

Høst 2025

Halvorsen

★ HCC ★

Café og catering AS

- Alt du vil, og litt til!



Halvorsen Cafe og Catering AS
Smaker, presentasjon og service fra hjertet

Telefon: 919 22 886

E-post: tom@halvorsencc.no

www.halvorsencc.no

Velkomstsnacks spekemat og ost



– Et fat med gode smaker trenger knapt noe mer forklaring. Ro ned og la alle få en bit av det de garantert liker:

Husets olivenmix, røkte saltede mandler, spekemat og modne oster Klar til servering!

Pris pr kuvert Kr. 98,-

KOLDTBORD

Tradisjonsrikt koldtbord med tradisjonsrike retter.
Passer perfekt til de fleste anledninger

- Røkt laks med eggerøre
- Roastbiff med remulade
- Ovnsbakte kyllinglår
- Karbonader med løk
- Reker med majones
- Spekemat og potetsalat
- Kalkunbryst og waldorfsalat
- Grønn salat med dressing
- Brød og smør (*glutenfritt brød hvis ønskelig*)

Pris pr kuvert Kr. 420,-

Tillegg

Osteanretning	Kr. 65,-
Frukt	Kr. 50,-
Halvorsens rekekabaret	Kr. 45,-
Helstekt ørret (Min 10 pers)	Kr. 65,-

Allergener: Egg, melk, skalldyr, fisk, sennep, selleri



TAPAS

- Spicy tigerreker med chilli, koriander, lime og hvitløk
- Spanske kjøttboller med tomatsaus, hvitløk og urter
- Saftige kyllingsatay med smak av peanøtt
- Smakfull biffsalat (indrefilet av okse) med hjemmelaget lyonnaisse dressing
- Saltbakte norske minipoteter med vellagret Parmesan Reggiano, soltørkede tomater og ristede pinjekjerner
- Frisk mango, ananas og agurksalat med koriander, mynte og bringebær
- Marinerte oliven og grissini
- Frisk brokkolisalat med bacon
- Caprese – fløyelsmyk mozzarella, solmodne tomater fulle av smak og frisk basilikum
- Focaccia med rosmarin og havsalt. Aioli ved siden av



Pris pr kuvert Kr. 460,-

Allergener: Egg, melk, gluten, nøtter, skaldyr, fisk

Tillegg koldtbord og tapas

- Nydelig focaccia med havsalt, rosmarin og aioli Kr. 35,-
- Sashimi av Salmalaks med ponzu, koriander og sesamfrø Kr. 45,-
- Eggepanne med frisk tomatsalat Kr. 45,-
- Lefserull med smøreost, ruccola og røkelaks og/eller spekeskinke Kr. 45,-
- Baconsurede dadler Kr. 45,-
- Chorizo stekt i hvitløk og honning Kr. 45,-
- Asparges med spekeskinke Kr. 45,-
- Kremet pastasalat med skinke og bacon Kr. 45,-
- Serranoskinke og manchego i perfekt harmoni Kr. 60,-

SNITTER

- Karbonade med løk, tomat og sylteagurk (varm) (melk)
- Reker med majones, sitron og dill (egg, skaldyr)
- Roastbiff med remulade, rødløk og sylteagurk (egg)
- Brie med druer og eplekompott (melk)
- Eggerøre med spekeskinke (egg, melk)
- Eggerøre med røkelaks (egg, melk, fisk)
- Kokt skinke med italiensk salat (egg, sennep)
- Kalkunbryst med waldorfsalat (egg, melk, nøtter)

Pris pr snitt Kr. 59,-

Minimumsbestilling – 6 personer
Avbestilling må skje senest to dager innen avtalt dato

MIDDAGER

Helstekt oksefilet

Med bakt pastinakk, rotfruktkrem, estragonsaus og saltbakte poteter. *(melk)*

Kr. 425,-

Kyllingfilet

Kylling med urter og kremet soppsaus. Serveres med ovnsbakte poteter. *(melk)*

Kr. 265,-

Kremet oksegryte

Serveres med ris, brød og grønn salat. *(melk)*

Kr. 265,-

Biff Stroganoff

Serveres med hjemmelaget potetmos og grønn salat. *(melk)*

Kr. 279,-

Viltgryte

Viltgryte servert med tyttebær, persillepoteter, dampet rosenkål, godt brød og smør. *(melk)*

Kr. 290,-

Lys/brun lapskaus

Serveres med tyttebær og flatbrød. *(melk – brun lapskaus)*

Kr. 195,-

Skinkestek

Med brun saus, surkål og grønnsaker.

Serveres med tyttebær og flatbrød. *(melk)*

Kr. 275,-

Spekemat

Med eggerøre, potetsalat, grønn salat, smør, brød og flatbrød. *(egg, melk)*.

Fruktfat kan bestilles som tillegg **Kr. 50,-**

Kr. 249,-

Rømmegrøt

Med smør, kanel og sukker. *(melk, gluten)*

Kr. 89,-

DESSERT

Crème brûlée med pisket krem og bringebær
Sjokolademousse med vaniljesaus og friske bær

Tiramisu – Italiensk klassiker

Pris kr. 95,-

Les mer om oss, vår catering, cafe
og våre arrangementer på

www.halvorsencc.no