

Frokost

Frokost

Kokt egg, skinke, salami, hvitost, brunost, syltetøy, agurk og tomat. Nystekte rundstykker, brød og smør.
Melk og juice, pr. pers H,E,Lkr 155,-

Ekstra, pr. pers:

Yoghurt Lkr. 15,-
Eggerøre Ekr. 20,-
Baconkr. 25,-
Røkelaks Fkr. 30,-
Fruktkr. 20,-

Påsmurt

Smørbrød

Ost og skinke L,Hkr. 55,-
Reker med majones H,S,Ekr. 89,-
Karbonade med stekt løk Hkr. 89,-
Røkelaks med eggerøre F,Ekr. 89,-
Roastbiff med remulade E,L,Hkr. 89,-
Snitter, 4 stk
laks og eggerøre,
reker med majones, brie-ost og
roastbeef med remulade F,E,S,L,Hkr.165,-
Rundstykke H fra kr. 39,-

Baguette

Ost og skinke H,Lkr. 65,-
Laks og eggerøre H,F,Ekr. 85,-
Roastbeef H,E,Lkr. 75,-
Bacon og eggerøre H,Ekr. 75,-

Varm Lunsj

Gryteretter

Lapskauskr. 165,-
Elghakk Lkr. 195,-
Kyllinggryte med karri Lkr. 185,-
Chili con carnekr. 168,-
Bønnegryte, vegetarkr. 145,-
Finnbiff av reindyrskav Lkr. 235,-
Høstgryte av elg Lkr. 245,-

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

Allergener:

H=hvete, E=Egg, L=Laktose
F=Fisk, S=Skalldyr, SE=Sennep, N=Nøtter

Forretter

Supper: Skogsoppsuppe, gratinert løksuppe L eller kremet blåskjellsuppe L,Skr. 115,-
Spekeskinke fra Bakken Øvre
med asparges og Kvit Kaprin Lkr. 115,-
Varmrøkt røye
med sprø salat og urterømme F,Lkr. 115,-
Akevittgravet reinsdyrfilet på potet med tyttebærrømme og ruccola Lkr. 135,-
Lundgubbens Trio, sesongens fisk, røkt eller gravet, med gøtt attåt L,Fkr. 139,-
Pultost, servert med Rørosrømme, mandelpotet, flatbrød og godt smør LKr. 125,-

Hovedretter

Ved catering leveres hovedrettene i engangsemballasje, ikke porsjonsanrettet.

Skinkestek og medisterkaker

med surkål, kokte grønnsaker og brun sauskr. 195,-
Ostefylt baconsurret kylling
med sjampingnonsaus og frisk salat Lkr. 215,-
Lundgubbens ørret
med glasserte rotgrønnsaker, selleripurre og brunet smør F,Lkr. 239,-
Tradisjonell stek av Trysil-elg,
med stekt sopp, rosenkål og viltsaus Lkr. 285,-
Braiseret lammeskank med ovnsbakte grønnsaker, bakt hvitløk, potetstappe og rødvinssjykr. 285,-
Porterstek av elg
med sesongens grønnsaker og portersauskr. 295,-
Heltstekt filet
av okse med stekte rotgrønnsaker og rødvinssauskr. 335,-
Tjälknøl
Langtidsstekt elgstek stekt fra frossen tilstand, deretter lagt i saltlake. Serveres med med bakte rotgrønnsaker, blåbærsaus og bakte mandelpoteterKr. 295,-

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

Desserten og kaker

Kokkens tilslørte bondepiker Lkr. 95,-
Hjemmelaget karamellpudding
med krem og karamellsaus L,Ekr. 85,-
Tjukkmjølksannacotta med multe Lkr. 125,-
Sjokoladefondant med vaniljeis fra Røros L,Ekr. 105,-
Marsipankake eller **bløtkake** H,L,Nkr. 45,-
Kringle eller **bolle foccacia** med blåbær H,Lkr. 35,-
Formkaker H,Ekr. 30,-
Kaffe og tekr. 30,-/200,-

Andre tjenester

Utkjøring i Trysil sentrum, Trysil Sørkr. 350,-
Utkjøring til Fageråsenkr. 450,-
Til omliggende grender og hytteområder etter avtale.
Leie av kokk eller servitør, pr timekr. 600,-

Leie av duk 140x250, pr. stkkr. 75,-
Leie av duk 140x330 pr. stkkr. 95,-
Duking og dekking av bord til selskap pr. perskr. 45,-
Leie av dekketøy, porselen, glass og bestikk pr. perskr. 45,-

Priser pr. august 2021. Med forbehold 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