



CATERINGMENY

SCANDIC PARKEN HOTEL



Innhold

Cateringbuffet <i>medium</i>	3
Cateringbuffet <i>delux</i>	5
Cateringbuffet <i>eksklusiv</i>	7
Havets festbord delux	9
Julemat	10
Diverse annet	10
Cateringtillegg	11

Tapasmeny

Kald mat

Portobello i sherry
Marinert champignon
Stekt chorizo med tørket aprikos
Blåskjell escabeche
Lefse med klippfisk
Lefse med røykalaks
Lefse med spekeskinke
Syltet artisjokkhjerter
Amandinesalat med parmesan
Gazpacho
Parkenomelett med skogsopp
Grillet aspargestopper

Varm mat

Kjøttboller med fetaost
Tapaspølser
Daldler i bacon
Ingefær- og chilimarinert kyllingspyd
Bollinios
Røstipoteter med bacon

Dessert

Mango og mynte fylt i pasjonsfrukt
Parkens brownies
Sjokoladetrasket Petit Chox
Mangomousse i glass
Sjokolademousse i glass

Lett servering:

3 biter/ enheter per pers kr. 115,-
5 biter/enheter per pers kr. 195,-

Som middag:

5 retter kr. 425,-
9 retter kr. 545,-
12 retter kr. 595,-
15 retter kr. 645,-

Standard tilbehør:

Artisjokk, oliven, hvitløk i chilli, hvitløk i urter, bønnesalat, aioli, rømmedressing, salsa, brød, smør



Cateringbuffet *medium*

Minimum 25 personer

Fisk/skalldyr

Røkelaks
Gravlaks
Laks med Wasabi
Laks med hvitløk
Peppermakrell
Reker med skall
Hvitvinsdampede blåskjell
Pepperlaks

Sild

Sursild
Tomatsild
Sennepsild

Kjøtt

Mørpølse
Spekeskinke
Tind spekepølse
Amerikansk skinke
Roastbiff

Div. garnityr

Eggerøre
Finkuttet rødløk
Sylteagurk
Rødbeter
Bønnesalat
Quinoa Salat
Potetsalat

Dressinger

Sennepsdressing
Aiolie
Majones
Thousand Island
Remulade

Cateringbuffet *medium* 1/2



Salatbuffet

Agurk
Tomat
Paprika
Revet salatmix
Oliven svarte
Hvitløk i urter
Hvitløk i olje
Jarlsbergterninger i olje
Fetaost
Olivenolje, balsamico og eddik

Brød

6 sorter med helt brød
6 sorter med oppskjært brød
Smør og plantemargarin

Dessert

Karamellpuddin
Sjokoladepudding
Hermetisk frukt
Marinerte skogsbær
Fruktfat
Ostefat/kjeks
3 typer hjemmelagde kake
Vaniljesaus
Rød saus
Karamellsaus

Varm mat

2 kjøttretter
2 fiskeretter
Grønnsaker
Poteter

545,-

Cateringbuffet *medium* 2/2



Cateringbuffet *delux*

Minimum 25 personer

Fisk/skalldyr

Røkelaks
Gravlaks
Laks med Wasabi
Laks med hvitløk
Peppermakrell
Reker med skall
Hvitvinsdampede blåskjell
Pepperlaks
Sjøkreps
Kongekrabbe

Sild

Sursild
Tomatsild
Sennepsild
Rømmesild
Cherrysild

Kjøtt

Mørpølse
Spekeskinke
Tind spekepølse
Amerikansk skinke
Roastbiff
Fenalår
Kalkun

Div. garnityr

Eggerøre, finkuttet rødløk, kirsebærtomat, cornichones, sylteagurk, rødbeter, bønnesalat, Quinoa Salat og potetsalat

Dressinger

Sennepsdressing, aiolie, majones, rømmedressing, Thousand Island, remulade og hvitløksdressing

Cateringbuffet *delux* 1/2



Salatbuffet

Agurk
Tomat
Paprika
Revet salatmix
Oliven svarte
Oliven grønne
Hvitløk i urter
Hvitløk i olje
Jarlsbergterninger i olje
Fetaost
Brødkrutonger
Olivenolje, balsamico og eddik

Brød

6 sorter med helt brød
6 sorter med oppskjært brød
Smør og plante margarin

Dessert

Karamellpudding
Sjokoladepudding
Hermetisk frukt
Marinerte skogsbær
Fruktfat
Ostefat/kjeks
3 typer hjemmelagde kaker
Vaniljesaus
Rød saus
Karamellsaus

Varm mat

2 kjøttretter
2 fiskeretter
Grønnsaker
Poteter

695,-

Cateringbuffet *delux* 2/2



Cateringbuffet *eksklusiv*

Minimum 25 personer

Fisk/skalldyr

Røkelaks
Gravlaks
Laks med Wasabi
Laks med hvitløk
Peppermakrell
Reker med skall
Hvitvinsdampede blåskjell
Pepperlaks
Sjøkreps
Kongekrabbe
Hummer
Shushi
Krabbeklør
Pastasalat med skalldyr

