

Cateringmeny



2017



Koldtbord

Gårdskylling, pastasalat m/ pesto (G,N,M,SM)
 Karbonader, stekt løk (varme)(SM)
 Roastbiff, remulade (SM,SN,E)
 Lokal spekemat, potetsalat, rømme (M,E,SN)
 Couscous-salat med grilla grønnsaker (G)
 Røkelaks, eggerøre (F,SM,E,M)
 Gravlaks, sennepssaus (F,SN,E)
 Hjemmelaget Skagenrøre (SK,E,M,SN)
 Hjemmebakt brød og smør (G,SM)
 Kr: 375,- per kuvert –
 (servert hos oss, kr: 485,-)

Stuttrest matbord

Spareribs av kje, bbq saus (varme) (SN)
 Elgkjøttboller, pikantsaus (varme) (SM,M)
 Roastbiff av lokalt storfe, remulade (SM,SN,E)
 Pai m/ spekebacon & Fjelldrønning (G,SM,E,M)
 Grønn salat m/ beter og Salatost fra Avdem (M)
 Varmrøkt sik & fjellørret, eggerøre (F,SM,E,M)
 Lokal spekemat, potetsalat, rømme (M,E,SN)
 Norske oster, portvinsrosiner (M,SLF)
 Hjemmebakt brød med smør (G,SM)
 Kr: 465,- per kuvert –
 (servert hos oss, kr: 595,-)

Fingermat / Tapas

Spekeskinke, Sæterost fra Brimisæter (M)
 Lokale spekepølser, marinerte oliven
 Grønn salat m/ beter, salatost fra Avdem (M)
 Spansk omelett (E,M,SM)
 Parmesan- & chilistekte kyllingvinger (M)
 Stekte poteter, løk, chorizo (varme) (M,G)
 Elgkjøttboller, pikantsaus (varme) (SM,M)
 Lefseruller med røkelaks (G,F,M)
 Focaccia med aioli (G,SM)
 Kr: 360,- per kuvert –
 (servert hos oss, kr: 470,-)

Julelunsjbord

(november og desember)
 2 sorter hjemmelaget sild (F,M,E,S,SN)
 Kald svineribbe, rødkål, svsker, epler (SM,SLF)
 Leverpostei, bacon, sjampinjonger, (F,G,S,M)
 Hjemmelaget sylte, rødbeter, sennep (SN,SLF)
 Rakfisk, rømme, rødløk (F,M)
 Norske oster, lefse, brød & smør (M,G,SM)
 Kr: 375,- per kuvert – (servert hos oss, kr: 485,-)

Gryteretter

Viltgryte

Skikkelig viltgryte av lokal elg, med mye fløte...
 Tilsmaakt med einebær og Heidalsost (M,SM)
 Kr: 170,- per kuvert
 (servert hos oss, kr: 220,-)

Biff Bourguignon

Klassisk Fransk biffgryte med rødvin.
 (G,SL,SM,SLF,SN)
 Kr: 175,- per kuvert (servert hos oss, kr: 230,-)

Tilbehør gryter:

Valgfritt: Ris eller poteter inkludert. Tillegg for
potetpuré (G,SM) kr: 10,- pp –
 (servert hos oss, kr: 15,-)

Tillegg for **salat, hjemmebakt brød og smør**
 (G,M,SM)

Kr: 45,- pp per (servert hos oss, kr: 55,-)

Rørte tyttebær Kr: 5,- per kuvert
 (servert hos oss: inkludert)



Spekebord

Førsteklasses lokalprodusert spekemat fra produsenter i Gudbrandsdalen. Serveres med eggerøre, potetsalat og salat, Avdemrømme, flatbrød og smør (E,M,G,SM)
 Kr: 285,- per kuvert – (servert hos oss, kr: 370,-)
Tillegg for rømmegrøt Kr: 85,- per kuvert –
 (servert hos oss, kr: 110,-)

Biflapskaus

Servert med flatbrød. (G,SM,SL)

Kr: 135,- per kuvert

(servert hos oss, kr: 175,-)

Kål

Fyldig ertesuppe kokt på spekeskank og salt kjøtt. Servert med hjemmebakket brød og smør. (G,SM,SL)

Kr: 120,- per kuvert

(servert hos oss, kr: 160,-)



Påsmurt

Snitter og karbonadesmørbrød

3 snitter med reker, roastbiff og røkelaks.

