



FJORDBRIS HOTELL
ØSTHUSVIK



Catering meny - 3 sider.

Telefon - 922 33 900

Bestilling skjer pr e-post
- med en korrekt fakturaadresse oppgitt.
Betaling skjer allikevel ved henting.

E-post - booking@fjordbris.no

Supperett med brød etc.

- Tomatsuppe med kokt egg, hjemmebakket brød og urtesmør med hvitløk (*selleri, hvete, gluten, melk*). kr 135,-
- Kremet fisk- og skalldyrssuppe med hjemmebakket brød og kviteseidsmør (*fisk, skalldyr, melk, hvete, gluten*). kr 145,-
- Fransk løksuppe med ostegratinert brød med hvitløk og persille (*sulfitter, melk, hvete, gluten*). kr 125,-

Vi leverer maks to valg i en bestilling. Minimum for 15 personer av hvert valg.

Middagsretter:

- Hjemmelagde kjøttboller i tomatsaus - med chili og rosmarin. Serveres med potetmos, salat, foccaciabrød og hvitløksmør (*egg, melk, hvete, gluten*). Kr 195,-
- Laksefilet med sitronpepper, smørsaus med persille, dampede grønnsaker og kokte poteter (*fisk, melk*). Kr 235,-
- Helstekt sennepmarinert svinenakke med rødkål, fløtesaus, dampede grønnsaker og ovnstekte potetbåter (*sennep, melk*). Kr 225,-
- Komler med salt kjøtt, vossakorv, kålrabi og baconfett (*gluten*). Kr 225,-
- Fiskegrateng med råkost, kokte poteter og baconfett (*fisk, melk, egg*). Kr 185,-
- Moussaka med gresk salat, foccaciabrød og tzatziki (*melk, egg, hvete, gluten*). Kr 215,-
- Bacalao; klippfisk i tomatisert saus med løk, potet, paprika, oliven og urter. Hvitløksmør og foccaciabrød (*fisk, melk, hvete, gluten*). Kr 215,-
- Lammesteik med urtesjy, fløtegratinerte poteter og sautert sopp, squash, løk, paprika og brokkoli. ovnsbakte cherrytomater (*melk*). Kr 245,-
- Sursteik med brun saus, kokte poteter, waldorfsalat, dampet brokkoli, gulrot og blomkål, tyttebærsyltetøy (*melk, hvete, gluten, egg*). Kr 245,-

Vi leverer maks to valg i en bestilling. Minimum for 15 personer av hvert valg.

Gryteretter

- Fransk oksegryte med rødvinsaus, sopp, bacon og løk.
Med potetstappe, brød og smør. kr 225,-
- Indisk «butter chicken» kyllinggryte, med ris, salat, nanbrød
og mango chutney. **Kan lages med kokosmelk for melkefri versjon.** kr 215,-
- Thai fiskegryte med laks og hvit fisk i grønn curry
og kokosmelk med grønnsaker og kokt ris. kr 215,-
- Marokkansk lammegryte med cous cous eller ris,
salat, brød og rømmedressing. kr 195,-
- Marokkansk gryte - **Kan lages som vegetaralternativ.**
Med cous cous eller ris, salat, brød og rømmedressing. kr 175,-
- Lapskaus med oksekjøtt - servert med flatbrød kr 165,-

Vi leverer maks to valg i en bestilling. Minimum for 15 personer av hvert valg.

Koldtbord:

- Pastasalat med soltørket tomat (*hvete, gluten, egg*)
- Risnudelsalat med grønnsaker og peanøtter. (*peanøtter, sesam*)
- Potetsalat (*egg, melk*)
- Coleslaw (*egg*)
- Rødbetsalat med honning- og balsamico dressing (*selleri, sulfitter*)
- Eggerøre (*egg*)
- Spekeskinke, fenalår, morrpølse,
- Røykelaks (*fisk*)
- Kyllingvinger - marinert i hvitløk og basilikum
- Foccaciabrød (*hvete, gluten*), urtesmør (*melk, sennep*)
- Aioli (*egg*), pesto (*nøtter, melk*), oliven kr 325,-

Koldtbord (over) - utvidet med:

- Stekte kamskjell med soyasaus (*skalldyr, hvete, gluten*)
- Laksetartar med pepperrotkrem (*fisk, melk*)
- Ostefat med blåmuggost, brie, parmesan og druer, (*melk*) Totalt kr 425,-

