

ÅRDAL CATERING

Tlf.: 902 21 804 · E-post: post@ardal-catering.no
Heimeside: www.ardalcatering.no



*Vi tilbyr skreddarsydde menyer etter kundens ynskje.
Vi har 2 selskapslokale for leige, med inntil 70 og 150 plassar.
Møte/konferanselokale for leige*

Allergener er merka med blå nummer. Sjå lista på baksida.

KOLDTBORD 1

- Biffkarbonader med lauk **11, 13**
- Einebærrøykt laks **6**
- Reker **8**
- Sitrusbakt aure **6**
- Soyamarinerte kyllingklubber **13**
- Spekeskinke
- Fenalår
- Sognemorr
- Roastbiff **4**
- Eggerøre **1, 11**
- Potetsalat **1, 4**
- Waldorfsalat **1, 3, 4, 11**
- Grønnsalat
- Majones og remulade **1**
- Brød **7, 7B**
- Smør **11**
- Sylteagurk

435,- per person (min. 10 pers.)

KOLDTBORD 2

- Einebærrøykt laks **6**
- Reker **8**
- Soyamarinerte kyllingklubber **13**
- Spekeskinke
- Fenalår
- Sognemorr
- Roastbiff **4**
- Eggerøre **1, 11**
- Potetsalat **1, 4**
- Waldorfsalat **1, 3, 4, 11**
- Grønnsalat
- Majones og remulade **1**
- Brød **7, 7B**
- Smør **11**
- Sylteagurk

385,- per person (min. 10 pers.)

KOLDTBORD 3

- Spekeskinke
- Fenalår
- Tre typer spekepølse
- Eggerøre **1, 11**
- Potetsalat **1, 4**
- Waldorfsalat **1, 3, 4, 11**
- Rømme **11**
- Flatbrød
- Brød **7, 7B**
- Smør **11**

325,- per person (min. 10 pers.)

LEIGE AV LOKALE

Pris for å leige Samhold er kr. 100,- pr. kuvert og innehold lokale, dekking, servering og kaffe. Lokala er utstyrt med lerret, prosjektor og lydanlegg. Finsalen husar 70 personar og Bakeriet husar 150 personar.

LEVERING

- Øvre Årdal kr. 200,-
- Årdalstangen kr. 350,-
- Seimsdalen kr. 450,-
- Offerdalen kr. 600,-
- Vikadalen kr. 550,-
- Lærdal kr. 900,-
- Borgund/Tyin kr. 1250,-
- Fakturagebyr kr. 100,-

TAPASMENY

- Chili- og kvitlauks- marinerte scampi **8**
- Lakserull **12, 4, 7**
- Quesedillas **12, 7**
- Spekeskinkerull **12, 7**
- Spanske kjøttbollar i tomat saus **3**
- Manchego og spekeskinke **7**
- Baconsurra dadlar
- Saltbakte poteter
- Ciabatta med spekekjøtt og urter **12, 7**
- Focaccia **12**
- Aioli og oliven **3, 10**
- Asparges i serranoskinke

500,- per person (min. 10 pers.)

TILLEGG KOLDTBORD

(minimum 10 personar)

- Biffgryte av flatbiff med ris **3, 4, 11, 13**
kr. 150,- p.p
- Stroganoff med potetstappe **11, 13**
kr. 180,- p.p
- Heimelaga potetstappe **11**
kr. 45,- p.p
- Kabaret **1, 8**
kr. 160,-

DESSERT KOLDTBORD

(minimum 10 personar)

- Sitronfromasj med jordbærsaus **11**
kr. 75,- p.p
- Karamellfomasj med karamellkrem **11**
kr. 75,- p.p

SNITTAR

- Røykjelaks med eggerøre **1, 6, 7, 7B, 11**
 - Reker med majones **1, 7, 7B, 8, 11**
 - Roastbiff med raudlauk og remulade **1, 4, 7, 7B, 11**
 - Svinesteik med sviske **7, 7B, 11**
- Kr 59,- pr. stk.** (reknar med 3-4 snittar p.p)

SMØRBRØD

- Karbonadesmørbrød med lauk **7, 7B, 11, 13**
kr. 130,-
- Rekesmørbrød med majones **1, 7, 7B, 8, 11**
kr. 110,-
- Spekeskinke med eggerøre **1, 7, 7B, 11**
kr. 110,-
- Laks og eggerøre **1, 6, 7, 7B, 11**
kr. 110,-
- Roastbiff, remulade og raudlauk **1, 4, 7, 7B, 11**
kr. 110,-



VARMRETTAR

Biffgryte av flatbiff svin, med ris **3, 4, 11, 13**

kr. 280,- p.p

Stroganoff med potetstappe **11, 13**

kr. 320,- p.p

Tillegg: salat, brød og smør **7, 11**

kr. 40,- p.p.

Minimum 10 personar.

For andre ønsker, ta gjerne kontakt.

KAKER

Blautkake, marsipankake, kombikake og sjokoladecake **1, 7, 11, 12**

kr. 900,-

Ostekake **1, 7, 11, 12**

kr. 675,-

Kvæfjordkake (Verdens beste)

1, 7, 11, 12, 13

kr. 950,-

Gulrotkake **1, 7, 11, 12, 13**

kr. 900,-

Suksessterte **1, 7, 11, 12**

kr. 775,-

Glutenfri/laktosefri, **tillegg kr. 150,-**

Kaker med tekst, **tillegg kr. 200,-**

Kaker med bilete, **tillegg kr. 300,-**

Ynskjer du andre kaker, sjå rikhaldig meny på vår nye heimeside.

Årdal Catering tilbyr pakke i samband med minnestunder. Vi står for dekking, servering og opprydding. I denne pakken har dere ubegrenset med brus, te og kaffe. Ynskjer dykk minnestunda i våre lokaler, er det inkludert i pakkeprisen.

Pris på pakken er kr. 170,- pr. kuvert.

Mat og kaker kjem i tillegg.

Allergen; Egg (1) – Bløtdyr (2) – Selleri (3) – Sennep (4) – Peanøtter (5)
Fisk (6) – Kveitegluten (7) – Byggluten (7A) – Ruggluten (7B)
Havregluten (7C) – Speltgluten (7D) – Skalldyr (8) – Sulfitt (9)
Lupiner (10) – Melk (11) – Mandel (12) – Soya (13) – Sesam (14)

