



# Cateringmeny

2018



## Matbord

(min. 12 kuverter)

### Koldtbord

Gårdskylling, pastasalat m pesto (G,N,M,SM)

Karbonader med 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 & Salatost fra Avdem (M)

Varmrøkt sik & fjellørret, eggerøre (F,SM,E,M)

Lokal spekemat, potetsalat &

Avdemrømme (SN,E,M)

Norske oster, portvinsrosiner (M.SLF)

Hjemmebakt brød med smør (G,SM)

Kr: 465,- per kuvert -

(servert hos oss, kr: 595,-)

### Julelunsjbord (november og desember)

2 sorter hjemmelaget sild (F,M,E,S,SN)

Røkelaks og eggerøre (F,SM,E,M)

Kald svineribbe, rødkål, svisker, epler (SM,S)

Leverpostei, bacon, sjampinjong, (F,G,S,M)

Hjemmelaget sylte og lammerull,

rødbeter, sennep, (SN,SLF)

Rakfisk, rømme, rødlok (F,M)

Norske oster, lefse,

hjemmebakt brød, smør (M,G,SM)

Kr: 375,- per kuvert -

(servert hos oss, kr: 485,-)

### Fingermat / Tapas

Lokal spekeskinke &

Sæterost fra Brimisæter (M)

Lokale spekepølser, marinerte oliven

Grønn salat med bakte

betar & 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, E, SN)

Kr: 360,- per kuvert -

(servert hos oss, kr: 470,-)

### Spekebord

Førsteklasses lokalprodusert spekemat fra

produsenter i Gudbrandsdalen. Serveres

med eggerøre, potetsalat og salat, Avdem-

rømme, flatbrød og smør (E,M,G,SM)

Kr: 285,- per kuvert -

(servert hos oss, kr: 370,-)

Tillegg: rømmegrøt Kr: 85,- (G,M) per

kuvert - (servert hos oss, kr: 110,-)

### Enkle varmretter

#### Bifflapskaus

Servert med flatbrød (G,SM,SL)

Kr: 135,- per kuvert

(servert hos oss, kr: 175,-)

#### Kål

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

Kr: 120,- per kuvert

(servert hos oss, kr: 160,-)

## Gryter

### Viltgryte

Skikkelig viltgryte av lokal elg, med masse fløte ... Tilsmakt 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, hjemmebakket 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)

## 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 & 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,-)

**Gulrotkake** (G,SM,E,M)  
Stor (24-30 pers) Kr: 725,-  
(servert hos oss, kr: 975,-)  
Rund (12-15 pers) Kr: 395,-  
(servert hos oss, kr: 525,-)

**Kringle** hel (G,E,SM)  
(16-20 pers) Kr: 345,-  
(servert hos oss, kr: 450,-)

**Sjokoladekake** hel (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,-)

**Kransekake** stor -pyntet (E,N)  
18 ringer. Kr: 575,-  
(servert hos oss, kr: 750,-)

**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,-)

### Allergener

G - gluten  
E - egg  
F - fisk

P - peanøtt  
S - soya  
M - melk

N - nøtter  
L - lupin  
B - bløtdyr

SK - skaldyr  
SN - sennep  
SE - sesamfrø

SLF - sulfitt  
SM - smør  
SL - selleri

## Gavekort

Gi bort et gavekort på middag  
eller overnatting!

En opplevelse som er en  
perfekt gave til den mat &  
kulturinteresserte!



Kjøpes online på [nordre-ekre.no/gavekort](http://nordre-ekre.no/gavekort)

## Selskapsmenyer for catering

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.

### Meny 1

#### Kyllinglever

Kyllinglevermousse, sylta & tørka rødber, 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  
(servert hos oss, kr: 570,-)



### 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)

#### Vanilje

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

3 retter kr: 520,- per kuvert, ved min. 10  
(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, kokossnø, bringebær, bærgele, biscotti (G,E,N,SM,M,S)

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

## 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, syltig grønnsaksalat (F,SLF,SL,SM,M)

### Pasjonsfrukt

Pasjonsfrukt mousse, popcornkrem (M,E,S,SM)

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



Alle foto denne siden: Anne M. Steine / Fotobben AS

## Levering og priser

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

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

# Sommerrestauranten

Åpen hver dag fra 21. juni – 31.  
august fra kl 19.30.

Også de fleste helger i mai, juni  
og september. Dagens 3-  
eller 4 retters meny.

*Arrangementer og selskaper etter  
avtale alle ukedager gjennom året*



## Kurs og møter

Ta med jobben til Nordre Ekre for seminarer  
og møter, med eller uten overnatting.

Dere sørger for for godt innhold.  
Vi legger tilrette for gode jobbøker  
og matopplevelser.



Nordre Ekre gardshotell & restaurant  
Heidalsvegen 1265, 2677 Nedre Heidal  
Tlf: 61 23 41 13 - [post@nordre-ekre.no](mailto:post@nordre-ekre.no)  
[www.nordre-ekre.no](http://www.nordre-ekre.no)