



Catering Meny

- all den gode maten

Vi leverer velsmakende mat til enhver anledning

Rev. 04/03-21

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	59,-
Roastbiff med remulade - 1. 2. 3. 7. 8. 11	59,-
Reker med majones - 1. 2. 3. 6. 7. 8. 11	59,-

SNITTER

Pålegg/utvalg som smørbrød - allergener som smørbrød	37,-
---	------

GROVE RUNDSTYKKER

Ost - Skinke - Egg - 1. 2. 3. 8. 11	39,-
Roastbiff, reker, laks - 1. 2. 3. 4. 6. 7. 8. 11	42,-

BAGUETTER

Ost, skinke, eggsalat - 1. 2. 3. 5. 7	77,-
Reker, ost, skinke - 1. 2. 3. 6. 7	81,-

WRAPS

Kylling, karridressing og salat - 1. 2. 7	77,-
Skinke, urtedressing og salat - 1. 3	77,-

SALAT

Skinke, ost, egg - 1. 2. 3.	91,-
Pastasalat m/kylling - 1. 2. 3. 5. 11	91,-

ENKLE VARMRETTER

Karbonade m/erter, løk - 1. 3. 8. 11	79,-
Dobbel karbonade - 1. 3. 8. 11	98,-
Lasagne m/salat og brød - 1. 2. 3. 5. 8. 11.	143,-

MØTE-LUNSJ

Lunsjtallerken: Kylling, skinke, laks, eggerøre, spekemat, roastbiff, og potetsalat m/godt brød og smør - 1. 2. 3. 4. 7. 11	169,-
Omelett med salat og brød - 1. 2. 3. 8. 11	133,-
Tapastallerken (kald), Spekeskinke, manchego ost, laksewraps, kylling, kjøttboller i tomatsaus, saltbakt potet, oliven. Focciabrød og aioli - 1. 2. 3. 4. 5. 7. 13	189,-

KAFFEBRØD / TIL MØTER

Vaffelkake m/ost ev. syltetøy/rømme - 1. 2. 3. 11.	27,-
Wienerbrød/lefse - 1. 2. 3. 9. 10. 11. 13	27,-
Oppskjært frukt	35,-

SELSKAPSMENY

Forretter:

På forespørsel

Hovedretter:

Svinesteik med surkål og friske grønnsaker - 1. 3. 5. 7. 11.	194,-
Oksesteik med friske grønnsaker - 1. 3. 5. 11.	219,-
Soddsuppe - 1. 2. 3. 5.	179,-
Saltkjøtt med kårabistappe og grovpølse - 3	209,-
Kyllinggryte serveres med ris, salat, brød og smør - 1. 3. 5	201,-
Biff stroganoff med ris, salat, brød og smør - 1. 3. 5.	219,-

Desserter:

Riskrem med rød saus - 3.	63,-
Hjemmelaget karamellpudding serveres med krem og karamellsaus - 2. 3.	73,-

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.	239,- (min. 15 pers)
Tillegg ved ev. varmrett	91,-

TAPASBORD (kaldt)

Spekeskinke, manchego ost, laksewraps, kylling, kjøttboller i tomatsaus, saltbakt potet og oliven. Focciabrød og aioli - 1. 2. 3. 4. 5. 7. 13	299,-
---	-------

BLØTKAKE

Hjemmelaget marsipankake 28 cm - 1. 2. 3. 9.	599,-
Kremkake/Romkake 28 cm - 1. 2. 3.	599,-
Bløtkake Gigant 44x38 cm - 1. 2. 3.	1209,-

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 250,-

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!

Overtidsmat - ta kontakt for avtale/bestilling.

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


rosenvik

Telefon: 951 07 218 / 72 46 61 00

E-post: catering@rosenvik.no

www.rosenvik.no