

HOS SOLVEIG

— ETB. 2006 —

CATERING

Bestillinger min. 5 personer, vi kan tilpasse de fleste retter mtp. allergener, hør med oss.

Kan ikke garantere kryss smitte. Glutenfrittbrød + 30

FROKOST

Kjøleskapsgrøt	55
Chiapudding med coulis	60
Croissant eller scones med smør og syltetøy ^{*ghv m}	56
Croissant med ost og skinke ^{*ghv m}	56
Kanelbolle ^{*ghv m}	46
Enkle blingser, spør om pålegg	fra 60
Juice	55
Smoothie	75



Vi kan levere kanner med kaffe, te og tilbehør etter avtale.

WRAPS ^{*ghv} 100

Ost, skinke og grønt ^{*m}

Røkt laks, kremost og grønt ^{*m f}

Mozzarella, pesto og tørket tomater ^{*m nc}

Kylling, grønt og enten aioli/ hummus ^{*e m ses}

SALATER 185

Serveres med brød, tzatziki og smør ^{*ghv m}

Grilla kyllingsalat med avocako, tomat, sylta løk og fetaost ^{*m}

Krydderlaks, egg, vårløk, fetaost og sylta løk ^{*m f}

Vegansk kikerter, grilla sopp, soltørka tomat, grønt, sylta løk og hummus ^{*ses}

SURDEIGSSANDWICHER ^{*ghv m}

125



Spekeskinke, kremost, pesto og tomat ^{*nca m}

Kylling og grønt med enten aioli/ pesto/ hummus ^{*e m nca ses}

Tunfiskrøre ^{*m e f bl}

Røkt laks, grønt og kremost ^{*f m}

Brie, tomat og pesto ^{*nca m}

Hummus, tomat og avocado ^{*ses}

Serveres med
brød og smør! ^{*ghv m}

165 PP



SVART BØNNESUPPE

Tilbehør, tortillachips, feta, koriander og sylta løk ^{*m sel}

GULROTSUPPE

Med kokosmelk chili og ingefær, tilbehør: sri-racha og koriander ^{*sel}

LINSESUPPE

Med grønnsaker og urter ^{*sel}

KREMET BLOMKÅLSUPPE

Tilbehør, bacon og vårløk ^{*m sel}

KREMET POTET OG PURRESUPPE

Tilbehør, bacon og vårløk ^{*m sel}

Allergenforklaring: *ghv = Gluten hvete, *m = melk *e = egg *f = fisk *sen = sennep *nca = nøtter cashew NB! Vi kan ikke garantere at det ikke kan forekomme kryss smitte da vi har et lite kjøkken. Vi kan ordne glutenfritt brød som alternativ, men vi kan ikke garantere 100% glutenfritt da det kan komme borti melstøv. Glutenfritt brød koster 30,- ekstra.

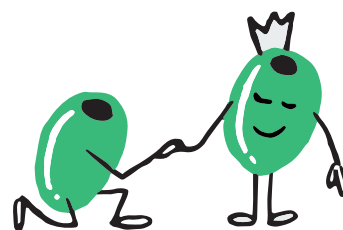
HOS SOLVEIG

— ETB. 2006 —

CATERING

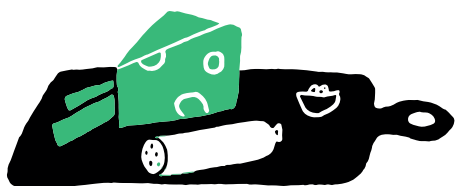
SNACKS

POTTIS *npea	45
PICKLES *ghv ses	35
QUEEN GREEN OLIVEN *ghv	60
GRØNNSAKER OG DIPP/HUMMUS	55
FRUKT OG -BÆRFAT	65
TORTILLACHIPS OG GUACAMOLE	100
SURDEIGSBRØD OG HUMMUS *ghv ses	60
SURDEIGSBRØD MED AIOLI *ghv e m so	60
SURDEIGSBRØD OG OLIVENOLJE *ghv	60
SALTE MANDLER *nman	60



SNACK-PACK 175 PP

Pakket individuelt. Minst 5 pers.



