

CATERING MENY

Tlf: 96 64 70 00
catering@fisketorget-delikatesse.no



GRYTER OG VARMRETTER

Fiskesuppe m/brød og smør <i>Fisk, melk, sulfitt, gluten i brødet</i>	159,-
Bacalao m/brød og smør <i>Fisk, melk i smør, gluten i brød</i>	149,-
Gratinert klippfiskgryte m/salat og brød <i>Fisk, melk, gluten</i>	199,-
Breiflabbgryte m/ potet og salat <i>Fisk, melk</i>	199,-
Biffgryte m/ris, salat og brød <i>Melk, gluten, selleri</i>	199,-
Kyllinggryte m/ris, salat og brød <i>Melk, gluten, selleri</i>	170,-

PASTASALATER M/BRØD

Skalldyr <i>Gluten, melk, egg, soya, skalldyr</i>	119,-
Kylling/Bacon <i>Gluten, melk, egg, soya</i>	119,-

SMØRBRØD ELLER SNITTER

Roastbiff med remulade	65,- / 45,-
Røkt laks og eggerøre	65,- / 45,-
Ost og skinke	65,- / 45,-
Reker og majones	65,- / 45,-
Karbonade med stekt løk <i>Gluten, egg, melk, skalldyr, fisk, soya</i>	65,- / 45,-

KOLDTBORD

Alternativ 1

Catering 300,- / buffet i restaurant 350,-

Roastbiff med remulade, Cabarét med skalldyr/kveite, spekemat, kremet potetsalat, røkt laks og eggerøre, karbonader med stekt løk, grillet kylling, Waldorfsalat, grønn salat, brød og smør

Gluten, egg, melk, skalldyr, fisk, soya, nøtter, selleri, peanøtter

Alternativ 2

Catering 260,- / buffet i restaurant 299,-

Roastbiff med remulade, spekemat, kremet potetsalat, røkt laks og eggerøre, karbonader med stekt løk, pastasalat med kylling eller skalldyr, brød og smør

Gluten, egg, melk, skalldyr, fisk, soya, nøtter, selleri, peanøtter

Alternativ 3

Catering 300,- / buffet i restaurant 350,-

Kylling satay, spanske kjøttboller i tomatsaus, saltbakte poteter med havsalt og timian, pastasalat med skalldyr/kylling, Chilli- og hvitløksmarinerte scampi, foccacia og aioli, tortillalefse med kremost og røkt laks

Gluten, egg, melk, skalldyr, fisk, soya, nøtter, selleri, peanøtter

Alternativ 4

Catering 340,- / buffet i restaurant 370,-

Kylling satay, chilli- og hvitløksmarinerte scampi, karbonader med stekt løk, kremet potetsalat, spekemat, røkt laks og eggerøre, grønn salat, brød, smør og aioli

Gluten, egg, melk, skalldyr, fisk, soya, nøtter, selleri, peanøtter

TAPAS

Pr.pers: 6 retter **265,-** | 8 retter **285,-** | 10 retter **315,-** | 12 retter **369,-**

Velg mellom:

- Chili- og hvitløksmarinert scampi
- Spanske kjøttboller
- Focaccia og aioli
- Kyllingspyd satay
- Tortilla med kremost / røykalaks
- Spekeskinke med Manchego, pære og søt balsamico
- Pastasalat med skalldyr eller kylling
- Baconsurret dadler
- Mangosalat
- Klippfiskquesedilla
- Ovnsbakte småpoteter med havsalt og timian
- Couscoussalat
- Potetsalat
- Feta- /melon salat
- Ingefær- og soyaglasert svineribbe
- Lefse med spekeskinke og aioli
- Brie med fiken
- Edamerkanapè med fenalår
- Lefse med rødbetsalat og lammerull
- Lefse med sylte og sennep