1 karbonadesmørbrød (G,SM,F,E,SN,SK)

Kr: 195,- per kuvert

(servert hos oss, kr: 255,-)

Blings

dobbel blings med valgfritt pålegg: Reker, røkelaks, roastbiff, lokale oster med mer (G,SM,F,E,SN,SK)

Kr: 90,- per blings

(servert hos oss, kr: 120,-)

Kaker og desserter

Bløtkake hel (G,E,M)

(16 biter) Kr: 595,-

(servert hos oss, kr: 775,-)

Marsipankake hel (G,E,M,N)

(16 biter) Kr: 595,-

(servert hos oss, kr: 775,-)

Kringle hel (G,E,SM)

(16-20 pers) Kr: 345,-

(servert hos oss, kr: 450,-)

Sjokoladecake (G,E,SM,M,S)

Stor (24-30 pers) Kr: 885,-

(servert hos oss, kr: 1150,-)

Rund (12-15 pers) Kr: 470,-

(servert hos oss, kr: 610,-)

Gulrotkake (G,SM,E,M)

Stor (24-20 pers) Kr: 725,-

(servert hos oss, kr: 975,-)

Rund (12-15 pers) Kr: 395,-

(servert hos oss, kr: 525,-)

Karamellpudding m/krem (E,M)

Per kuvert Kr:90,-

(servert hos oss, kr: 120,-)

Sjokoladepannacotta (M,S)

Per kuvert Kr: 90,-

(servert hos oss, kr: 120,-)

Meny 1

Kyllinglever

Kyllinglevermousse, sylta & tørka rødbet, salat, rugchips
(M,E,G,SM)

Kalv

Kalverullader m/ parmesan & salvie, braisert i kraft, rødvin og marsala. Potetpuré, krydderstekt blomkål, løkmarmelade, marsalasje
(SLF,M,SM,SL,SN)

Bringebær

Hvit sjokolade, bringebær- & mandelkake.
Hvit sjokolade- & yoghurtkrem
(M,G,E,N,S,SM)

3 retter kr: 495,- per kuvert, ved min. 10 kuv.
(servert hos oss, kr: 570,-)



Kyllinglever



Kalv



Bringebær



Laks



Lam



Vaniljepannacotta

Meny 2

Laks

Pepperbrent laks, sesamfrø, soyavinagraitte, frisk salat
(SE,S,G,F)

Lam

Lammeskank, braisert i kraft og Raudøl fra Hubertus. Polentaterrin, friterte rotgrønnsaker, rattatuille, raudølsaus
(SM,SL,SN,G)

Vaniljepannacotta

Vaniljepannacotta, karamellisert hvit sjokolade, tindvedgele, tørka bringebær fra Moe
(M,S)

3 retter kr: 520,- per kuvert, ved min. 10 kuv.
(servert hos oss, kr: 590,-)

Meny 3

Skinke

Spekeskinke fra Skjåk, ovnsbakte middelhavsgrønnsaker, norsk mozzarella, olivenolje
(M)

Storfe

Biff av storfe indrefilet, grønnsaksspyd, estragonemulsjon, småpoteter, rødvinssjy
(SM,SL,SN,M,E,SLF)

Sjokolade

Sjokolademousse, kokosnø, bringebær, bærgele, biscotti
(G,E,N,SM,M,S)

3 retter kr: 560,- per kuvert, ved min. 10 kuv.
(servert hos oss, kr: 630,-)



Spekeskinke



Storfe



Sjokolade



And



Breiflabb



Pasjonsfrukt

Meny 4

And

Hjemmerøkt andebryst av Norsk Gårdsand, eple, safranmajones, salat
(E,SN)

Breiflabb

Breiflabb «en papilotte», bakt i porsjoner med vin, grønnsaker, urter og smør. Småpoteter, syrlig grønnsaksalat
(F,SLF,SL,SM,M)

Pasjonsfrukt

Pasjonsfruktmousse, popcornkrem
(M,E,S,SM)

3 retter kr: 560,- per kuvert, ved min. 10 kuv.
(servert hos oss, kr: 630,-)

Velsmakende 3 retter til ditt selskap

Våre 3 retters cateringmenyer er tilrettelagt for praktisk og enkel servering, også til større selskaper. Brød og smør er inkludert i kuvertprisen.

Forrett og dessert kommer ferdig anrettet, og kan settes rett ut på bordet ved servering. Hovedretten leveres varmt og ferdig porsjonert, anrettes enkelt på fat eller tallerken ved servering. Til større selskaper, bryllup eller lignende kan vi stille med personale for anretning. Da gjelder egne priser, be om et tilbud.

Priser og levering

Gode rabatter ved leveringer på over 100 kuverter, ta kontakt for et tilbud

Frakt og utkjøring: Frakt innenfor 15 km fra Nordre Ekre kr: 250,- Kjøring utover dette, kr: 15,- per kilometer.

Allergener

G – gluten

E – egg

F – fisk

P – peanøtt

S – soya

M – melk

N – nøtter

L – lupin

B – bløtdyr

SK – skalldyr

SN – sennep

SE – sesamfrø

SLF – sulfitt

SM – smør

SL – selleri



Gavekort

Gi bort en opplevelse! Middag, overnatting eller valgfritt beløp.

Kjøpes enkelt online på nordre-ekre.no/gavekort

© Fotobben



Nordre Ekre gardshotell og restaurant
 Heidalsvegen 1265, 2677 Nedre Heidal
 Tlf: 61234113 – post@nordre-ekre.no
www.nordre-ekre.no