



Catering Meny

- all den gode maten

Vi leverer velsmakende mat til enhver anledning

Rev. 10/3-20

Hos oss bestiller du mat og drikke til:

- **Møter/Kurs**
- **Konferanser**
- **Selskap**
- **Andre tilstelninger**

Utleie av kurs- og møtelokaler med servering

SMØRBRØD

Røkt laks m/egg - 1. 2. 3. 4. 8. 11.	57,-
Roastbiff med remulade - 1. 2. 3. 8. 11.	57,-
Reker med majones - 1. 2. 3. 6. 8. 11.	57,-

SNITTER

Pålegg/utvalg som smørbrød - allergener som smørbrød	36,-
---	------

NYDELIG STORT RUNDSTYKKE

Ost - Skinke - Egg - 1. 2. 3. 8. 11.	38,-
Roastbiff, reker, laks - 1. 2. 3. 4. 6. 8. 11.	41,-

BAGUETTER

Ost, skinke, eggsalat - 1. 2. 3.	75,-
Reker, ost, skinke - 1. 2. 3. 6.	79,-

SALAT

Skinke, ost, egg - 1. 2. 3. 8. 11.	88,-
Pastasalat m/kylling - 1. 2. 3. 8. 11.	88,-

ENKLE VARMRETTER

Karbonade m/erter, løk - 1. 8. 11.	77,-
Dobbel karbonade - 1. 8. 11.	95,-
Omelett m/brød - 1. 2. 3. 8. 11.	79,-
Lasagne m/salat og brød - 1. 2. 3. 5. 8. 11.	139,-

MØTE-LUNSJ

Lunsjtallerken: Kylling, skinke, laks, eggerøre, spekemat, roastbiff, og potetsalat m/godt brød og smør - 1. 2. 3. 4. 7. 11.	164,-
Omelett med salat og brød - 1. 2. 3. 8. 11.	129,-

KAFFEBRØD

Vaffelkake m/ost ev. syltetøy/rømme - 1. 2. 3. 11.	26,-
Wienerbrød/lefse - 1. 2. 3.	26,-

Overtidsmat - ta kontakt for avtale/bestilling.

Bedriftsarrangement, jubileum, selskap etc. - vi tar oppdraget!

SELSKAPSMENY

Forretter:

Husets suppe (blomkål, asparges eller fisk/skalldyr)	fra 57,-
For annet, spør betjeningen - allergener, spør betjeningen	

Hovedretter:

Svinesteik med surkål og friske grønnsaker - 1. 3. 5. 7. 11.	188,-
Oksesteik med friske grønnsaker - 1. 3. 5. 11.	211,-
Soddsuppe - 1. 2. 3. 5.	174,-
Saltkjøtt med kårabistappe og grovpølse - 1. 11.	201,-
Helstekt ytrefilet med stekte grønnsaker, peppersaus/ (1 gang) bearnaisesaus og fløtegratinerte poteter - 1. 2. 3. 5. 11.	280,-
Kyllinggryte serveres med ris, salat, brød og smør - 1. 3. 5. 11.	195,-
Biff stroganoff med ris, salat, brød og smør - 1. 3. 5. 11.	211,-

Desserter:

Riskrem med rød saus - 3.	61,-
Hjemmelaget karamellpudding serveres med krem og karamellsaus - 2. 3.	71,-
Ved andre ønsker ta gjerne kontakt med oss.	

KOLDTBORD

Skinkestek med aprikos/svisker, roastbiff m. rødløk, spekeskinke, morrpølse, kylling, marinerte reker, marinert laks, røkt laks, potetsalat, eggerøre, frisk salat, waldorf salat, brød/smør, ass sauser. - 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 11.	232,- (min. 15 pers)
Tillegg ved ev. varmrett	88,-

BLØTKAKE

Hjemmelaget marsipankake 28 cm - 1. 2. 3. 9.	582,-
Kremkake/Romkake 28 cm - 1. 2. 3.	582,-
Bløtkake Gigant 44x38 cm -	1174,-

Allergener:

1. Hvetegluten - 2. Egg - 3. Melk - 4. Fisk - 5. Selleri - 6. Skalldyr - 7. Sennep - 8. Sesamfrø
9. Nøtter - 10. Peanøtter - 11. Soya - 12. Lupiner - 13. Sulfitter - 14. Bløtdyr

Vi bringer gjerne din bestilling. Frakt Orkanger/Fannrem kr 210,-

Nytelse som gir ytelse
- rett på jobben!


JOBBFUKT



Et fruktabbonement fra
jobbfrukt.no er en rimelig
investering - tilgang til frisk
frukt bedrer trivsel og
øker ytelsesevnen hos
din viktigste ressurs i
bedriften - menneskene.

Hva med et delikat fruktfat ved neste møte eller som
gave til dine samarbeidspartnere. Du ringer - vi bringer!

Kurs og møtelokaler



rosenvik

Telefon: 951 07 218 / 72 46 61 00

E-post: catering@rosenvik.no

www.rosenvik.no