



Cateringmeny



Frokost

Kokt egg, skinke, salami, hvitost, brunost, syltetøy, agurk og tomat. Nystekte rundstykker, brød og smør.
Melk og juice, pr. pers.kr 135,-

Ekstra, pr. pers:

Yoghurtkr. 15,-
Eggerørekr. 15,-
Baconkr. 15,-
Røkelakskr. 20,-
Fruktkr. 20,-

Påsmurt

Smørbrød

Ost og skinke,
Reker med majones
Karbonade med stekt løk.
Røkelaks med eggerøre.
Kalkun med waldorfsalat
Roastbiff med remulade, pr. stkkr. 59,-
Snitter - 4 stk, valgfritt påleggkr. 145,-
Rundstykker, - valgfritt påleggkr. 39,-

Wraps

Viltskav med salat og tyttebærrømme
Kylling med salat og cæsardressing
Røkt laks med ruccola, rødløk og smøreost
Spekeskinke med avokado, basilikum og smøreost
Pr. persKr 95,-

Varm Lunsj

Gryteretter

Lapskauskr. 145,-
Elghakkkr. 165,-
Kyllinggryte med karrikr. 165,-
Chili con carnekr. 165,-
Bønnegryte vegetarkr. 145,-
Bacalaokr. 185,-
Finnbiff av reindyrskavkr. 205,-
Høstgryte av elgkr. 225,-

Gryterettene serveres med mandelpotetstappe eller ris samt brød og smør/flatbrød

Forretter

Supper: skogsoppsuppe / blomkålsuppe / løksuppe eller kremet blåskjellsuppekr. 85,-
Spekeskinke fra Bakken Øvre
med asparges og Kvit Kaprinkr. 95,-
Varmrøkt røye med sprø salat og urterømme .kr. 95,-
Akevittgravet reinsdyrfilet på potet med tyttebærrømme og ruccolakr. 105,-
Lundgubbens Trio, sesongens fisk, røkt eller gravet, med gøtt attåtkr. 125,-

Hovedretter

Ved catering leveres hovedrettene i engangs-emballasje, ikke porsjonsanrettet.

Skinkestek og medisterkaker

med surkål, kokte grønnsaker og brun sauskr. 185,-
Ostefyllt baconsuret kylling
med sjampingnonsaus og frisk salatkr. 195,-
Lundgubbens ørret
med glassert rødbete, rotmos og hvit sauskr. 205,-
Tradisjonell stek av rein eller elg,
med stekt sopp, rosenkål og viltsauskr. 245,-
Lammestek
med ovnsbakte grønnsaker, bakt hvitløk og rødvinssauskr. 275,-
Porterstek av elg
med sesongens grønnsaker og portersauskr. 295,-
Heltstekt filet
av okse med stekte rotgrønnsaker og rødvinssauskr. 315,-

Til hovedrettene kan det velges mellom følgende poteter: Kokte poteter, saltbakte poteter, timianbakte poteter eller fløtegratinerte poteter

Desserten og kaker

Hjemmelaget fruktsalat med kremkr. 65,-
Kokkens tilsørte bondepikerkr. 85,-
Hjemmelaget karamellpudding med krem og karamellsauskr. 85,-
Tjukkmjølkspannacotta med multekr. 95,-
Sjokoladefondante med vaniljeis fra Røroskr. 105,-
Marsipankake eller bløtkakekr. 40,-
Kringle eller bolle foccacia med blåbærkr. 35,-
Formkakerkr. 30,-
Kaffe og tekr. 30,-/200,-

Andre tjenester

Utkjøring i Trysil sentrum, Trysil Sørkr. 300,-
Utkjøring til Fageråsenkr. 400,-
Til omliggende grender og hytteområder etter avtale.
Leie av kokk eller servitør, pr timekr. 500,-

Leie av duk 140x250, pr. stkkr. 75,-
Leie av duk 140x330 pr. stkkr. 95,-
Duking og dekking av bord til selskap pr. pers.kr. 35,-
Leie av dekketøy, porselen, glass og bestikk pr. perskr. 35,-

Priser pr. mai 2018. Med forbeh. om trykkfeil og prisendring uten varsel.

Trysil Mat & Catering • Løkjavegen 2 • 2420 Trysil
Telefon: +47 990 99 964 • E-post: trysil@matogcatering.no • Web: www.matogcatering.no