

# CATERING MENY

Tlf: 91 66 76 71  
[catering@fisketorget-delikatesse.no](mailto:catering@fisketorget-delikatesse.no)



## GRYTER OG VARMRETTER

Fiskesuppe m/brød og smør	139,-
Fisk, melk, sulfitt, gluten i brødet	
Bacalao m/brød og smør	139,-
Fisk, melk i smør, gluten i brød	
Gratinert klippfiskgryte m/salat og brød	189,-
Fisk, melk, gluten	
Breiflabbgryte m/ potet og salat	189,-
Fisk, melk	
Biffgryte m/ris, salat og brød	170,-
Melk, gluten, selleri	
Kyllinggryte m/ris, salat og brød	170,-
Melk, gluten, selleri	

## PASTASALATER M/BRØD

Skalldyr	99,-
Gluten, melk, egg, soya, skalldyr	
Kylling/Bacon	99,-
Gluten, melk, egg, soya	

## SMØRBRØD ELLER SNITTER

Roastbiff med remulade	59,- / 39,-
Røkt laks og eggerøre	59,- / 39,-
Ost og skinke	59,- / 39,-
Reker og majones	59,- / 39,-
Karbonade med stekt løk	59,- / 39,-
Gluten, egg, melk, skalldyr, fisk, soya	

# KOLDTBORD

## Alternativ 1

280,- pr. pers.

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

240,- pr. pers

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

# TAPAS

6 retter	255,- pr. pers
8 retter	275,- pr. Pers
10 retter	305,- pr. pers
12 retter	359,- pr. pers

Velg mellom:

- Chili- og hvitløksmarinert scampi
- Spanske kjøttboller
- Foccacia og aioli
- Kyllingspyd satay
- Tortilla med kremost / røykalaks
- Spekeskinke med Manchego, pære og søt balsamico
- Pastasalat med skalldyr eller kylling
- Baconsurret dadler
- Mangosalat
- Klippfiskpizza
- Ovnsbakte småpoteter med havsalt og timian
- Couscoussalat
- Potetsalat
- Feta- /melon salat
- Ingefær- og soyaglasert svineribbe
- Potetlefse med rakfisk, rømme og vårløk
- 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, dampa 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 495,- pr. pers

## SJØMATBUFFET

Skallreker, Krabbeklør, Kongekrabbe, Sjøkreps, Røkt laks med eggerøre, Pepperlaks, Pastasalat med skalldyr, Kremet potetsalat, Brød, smør, majones, aioli, sitron Fisk, skalldyr, egg, melk, gluten, soya 349,- pr. pers

Diverse tilvalg til sjømatbuffet (priser pr pers):

Bacalao	49,-
Fisk, gluten i brød	
Fiskesuppe	39,-
Fisk, melk, skalldyr, sulfitt	
Hummer (1/2 hver)	200,-
Skalldyr	
Gratinert klippfisk	59,-
Fisk, melk, gluten	
Gratinerte kamskjell	49,-
Bløtdyr, melk, sulfitt	

**Lutfisk med bacon, erterstuing, poteter, sennep og flatbrød 249,-**

### Liten juletallerken

Pinnekjøtt, svineribbe, svinemør, surkål, rødkål, kålrotstappe, potet **250,-**

### Stor juletallerken

Pinnekjøtt, svineribbe, svinemør, surkål, rødkål, kålrotstappe, potet **280,-**

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)

Avdelingsleder for catering, Fride tlf: 91 66 76 71

catering@fisketorget-delikatesse.no