

# Catering og selskapsmeny

## Grenland folkehøgskole

Grenland Folkehøgskoles Cateringselskap ble startet i 1989 og har på disse årene jobbet seg opp til å bli et anerkjent cateringfirma i Grenland. Vi som jobber her har lang erfaring fra kokkeyrket, og stiller alltid opp for kunden så langt det lar seg gjøre. Grenland Folkehøgskole leier ut selskapslokaler i skolens lokaler, ring for priser til dette.

### Informasjon:

Minimumsbestilling: 10 kuverter (gjelder alle menyer bortsett fra kaker og Tapas) Pr. 1 januar 2009 innfører vi fakturagebyr på kr. 40,- på alt under kr. 2000,- Vi har bankterminal på skolen og anbefaler å betale ved henting. Alt av snitter, koldtbord o.l. blir levert på fater som skal i retur, disse må leveres tilbake innen 3 dager. Maten blir så pakket i esker som gjør det enklere å få med seg maten i bilen. P.g.a. besparelser av miljøet vil vi også gjerne ha eskene i retur. Er det noe dere ønsker som ikke står i brosjyren, ta kontakt med oss og vi hjelper dere så langt det lar seg gjøre.

Prisene er oppført med 14% m.v.a. (ta med)

**Telefon for bestilling: 35 56 04 56 (08-16) eller e-post: catering@grenland.fhs.no**

## Koldtbord

Med følgende innhold:

- 1/4 grillet kylling
- 1 karbonade m/ stekt løk
- Roastbiff
- Svinestek
- Røkt skinke
- Spekeskinke
- Varmrøkt pepperlaks
- Aspic m/reker
- Røkt laks, eggerøre 1/2 egg m/reker, kryddersild, Italiensk salat, potetsalat, frisk grønnsalat, fruktsalat, dressing, majones, remulade, loff og brød, kuvertsmør.

**Pris pr. kuvert: Kr. 215,-**

## Spekemat

4 slag spekemat, rømme, potetsalat, eggerøre, flatbrød, smør.

**Pris pr. kuvert: Kr. 145,-**

## Partyfat

Røkt laks, reker, roastbiff, stek, karbonade og skinke, salat, eggerøre, remulade, brød og smør.

**Pris pr. kuvert: Kr. 165,-**

## *Koldtallerken*

Roastbiff, 1/4 kylling, reker, laks m/eggerøre, remulade, majones, brød og smør.

**Pris pr. stk: Kr. 109,-**

## *Snitter*

Roastbiff m/remulade, reker m/majones, eggerøre m/laks, stek m/surkål, karbonader m/løk.

**Pris pr. stk: Kr. 20,-**

## *Baguetter*

Med ost og skinke, eggerøre og spekeskinke.

**Pris pr. stk: Kr.39,-**

## *Marsipankake/krem*

40 personer **Kr. 1050,-**

## *Våre hjemmelagede Cremesupper*

- Aspargessuppe
- Blomkålsuppe
- Champignonsuppe
- Fiskesuppe

## *Våre delikate forretter*

- Rekecocktail i cupglass m/toast
- Skalldyr Salat i cupglass m/toast
- Røkelaks/gravlaks på toast
- Westfalerskinke m/melon

## *Hovedretter*

- Svinestek med surkål, minigulrot blomkål og svsker.
- Røkt svinekam med surkål, minigulrot, blomkål og svsker.
- Oksestek med erter, minigulrot og blomkål.
- Kalvestek med rosenkål, minigulrot, blomkål og fløtesaus.
- Lammestek med broccoli, minigulrot og blomkål.
- Reinsdyrstek med minimais, minigulrot, rosenkål og viltfløtesaus.

## *Gryteretter*

- Brun selskaps-lapskaus med flatbrød.
- Biff Stroganoff med ris, baguett og salat.
- Biff fløtegryte med ris og salat.
- Biffsnadder med løk, champignon og paprika i bernaisesaus, gratinert med ost.

*Alle hovedretter har følgende mengde pr. person:*

**Stek** 175g, kokte poteter 300g, ass. grønnsaker 300g, saus 3dl

**Lapskaus** pr. porsjon (0,75l): 150g kjøtt, tyttebær og flatbrød følger med

**Gryterett** pr. porsjon: 200g kjøtt. Potetvalg: kokte, bakte eller gratinerte.

**Koldtbord** minimumsbestilling 10 kuverter.

## *Desserten*

- Karamellpudding med karamellkrem
- Riskrem med jordbærsaus
- Tropisk fruktsalat med krem
- Jordbær med fløte
- Multer med fløte
- Multekrem med hjemmelagde krumkaker

## *Hjemmebakte kaker*

- Rund marsipan- eller kremkake, opptil 12 personer
- Rund marsipan- eller kremkake, opptil 20 personer
- Stor Marsipan- eller kremkake, opptil 40 personer
- Waleskringle med krem og syltetøy ca. 15 personer
- Waleskringle med krem og syltetøy ca. 30 personer
- Gjørkringle ca. 15 personer
- Gjørkringle ca 30 personer
- Bryllupskake 3 etasjer

**Telefon for bestilling: 35 56 04 56 (08-16) eller e-post: [catering@grenland.fhs.no](mailto:catering@grenland.fhs.no)**