Dessert

- Sitronfromasj med bringebærsaus (*egg, melk*) kr 85,-
 - Panna cotta med rabarbrakompott (*melk*) kr 85,-
 - Karamellpudding med krem og karamellsaus (*egg, melk*) * kr 95,-
 - Sjokolademousse (*melk, egg, kan inneh. spor av nøtter*) * kr 85,-
 - Sviskegrøt med fløtemelk (*melk*) * kr 85,-
 - Dronning Maud fromage (*egg, melk*) kr 90,-
- * uten gelatine - vegetar

Kaker

- Gulrotkake med kremostglasur (*egg, melk, hvete, gluten*) $\phi = 24\text{ cm}$ 12 pers. kr 265,-
- Sitronkake med melisglasur (*egg, hvete, gluten*) $\phi = 24\text{ cm}$ 12 pers. kr 265,-
- Tiramisu-kake (*egg, melk, hvete, gluten*) $\phi = 24\text{ cm}$ 12 pers. kr 285,-
- Brownies med peanøtter $\phi = 24\text{ cm}$ 12 pers. kr 330,-
(*egg, melk, hvete, gluten, peanøtter, kan inneholde spor av andre nøtter*)

Pizza, fish & chips, vårruller m.m.

“Fjordterrassen” tilbyr nå pizza, fish & chips og vårruller m.m. som “take away” innenfor åpningstiden i helgene - fra påsken (fredag, lørdag og søndag).

- Pizza med hjemmelaget bunn - fem varianter - 40 cm pr stk kr 195,-

sandwich/wraps - laget med hjemmebakt foccaciabrød eller hvetetortilla. Pluss glutenfritt alt.

Lik pris for en sandwich som for en hel wraps

- Roastbiff med remulade og rødløk (*hvete, gluten, egg*) kr 65,-
- Kremost og røykelaks (*hvete, gluten, melk*) kr 65,-
- Eggesalat og bacon (*hvete, gluten, egg, sennep*) kr 65,-
- Bacon, salat, tomat og majones (*hvete, gluten, egg*) kr 65,-
- Jarlsbergost, skinke og paprika (*hvete, gluten, melk*) kr 65,-
- Kyllingsalat med karrimajones (*hvete, gluten, egg*) kr 65,-
- Tunfisksalat med kapers og sylteagurk (*hvete, gluten, fisk, egg*) kr 65,-
- Hummus, agurk, paprika, revet ferske rødbeter (*hvete, gluten, sesam*) kr 65,-

Ved flere valg kreves minimum 8 stk av hvert. OBS! Kr 75,- pr stk for levering på søndag.

Smørbrød - 5 sorter - likt antall av hver. Spiralloff i bunn - og glutenfritt alt.

- Håndpillede reker med majones og sitron.
- Røykelaks med eggerøre.
- Karbonader med stekt løk og hjemmesylta rødbeter.
- Roastbiff med hjemmelaget remulade og rødløk.
- Amerikansk skinke med eggesalat.

(Kan inneholde: melk, egg, gluten, fisk, skaldyr)

pr stk kr 45,-

OBS! Kr 49,- pr stk for levering på søndag.

Vannbad med varme og lokk kan leies til middagsretter.

To stk vannbad i rustfritt material sikrer varm mat og gir en proff rigging av din buffét.

Leiepris pr stk = kr 280,- inkl to stk bokser rødsprit.



Gjenbruksemballasje, eventuelle fat, gryter og annet utstyr leveres dagen etter arrangementet.

Eventuelle avvik er avklart i forkant av utlån/henting.

Betingelser

Oppgitte priser er inkl 15 % mva. Leveringstid 1 uke fra bestilling.

Minimum bestilling og kun et enkelt valg fra vår catering-meny = kr 3.000,-.

Minimum bestilling med flere valg - feks. middagsrett pluss dessert og kake = kr 4.500,-.

Pizza og annet fra "Fjordterrassen" kan selvfølgelig bestilles enkeltvis i åpningstiden i helgene.

Betaling skjer med bankkort ved levering/henting.

Transport innen Rennesøy kan avtales. Minimum takst = kr 400,-.

I juli måned er kjøkkenet stengt for cateringleveranser.

Kontaktinfo:

Telefon: 922 33 900 • E-post: booking@fjordbris.no

Henting av varer; Østhusvikveien 609 - Rennesøy

Ring oss gjerne for forespørsel. Bestillingen skjer pr e-post.