OST

Brie, Holtefjell, Gorgonzola, fiken, salte mandler, oliven, aioli og brød *ghv m e sen nman

KJØTT

Spekeskinke, Coppaskinke, Salami fennikel, Salami trøffel, salte mandler, oliven, aioli og brød *ghv m e sen

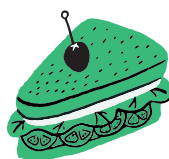
OST & KJØTT

Brie, Holtefjell, Spekeskinke, Salami fennikel, surdeigsbrød, aioli og oliven *ghv m e sen

VEGAN

Falafel, hummus, gulrot, selleri, syltet agurk, oliven og brød *ghv ses

*Se egen meny
for snitter!*



Allergenforklaring: *ghv = Gluten hvete, *m = melk *e = egg *f = fisk *sen = sennep *nca = nøtter cashew NB! Vi kan ikke garantere at det ikke kan forekomme kryss smitte da vi har et lite kjøkken. Vi kan ordne glutenfritt brød som alternativ, men vi kan ikke garantere 100% glutenfritt da det kan komme borti melstøv. Glutenfritt brød koster 30,- ekstra.

HOS SOLVEIG

— ETB. 2006 —

CATERING

KIKERTGRYTE

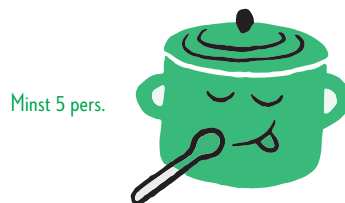
Med karri og kokosmelk, serveres med koriander, brød og smør ^{*ghv m sel} 200 PP

CHILI SIN/CON CARNE

Serveres med tortillachips, guacamole, feta, koriander og sylta løk ^{*sel m} 225/265 PP

BIFF BOURGOGNE

Serveres med potetstappe, brød og smør ^{*ghv m sel} 265 PP



Minst 5 pers.

TACO

Langtidsstekt svinenakke, grilla kylling, svart bønnestuing, grilla østersopp og sjampinjong, guacamole, pico de gallo, mangosalsa, sylta løk, fersk ost, mais tortillas og våre egne tortillas

MIDTØSTEN

Falafel, hummus, tabouhleh, yoghurt dressing, kjøteboller, harisskylling i tomatsaus, oliven og pidebrød

ITALIENSK

Spekeskinke, salami ventricina, trøffelsalami og mortadella, capresalat med burrata, italienske kjøttboller i tomatsaus, strozzopreti fersk pasta, parmesan, oliven, focaccia og olivenolje

SPANSK

Spekeskinke, saltkokte nypoteter i hvitløkssmør, albondigas i tomatsaus, spansk tortilla, grilla sopp, manchego, oliven, brød og aioli

SOLVEIGS KOLDBORD KLASSISK

Spekeskinke, karbonader med løk, røkt laks med kapers, sitron og dill, potetsalat, eggerøre, skagernøre med håndpilla reker og krepshaler, capresalat med burrata, brød, smør og aioli

FANCY + 100

Grilla sopp, saltkokte poteter med hvitløkssmør, brie med marmelade og valnøtter, grilla pølser fra Metervare

BUFFET

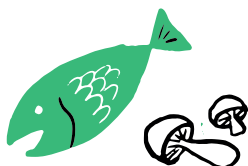
Minst 10 personer 380 PP



JULETAPAS

Sesong 495

Pst! For 80 kroner ekstra kan vi tilby risgrøt med rød saus til dessert.
Hjemmelaget selvfølgelig!



ØLDAMPA PINNEKJØTT

Med øl fra Haandbryggeriet og kårabistappe

RIBBE

Med asiatisk vri

HJEMMELAGET MEDISTERKAKER OG PØLSER

Stekt med svsker, serveres med rødkål, surkål og mandelpotet

RAKFISK

Rømme fra Røros, rødløk og mandelpotetlelse

HOLTEFJELL OST

Fra Eiker Gårdsysteri med julesyltetøy og kjeks, blåmuggost, fiken og pepperkake

LANGBRØD OG SMØR

Kos dere!

Allergenforklaring: *ghv = Gluten hvete, *m = melk *e = egg *f = fisk *sen = sennep *nca = nøtter cashew NB! Vi kan ikke garantere at det ikke kan forekomme kryss smitte da vi har et lite kjøkken. Vi kan ordne glutenfritt brød som alternativ, men vi kan ikke garantere 100% glutenfritt da det kan komme borti melstøv. Glutenfritt brød koster 30,- ekstra.