

SELSKAPSMENY

La oss lage maten til ditt selskap så kan du selv være gjest. Vi kan lage alt klart slik at du selv kun anretter maten eller vi kan stille med kokk og gjøre den siste finishen. Ta kontakt med oss så finner vi sammen en god løsning for ditt arrangement.



Food & Co.

FOOD THAT MAKES YOUR DAY



Her er retter basert på catering som dere selv, kan anrette på serveringsfat eller tallerken. Minimum 10 personer.

FORRETTER

Blomkålsuppe Kr 51,- (melk)

Bergens fiskesuppe Kr 92,- (fisk, laktose, sulfitt)

Ferske rundstykker eller foccacia og smør til suppen Kr 21,-

Satay kyllingsspyd på frisk salat servert med urtedressing Kr 92,-
(egg, sulfitt, soya, peanøtter)

VARME RETTER

Helstekt indrefilet av okse, leveres hel, med fløtepoteter, grønnsaker og rødvinsaus Kr 373,- (laktose, selleri, soya)

Svinestek servert med kokte poteter, surkål, grønnsaker og saus Kr 207,- (sulfitt)

Lammestek servert med glaserte rotgrønnsaker, sjysaus og kokte poteter Kr 248,- (selleri, soya)

DESSERTER

Vaniljepanacotta med lime-og pasjonsfrukt Kr 94,- (melk)

Ostekake med bringebærcoulis Kr 109,- (gluten, laktose, egg)

Sjokolademousse med bringebærcoulis Kr 94,- (egg, melk)



Kun ved bestilling av kokk som belastes etter timepris
i tillegg til valgt meny. Minimum 10 personer.

FORRETTER


- Jordkokksuppe med kongekrabbe Kr 97,- (melk, skalldyr)
- Pannestekte kamskjell med rødbetepure, sprøstekt spekeskinke,
med trøffelolje Kr 109,- (skalldyr, melk)
- Kyllingballotine med appelsinsaus og aspargessalat Kr 119,- (sulfitt)
- Carpaccio av elg servert med spinatkrem og grillet lime Kr 151,- (melk)

HOVEDRETTER

- Entrecote Kr 325,- servert med grillede middelhavsgrønnsaker,
bakt potet med urtesmør og bearnaisesaus (egg, sulfitt, melk)
- Hjortemedaljong Kr 390,- servert med syltet eple, gulrotpure,
sjysaus og Hasselbackpotet (melk, sulfitt)
- Andelårconfit Kr 260,- med sesongens grønnsaker, karamelliserte
gulrøtter, Pomme Anna og sjysaus (melk)
- Langtidsbakt ørret Kr 260,- med Hollandaise, sesongens
grønnsaker og Amadinepoteter (Fisk, egg, sulfitt)
- Urtebakt breiflabb Kr 390,- med fennikel- og kjørvelsalat,
lakserogn, soyasmør og potetpure (fisk, melk, soya)

DESSERTER

- Sjokoladeterte med bringebær Kr 97,- (hvetegluten, melk, egg)
- Brownie med sitrusfromage og bringebærkompott Kr 78,-
(hvetegluten, melk, egg)
- Ostekake med bringebær coulis Kr 109,- (hvetegluten, melk, egg)
- Vaniljepannacotta med lime- og pasjonsfrukt Kr 94,- (melk)

The background features several red apples and green leaves scattered across a light grey surface. Some of the leaves are rendered as simple black line drawings, while others are realistic photographs. A white rectangular box is centered on the page, containing text and the company logo.

For andre menyønsker og
bestilling ta kontakt med oss så
hjelper vi så gjerne, vi har mye
smakfullt å tilby.

Fazer Food & Co - Catering
Spelhaugen 6
5145 Fyllingsdalen
55986000
catering.bergen@fazer.com



Food & Co.

FOOD THAT MAKES YOUR DAY