Sild

Sursild
Tomatsild
Sennepsild
Rømmesild

Kjøtt

Mørpølse
Spekeskinke
Tind spekepølse
Amerikansk skinke
Roastbiff
Fenalår
Kalkun
Rica Parkens røkte andebryst

Div. garnityr

Eggerøre, finkuttet rødløk, kirsebærtomat, Cornichones, sylteagurk, rødbeter, bønnesalat, Quinoa Salat, potetsalat

Dressinger

Sennepsdressing, aiolie, majones, rømmedressing, Thousand Island, remulade, hvitløksdressing

Cateringbuffet *eksklusiv* 1/2



Salatbuffet

Agurk
Tomat
Paprika
Revet salatmix
Oliven svarte
Oliven grønne
Hvitløk i urter
Hvitløk i olje
Jarlsbergterninger i olje
Fetaost
Brødkrutonger
Olivenolje, balsamico og eddik

Brød

6 sorter med helt brød
6 sorter med oppskjært brød
Smør og plantemargarin

Dessert

Karamellpudding
Sjokoladepudding
Hermetisk frukt
Marinerte skogsbær
Fruktfat
Ostefat/kjeks
3 typer hjemmelagde kaker
Vanilje saus
Rød saus
Karamellsaus

Varm mat

2 kjøttretter
2 fiskeretter
Grønnsaker
Poteter

895,-

Cateringbuffet eksklusiv 2/2



Havets festbord delux

Minimum 25 personer

Fisk

Et utvalg av sushi med tilbehør, gravet laks, røket laks, varmrøkt hvitløkslaks, varmrøkt wasabilaks, varmrøkt pepperlaks, peppermakrell, tre typer rogn med tilbehør

Sild

Sursild, tomatsild, sennepssild, rømmesild og rødvinssild

Skalldyr

Saltvannskreps, ferske reker med skall, kongekrabbe, hvitvinsdampede blåskjell, krabbeklør, hummer, kamskjell, blåskjell- og krepsesalat med tagliatelle og soltørkede tomater

Varmmatbuffet

Klippfiskboller, hvitvins- og karrikremet blåskjell, bacalao, gratinert klippfisk på urte-duchesse med ingefær- og hvitløkssauterte grønnsaker

Tilbehør

Rømme, majones, urteaiolie, eggerøre, sitron, brød og smør

Salatbuffet

Revet salat, fetaost, oliven, paprika, agurk, tomat, Thousand Island, rømmedressing, balsamico, olivenolje, marinerte hvitløksbåter m/chili, marinerte hvitløksbåter m/urter

Brødbuffet

Nystekte rundstykker/baguetter, 8 typer brød

Desserter

Festivalkake med makronbunn, assorterte oster m/kjeks og grissini, karamellpudding, portvinsmarinerte skogsbær, 3 typer hjemmelagde kaker, pasjonsfrukt mousse m/pasjonsfrukt coulies, frukt, pannacotta med bringebær coulies

995,-



Julemat

Varm julematbuffet og dessert **595,-**

Inkl.: Pinnekjøtt, svineribbe, vossakorv, julemør, medisterkaker, surkål, kålrotstappe, poteter og ribbefett

Dessert: Riskrem med bringebærsaus og hjemmelaget karamellpudding

Varm julematbuffet **495,-**

Inkl.: Pinnekjøtt, svineribbe, vossakorv, julemør, medisterkaker, surkål, kålrotstappe, poteter og ribbefett

Diverse annet

Bacalao med brød og smør **295,-****Rømmegrøt**

Serveres med rosiner, kanel, sukker og smør

135,-

Med spekemat

195,-**Risgrøt**

Serveres med kanel, sukker og smør

135,-

Med spekemat

195,-**Brennsnut** med brød og smør **165,-****Biffgryte** servert med salat, brød og smør **195,-**

10



Supper:

<i>Kremet hummersuppe</i> med fisk og blåskjell	165,-
<i>Hummersuppe</i> med vårløk og blåskjell	165,-
<i>Blåskjell og safransuppe</i> med grønnsaker	165,-
<i>Skogsoppsuppe</i> med bacon og krutonger	165,-

Alle suppene serveres med brød og smør

Cateringtillegg

Kokk/servitør pr time pr ansatt, min. 3 timer **650,-**

Leie kuvert f.eks. bestikk, tallerkener, glass og kuvertasjetter **135,-**

Transporttillegg kan tilkomme

For mer informasjon og tilbud,
ta kontakt på tlf 70 13 23 00
eller parken@parkenhotel.no.

