris

20,-

BROKKOLISALAT

Hjemmelaget kremet brokkolisalat
Alergen: melk,egg

35,-

FLØTEGRATINERT POTETER

Fløtegratinerte poteter med gratinert ost på toppen
Allergen: Melk

40,-

WALDORFSALAT

Hjemmelaget waldorfsalat
Alergen: melk,egg

35,-

DRESSINGER

Hjemmelaget dressing-
Klassisk vinaigrette , rømmedressing ,

15,-

LOFF

Fersk loff - beregner 2stk pr.pers
Alergen: Hvetemel

10,-

CATERING MENY

UTSIKTEN Bistro & Bar

TAPAS BORD 399,- PR. PERS

SPEKEFAT

3 forskjellige spekemat

OSTEFAT

3 forskjellige ost, 2 typer kjeks og 2
marmelader
Allergen: melk

GRØNN SALAT

Salat , tomat, cherrytomat, rødløk, agurk,
fetaost, olje

BROKKOLISALAT

Allergener: egg, melk

SPICY

KYLLINGKLUBBER

STEKT SALCICCIA

TAPASPØLSE

SESONGENS

KJØTT MED

ASIATISK GLAZE

Allergen: soya

SPANSKE KJØTTBOLLER I SPICY TOMATSAUS

MARINERT VARMRØKT LAKS

Allergen: fisk

SRIRACHA DRESSING

SALTBAKTE SMÅPOTETER

FOCACCIA

Allergen: hvete

GRØNNSAKSMIKS

Stekte grønnsaker etter sesong

OLIVEN

AIOLI

CATERING MENY

UTSIKTEN Bistro & Bar

DESSERTER

OSTEKAKE BRINGEBÆR

Stor kake delt i 40 biter på ca 5*5cm
Alergen: Hvetemel, melk

990,-

VERDENS BESTE

Stor kake delt i 40 små biter 5*5
Alergen: Hvetemel, melk, egg, mandel

1100,-

TIRAMISU

Porsjonskake delt i 12stk.
Alergen: Hvetemel, melk, egg

490,-

FRUKTFAT

Sesongens frukt & bær, nøtter og sjokolade.

550,-

DRIKKEMENY

MINERALVANN 0,5L

Coca cola, Cola u/sukker, Fanta, Pepsi Max, Pepsi, Solo, Solo super, Eventyrbrus, Villa, Mozell,

30,-

JUICE 5L APPELSIN

Bag in boks kartong med mild appelsinjuice. Holder seg kald på benk etter nedkjøling i ca 4timer.

200,-

MINERALVANN 1,5L

Coca cola, Cola u/sukker, Fanta, Pepsi Max, Pepsi, Solo, Solo super, Eventyrbrus, Villa, Mozell,

35,-

JUICE EPLE 5L

Bag in boks kartong med frisk eplejuice. Holder seg kald på benk etter nedkjøling i ca 4timer.

180,-

VANN 0,5L

Isklar naturell, Isklar sitron, Isklar eple&lime, Isklar still, Isklar fersken/br.bær, Isklar mango

20,-

VANN 1,5L

Isklar naturell, Isklar sitron, Isklar lime, Isklar eple, Isklar mango, Isklar appelsin, Isklar Isklar still,

25,-

CATERING MENY

UTSIKTEN Bistro & Bar

MØTEMAT

WRAPS KYLLING

Digg wraps fylt med marinert kylling, salat, tomat, agurk, paprika, karridressing
Alergen: Hvetemel

135,-

WRAPS BIFF

Wraps fylt med marinert biff, salat, tomat, agurk, paprika, løk, bearnaise
Alergen: Hvetemel

135,-

CIABATTA SALAMI

Ciabatta med siliana salami, ost, paprika, tomat, agurk.
Alergen: Hvetemel

115,-

CIABATTA OST&SKINKE

Ciabatta med ot, skinke, paprika, agurk
Alergen: Hvetemel, melk

110,-

FOCCACIA EGG&BACON

Saftig foccacia med omelett, bacon, tomat, rødløk
Alergen: Hvetemel, egg

135,-

SANDWICH KYLLING&BACON

Surdeigsbrød med stekt kylling, bacon, tomat, rødløk
Alergen: Hvetemel

135,-

SANDWICH SERRANO&BRIE

Surdeigsbrød med serranoskinke, brie, pesto, tomat
Alergen: Hvetemel, melk

135,-

FRUKTFAT

Oppskjært sesongens frukt & bær, nøtter og sjokolade.
Alergen: Sjokolade-melk - peanøtter, cashewnøtter

400,-

BAGUETT OST&SKINKE

Fin eller grov baguett med ost, skinke, agurk, paprika
Alergen: Hvetemel, melk

99,-

BAGUETT EGG&BACON

Fin eller grov baguett med egg, bacon, majones
Alergen: Hvetemel, egg

125,-

BAGUETT EGGERØRE&LAKS

Surdeigssbaguett med eggerøre & laks.
Alergen: Hvetemel, egg, fisk

130,-

BAGUETT ROASTBEEF

Grov baguett med roastbeef, potetsalat, rødløk.
Alergen: Hvetemel

135,-

SALAT KYLLING

Salat, stekt kylling, bacon, pasta, pesto, agurk, paprika, løk, frøblanding, fetaost, dressing, brød og smør
Alergen: Hvetemel

165,-

SALAT TACO

Tacokjøttdeig, salat, mais, tomat, paprika, agurk, løk, nachos, rømme og salsa
Alergen: Rømme-melk

165,-

EKSTRA SERVICE

VI KAN TILBY OPPBYGGING AV KOLDTBORDET

DU KAN LEIE UTSTYR FOR Å SETTE MATEN PÅ FOR ETT LEKKERT KOLDTBORD SOM GJØR FESTEN ENDA MER SPESIELL. VI HJELPER DEG Å BYGGE DETTE OPP, SLIK AT NÅR MATEN KOMMER ER DET ENKELT Å SETTE PÅ PLESS. PRIS AVHENGER AV STØRRELSE PÅ KOLDTBORD. PRIS MELLOM 1000-2500,-
ØNSKES DU Å HA EKSTRA PERSONELL FOR DIN FEST, DU KAN LEIE AV OSS. PRIS ETTER AVTALE

Bestilling av koldtbord og varmretter må gjøres 2 uker i forkant. Bestilling av desserter 2 uker i forkant. Møtemat og drikke kan gjøres 3 dager i forveien. Bestilling som gjøres med mindre enn 2 uker før arrangement kan vi ikke garantere at vi kan lage, men spør gjerne så finner vi sammen en løsning. Savner du noe i menyen til ditt selskap kan du gjøre en henvendelse til oss så kanskje vi kan tilby det.

Bestilling gjøres til: nordmelalandhandleri@gmail.com