Gluten, egg, melk, skalldyr, fisk, soya, nøtter, selleri, sesam

HAVETS FESTBORD

Skallreker, Krabbeklør, Kongekrabbe, Sjøkreps, Røkt laks med eggerøre, Pepperlaks, dampet blåskjell, Chili og hvitløksmarinert scampi, kremet potetsalat, Grønn salat, Sushi (Maki), Brød, smør, majones, aioli, sitron
Fisk, skalldyr, egg, bløtdyr, melk, gluten, sesam, soya, sulfitt **550,- pr. pers**

SJØMATBUFFET

Skallreker, Krabbeklør, Kongekrabbe, Sjøkreps, Røkt laks med eggerøre, Pepperlaks, Pastasalat med skalldyr, Kremet potetsalat, Brød, smør, majones, aioli,
Fisk, skalldyr, egg, melk, gluten, soya **399,- pr. pers**

JULEMAT

Gjelder 1/10 - 30/12

Liten jule tallerken

Pinnekjøtt, svineribbe, svinemør, surkål, rødkål, kålrotstappe, potet **349,-**

Stor jule tallerken

Pinnekjøtt, svineribbe, svinemør, surkål, rødkål, kålrotstappe, potet **399,-**

SELSKAPSMENY

Tapas & sushi

Catering 325,- / Buffet i restaurant 350,-

- Kylling satay
- Spanske kjøttboller i tomatsaus
- Saltbakte poteter med havsalt og timian
- Pastasalat med skalldyr/kylling
- Chilli- og hvitløksmarinerte scampi
- Foccacia og aioli
- Tortillalefse med kremost og røkt laks
- Sushi (diverse maki)

Tapas & koldtbord

Catering 340,- / Buffet i restaurant 370,-

- Kylling satay
- Chilli- og hvitløksmarinerte scampi
- Karbonader med stekt løk
- Kremet potetsalat
- Spekemat
- Røkt laks og eggerøre
- Grønn salat
- Brød, smør Aioli

KAKER OG DESSERTER FRA FLOBEU

Alle våre kaker og desserter er laget helt fra bunnen av våre dyktige kokker; både kremer, bunner og alt av pynt. Kan bestilles både som porsjonskaker (gjeldende pris under) eller som hel kake (pris på forespørsel).

Etter hvert vil vi utvide med sjokoladeproduksjon. Flobeu holder til i 2. etasje på Fisketorget, og er et eget selskap som vi samarbeider med.

- **Paris Brest**

Ring av vannbakkels med nougatkrem og karamelliserte hasselnøtter **89,-**
Allergener: Hasselnøtter, laktose, hvete

- **Gulrotkake**

med mango&pasjonsfruktgelé og pisket ganache av hvit sjokolade **89,-**
Allergener: Hvete, laktose, sitrus

- **Terte** med kokos og melkesjokolade

89,-
Allergener: Hvete, laktose, spor av nøtter i sjokolade

- **Mandelcrumbles**, hvit sjokoladekrem med kokos, lime curd, marinert mango

89,-
Allergener: Hvete, laktose, sitrus, mandler

- **Operakake** med smak av kaffe og mørk sjokolade

89,-
Allergener: Hvete, laktose, spor av nøtter i sjokolade

- **Hvit sjokolademousse**

med pistasj, skogsbærkompott og pisket buttedeig-ganache **89,-**
Allergener: Hvete, laktose, pistasjnøtter

- **Klassisk panna cotta** med vanilje og skogsbærcoulis

69,-
Allergener: Laktose, sitrus

Betingelser:

Bestilling på minimum 10 personer.

Utkjøring kr. 300 (Over 20 personer gratis levering.)

Pant på varmekasser, kr. 100 per kasse.

Betaling avtales ved bestilling.

(Kontant/faktura/i butikk.)

Allergier: Vi tilpasser gjerne etter allergier,
men det krever mer tid og dyrere råvarer.

Pristillegg kan tilkomme, etter avtale.



Avdelingsleder for catering, tlf: 96 64 70 00
catering@fisketorget-delikatesse.no