

# CATERING MENY

**Sanngrund**  
SERVERING • OVERNATTING



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



2020

## GRYTERETT

**Sanngrunds biffgryte** m/ris <sup>1</sup>

kr 179,- pr kuvert

**Kyllinggryte** m/ris <sup>1</sup>

kr 189,- pr kuvert

**Lapskaus** m/flatbrød <sup>1,4</sup>

kr 169,- pr kuvert

*Beregnet til 2 ganger servering.*

Brød og smør <sup>1,4</sup>

kr 30,- pr kuvert

Salat og dressing <sup>1,2,4,7,9</sup>

kr 45,- pr kuvert

## SNITTER

5 snitter: **Eggerøre** m/røkt ørret <sup>1,2,4,7</sup>

kr 165,- pr kuvert

**Roastbiff** m/remulade <sup>1,2 (kan inneh.spor),3,4,5,7</sup>

**Reker** m/majones <sup>1,2 (kan inneh.spor),3,4,6</sup>

**Dessertost** (brie) <sup>1,4</sup>

**Karbonade** (60 g) <sup>1,4,5</sup>

4 snitter: Fritt valgt

kr 135,- pr kuvert

3 snitter: Fritt valgt

kr 105,- pr kuvert

3 snitter: og **1 varmt karbonadesmørbrød** (110 g) <sup>1,4,5</sup>

kr 165,- pr kuvert

## SMØRBRØD

**Karbonadesmørbrød** m/løk <sup>1,4,5</sup>

kr 85,- pr kuvert

**Rekesmørbrød** <sup>1,2 (kan inneh. spor),3,4,6</sup>

kr 99,- pr kuvert

**Roastbiff** m/remulade <sup>1,2 (kan inneh. spor),3,5,7</sup>

kr 90,- pr kuvert

**Eggerøre** m/røkt ørret <sup>1,3,4,7</sup>

kr 90,- pr kuvert

**2 halve rundstykker** med ost og skinke <sup>1,4</sup>

kr 70,- pr kuvert

## KOLDTBORDMENY

### KLASSISK KOLDTBORD

Dette er et klassisk koldtbord med innslag av noen nye smaker. Rettene kommer ferdig pyntet på fat med garnityr som hører til.

- \* **Karbonader med løk**
- Husets roastbiff med remulade** <sup>1,2,3,7,9</sup>
- Eggerøre med røkt ørret** <sup>1,2,7</sup>
- Håndpillede reker på grønn seng** <sup>3,6,14</sup>
- Waldorfsalat** <sup>1,2,3,10,14</sup>

Ekstra: Brød og smør <sup>1,4</sup>

- \* **Kyllingspyd med mangomajones** <sup>2</sup>
- Kalkunfilet**
- Varmrøkt pepperlaks** <sup>7</sup>
- Salat med pasta, oliven og fetaost** <sup>4</sup>
- Potetsalat** <sup>1,2,3,9</sup>

**kr 315,- pr kuvert**

**kr 30,- pr kuvert**

### TAPAS KOLDTBORD

Dette er et mer moderne koldtbord og kan anbefales for de som ønsker å prøve noe nytt. Rettene har inspirasjon fra det sydligere kjøkken, men også det nordiske kjøkkenet er godt representert. Rettene kommer ferdig dandert.

- \* **Hjemmelagde kjøttboller i tomatsaus** <sup>1,3,7</sup>
- Honning og urtemarinert kalkunsalat**
- \* **Kyllingspyd med mangomajones** <sup>2</sup>
- Husets småpaier toppet med fennikelpølse**
- Tynnbrødruller med røkt ørret og sennepsdressing** <sup>1,2,3,4,7,9</sup>

Ekstra: Brød og smør <sup>1,4</sup>

- Varmrøkt krydderlaks** <sup>7</sup>
- Spekeskinke og melon**
- Salat med pasta, oliven og fetaost** <sup>4</sup>
- Reker i chilimajones** <sup>1,2,3,6</sup>
- \* **Ovnsstekte poteter**
- Hvitløksdressing** <sup>1</sup>

**kr 335,- pr kuvert**

**kr 30,- pr kuvert**

Vi anbefaler å varme rettene merket med \*.

## **SPEKEMAT KOLDTBORD**

Koldtbord med spekemat. Rettene kommer ferdig dandert.

**Spekeskinke, fenalår, morrpølse, fennikelpølse og silianapølse. I tillegg er det eggerøre, potetsalat, frisk salat, flatbrød, rømme og smør.**

med rømmegrøt m/kanel, sukker og smør: **kr 289,- pr kuvert**  
**kr 335,- pr kuvert**

**Koldttallerken** m/brød og smør <sup>1,2,3,4,6,7</sup> **kr 179,- pr kuvert**  
Roastbiff, kalkunfilèt, eggerøre m/røkt ørret, håndpillede reker, waldorfsalat, potetsalat og karbonade m/løk (kald)

## **KAKE / DESSERT**

**Wienerstang**, ca. 7 biter <sup>1,2,4,11,12</sup> **kr 89,- pr kuvert**  
**Bløtkake**, hjemmelaget, ca. 20 biter <sup>1,2,4</sup> **kr 750,- pr kake**  
**Hjemmelaget karamellpudding** m/krem, ca. 10 pers <sup>1,2</sup> **kr. 550,- pr form**  
**Hvit sjokolade panna cotta** m/fruktsaus <sup>1</sup> **kr 75,- pr kuvert**  
**Frisk fruktsalat** m/krydderkrem <sup>1</sup> **kr 69,- pr kuvert**

## ALLERGENER

1. melk    2. egg    3. soya    4. hvete    5. rug    6. skalldyr    7. fisk  
8. bløtdyr    9. sennep    10. valnøtter    11. mandler    12. hasselnøtter  
13. sesamfrø    14. selleri

## GENERELLE OPPLYSNINGER

Vår cateringavdeling produserer mat fra mandag til lørdag. Ønsker du å få maten tilkjørt, kan vi gjøre dette for et tillegg i prisen. Vi har ingen utkjøring på søndager, men er behjelpelig med leveranse på enkelte søndager i forbindelse med konfirmasjoner. Du kan også hente mat på søndager etter avtale med kjøkkenet.

Minimumsbestilling for denne menyen er 10 personer. I forbindelse med høytider er det begrenset kapasitet, det er derfor viktig at du bestiller i god tid. Vi leverer ingen catering i perioden fra 1.juli til 10.august. Vi har gjort vårt beste for å merke allergener, men det er viktig at du opplyser om allergener ved bestilling.

Ønsker du noe annet enn det som står i vår meny? Ta kontakt!

Betalingsbetingelser: forskudd eller ved henting.

