



Meny

Frokost

Vi leverer frokost hjemme, på hytta eller på jobben, servert oppdelt på fat.

Kokt egg, skinke, salami, hvitost, brunost, syltetøy, agurk og tomat. (E, M)
Nystekte rundstykker, brød og smør. Melk og juice. Pr pers. kr 135,-

Ekstra:

Yoghurt	kr 15,- (M)	Røkelaks	kr 20,- (F)
Eggerøre	kr 15,- (E, M)	Frukt	kr 20,-
Bacon	kr 15,-		

Lunsj

Smørbrød

Ost og skinke (M)

Røker med majones (SK, E)

Karbonade med stekt løk (M, E)

Røkelaks med eggerøre. (F, M, E)

Kalkun med waldorfsalat (N, M, S)

Roastbiff med remulade (E)

kr 79,-

Snitter - valgfritt pålegg
pålegg kr 39,- (G)

kr 35-

Rundstykke - valgfritt

Grønne alternativer

Pastasalat med pesto og kylling. (N)

Salat med sprøtt bacon og pinjekjerner. (N)

Bønne og linse-salat med laks. (F)

kr 125,-

Gryteretter

Elghakk kr 165,- (M)

Chili con carne kr 165-

Kyllinggryte med karri kr 165,- (M)

Lammegryte kr 205,- (M)

Høstgryte av vilt kr 205,- (M)

Finnbiff kr 175,- (M)

Bacalao kr 195,-

Bønnegryte vegetar kr 145,-

Gryterettene serveres med mandelpotetstappe eller ris, brød og smør (M; G)



Meny

Forretter

<i>Skogsoppsuppe, blomkålsuppe, løksuppe eller kremet blåskjellsuppe</i>	kr 85,- (M,B)
<i>Carpaccio av viltfilet med Kvit kaprin, ruccola, pinjekjerner og balsamico</i>	kr 105,- (M,N)
<i>Akevittgravet reinsdyrfilet servert på potet med tyttebærrømme</i>	kr 155,- (M)
<i>Siktrio fra Femund</i>	kr 105,- (F,M)
<i>Ørretogntoast servert med rødløk og rømme</i>	kr 135,- (M,F)

Hovedretter

Ved catering leveres hovedrettene i engangsemballasje, ikke porsjonsanrettet.

<i>Tradisjonell stek av rein eller elg, med stekt sopp, rosenkål og viltsaus</i>	kr 255,- (M,G)
<i>Porterstek av elg med brokkoli, blomkål og gulrot</i>	kr 255,- (M)
<i>Heltstekt filet av okse med stekte rotgrønnsaker og rødvinssaus</i>	kr 295,-
<i>Lammestek med ovnsbakte rotgrønnsaker og sjysaus</i>	kr 245,-
<i>Skinkestek og medisterkaker med surkål, kokte grønnsaker og brun saus</i>	kr 195,- (M,G)
<i>Ørretfilet med rotgrønnsaker og rømmesaus</i>	kr 215,- (M)
<i>Bakt ørret med glasert rødbete, rotmos og dill saus</i>	kr 205,- (M)
<i>Ostefylt baconsurret kylling med champignonsaus og frisk salat</i>	kr 195,- (M)

Til hovedrettene kan det velges mellom følgende poteter:

Fløtegratinerte poteter, ovnsbakte poteter, kokte poteter eller mandelpotetstappe (M)

Dessert

<i>Hjemmelaget fruktsalat med krem</i>	kr 85,- (M)
<i>Tilslørte bondepiker</i>	kr 85,- (M)
<i>Karamellpudding med krem og karamellsaus</i>	kr 85,- (M)
<i>Tjukkmjølkspannacotta med multe</i>	kr 105,- (E,M)
<i>Sjokoladefondante med vaniljeis</i>	kr 95,- (G,M,N)
<i>Kaker – pris på forespørsel</i>	

Generelt

<i>Utkjøring i Trysil sentrum, Trysil Sør kr 300,- og Fageråsen</i>	kr 400,-
<i>Til omliggende grender og hytteområder etter avtale.</i>	
<i>Leie av kokk eller servitor, pr time</i>	kr 450,-

Allergener merket i menyen() = Melk, Nøtter, Egg, Seleri, Skalldyr, Bløtdyr og Gluten