

SELSKAPS- MENY



Skarnes, 01.01.2015

Sanngrund
SERVERING & OVERNATTING



Sanngrund Servering & Overnatting AS
Oslovegen 910, 2100 Skarnes
telefon 62 96 46 60 www.sanngrund.no
post@sanngrund.no

Værsgo' - forsyn dere!

Menyen inneholder forslag til retter som kan serveres i våre selskapslokaler. Har du andre ønsker, står vår kjøkkensjef til tjeneste med gode råd og forslag. Sammen skreddersyr vi en smakfull meny til deg og dine gjester.

Vi på Sanngrund tilbyr, med hånden på hjertet, våre gjester/kunder mat laget av de beste råvarer. Vi bruker f.eks kun økologiske egg, ferske grønnsaker, håndskrellede mandelpoteter, hjemmelagde sauser og rørte tyttebær.

Familiebedriften har gjennom 40 år drevet etter viktige prinsipper som inkluderer personlig engasjement for både maten og menneskene vi har ansvaret for. Dette gjenspeiler seg i kvaliteten på maten vi serverer deg, enten i restauranten, selskapslokalet eller som catering-kunde.

Minimumsbestilling på denne selskapsmenyen er 20 personer.

Med vennlig hilsen
oss på Sanngrund

Selskapsmeny >>

Selskapsmeny - 3 retter:

FORRETT:

Asparges og kongekrabbe	kr 99,- pr kuvert
Rekecocktail "2015"	kr 99,- pr kuvert
Kremet blåskjell-suppe med koriander	kr 110,- pr kuvert
Laks & røkelaks symfoni	kr 95,- pr kuvert
Kyllingrullade med sprøstekt bacon	kr 95,- pr kuvert
Spekeskinke med marinert melon	kr 95,- pr kuvert
Gravet laks med senepssaus i lefserullade	kr 95,- pr kuvert
Grillede kamskjell	kr 110,- pr kuvert
Glasert andebryst	kr 129,- pr kuvert

HOVEDRETT:

Velg først hva slags type kjøtt du ønsker, så vil kokken foreslå tilbehør som passer dine ønsker, sesong og råvaretilgang.

Ønsker du forslag til fiskeretter, ta kontakt med oss.

Prisene er inkludert tilbehøret.

Skinkesteik / Røkt svinekam	kr 250,- pr kuvert
Elgsteik / Reinsdyrsteik / Lammesteik	kr 310,- pr kuvert
Kalvesteik	kr 280,- pr kuvert
Reinsdyrfilet	kr 325,- pr kuvert
Helstekt entrecôte / Lammecarré	kr 310,- pr kuvert
Svinefilet / Kalkunbryst / Liveche kyllingbryst	kr 290,- pr kuvert

DESSERT: *Se neste side >>*

DESSERT:

Sjokolademousse kake med Baileyssaus og bærsalat	kr 99,- pr kuvert
Bløt sjokoladekake , vaniljemousse og frukter	kr 99,- pr kuvert
Karamelisert panacotta med fruktsaus	kr 99,- pr kuvert
Ananas i lakrismarinade servert med vaniljeis	kr 99,- pr kuvert
Hjemmelaget karamellpudding med krem	kr 89,- pr kuvert
Frisk fruktsalat med krydderkrem	kr 89,- pr kuvert
Lune bjørnebær med is og egglikør	kr 99,- pr kuvert
Multekrem med sprøtt bakverk	kr 89,- pr kuvert
Tilslørte epler med Nyr ferskostkrem	kr 89,- pr kuvert
Friske jordbær (sesong)	

Snitter/smørbrød

Varmt karbonadesmørbrød	Kr 99,- pr kuvert
Smørbrød m/reker eller roastbiff	Kr 99,- pr kuvert
Varmt karbonadesmørbrød og 3 snitter	Kr 195,-pr kuvert
Kaffe til egne kaker	Kr 50,- pr kuvert
Til minnesamvær: Varmt karbonadesmørbrød, 3 snitter, kringle og hjemmelaget bløtkake	Kr 269,- pr kuvert

Menyen fortsetter >>

Koldtbord

10 retter:	Karbonader m/løk	kr 420,- pr kuvert
	Roastbiff m/remuladedressing	
	Kalkunfilét	
	Grillede kyllinglår	
	Eggerøre m/røkelaks	
	Varmrøkt krydderlaks	
	Håndpillede reker og pasta på sprø salat	
	Waldorfsalat	
	Potetsalat	
	Frisk grønnsakssalat	
	Dressing	

8 retter: Velg 8 retter fra menyen kr 360,- pr kuvert

Gryterett

Sanngrunds biffgryte m/ris, salat og brød	kr 260,- pr kuvert
Kyllinggryte m/ris m/ris, salat og brød	kr 260,- pr kuvert

Generelle betingelser - se neste side >>

Generelle opplysninger

Ved arrangement i våre lokaler

Menyen inneholder forslag til retter som kan serveres. Har De andre ønsker står vår kjøkkensjef til tjeneste med gode råd og forslag.

Vi står til tjeneste og arrangerer minnestunder og festlige lag - alle dager unntatt søndag. Ved servering i våre lokaler inkluderer prisen dekking av bord med duker og lys, samt servering av kaffe til dessert. Ved servering av kaffe til egne kaker beregnes et tillegg på kr 50,- pr kuvert.

Lokalet er til deres disposisjon til kl 23.00 ved minimum 40 personer. Er antall gjester under 40 personer, kan selskapet arrangeres innenfor kaféens åpningstid eller så tilkommer kostnad på leie av lokaler.

Minimumsbestilling på denne selskapsmenyen er 20 personer.

Pga ferieavvikling har vi ingen selskaper i perioden fra 1. juli til 10. august.

Betalingsbetingelser: Forskudd på 80% av total beløpet.