

# CATERINGMENY

# Jovialen

KAFFEBAR



## FROKOST

<b>Kjøleskapsgrøt</b>	<b>45</b>
<i>havregryn, havremelk, vanilje, honning og kanel med topping</i> GHA	
<b>Gresk Yoghurt</b>	<b>45</b>
<i>sitron / vanilje / naturell</i>	
<i>Topping: Granola / tørka frukt og bær / nøtter og frø / honning og evt syltetøy</i> GHA, N	
<b>Croissanter og scones</b> GH, M, E	<b>40</b>
<i>med syltetøy</i>	+20
<b>Enkle surdeigsblingser</b> GHV	<b>60</b>
<i>Skinke</i>	
<i>Salami</i>	
<i>Egg og tomat</i> E, M	
<i>Ost</i> M	



## LUNSJ

<b>Doble surdeigssandwicher</b> GHV	<b>95</b>
<i>Spekeskinke</i>	
<i>Kylling og aioli / pesto / hummus</i> M, NCA	
<i>Tunfiskrøre</i> M, E, F	
<i>Røkt laks og philadelphiaost</i> E, F	
<i>Brie</i> M	
<i>Omelett</i> E	
<i>Hummus, tomat og avokado</i>	
<b>Wraps</b>	<b>85</b>
<i>Ost og skinke</i> M	
<i>Røkt laks og philadelphiaost</i> M, F	
<i>Mozzarella, pesto og soltørka tomat</i> M, NCA	
<b>Scrochiarella / skorpe 6stk</b> GHV	<b>350</b>
<i>Vår vri på pizza - luftig, crispy italiensk bunn</i>	
<i>Mozzarella, krydret italiensk salami</i> M	
<i>Italiensk spekeskinke, sjampinjong og oliven</i> M	
<i>Mozzarella, tomat, pesto og oliven</i> M, NCA	
<i>Mozzarella, pære, valnøtter, blåskimmelost</i> M, NV	
<b>Supper</b>	<b>110</b>
<i>Serveres med surdeigsbrød og passende tilbehør</i>	
<i>Tomatsuppe med paprika og basilikum</i>	
<i>Svart bænesuppe</i>	
<i>Gulrotsuppe med chili og ingefær</i>	
<i>Kremet tomatsuppe med eple og karri</i> M	
<i>Kremet brokkolisuppe</i> M	
<i>Kremet potet og purreuppe</i> M	
<i>Cornchowder</i> M	
<i>Kremet sjampinjongsuppe</i> M	
<b>Salater</b>	<b>135</b>
<i>Kyllingsalat med pestopasta, feta og grønnsaker</i> GHV, M, NC	
<i>Ceviche av torsk/laks med ris, koriander og sylta løk</i> F	
<i>Reker, koriander, mango, avokado, svarte bønner og lime</i> SK	
<i>Bakt laks med saltkokte poteter og egg</i> F, E	
<i>Kylling og couscoussalat</i> GHV, M	
<i>Cæsarsalat med/uten kylling</i> M, E, F	



## MIDDAG

<b>Gryter</b>	<b>180 p.p</b>
<i>Chili con carne med chips, guacamole og salsa</i>	
<i>Chili sin carne med chips, guacamole og salsa</i>	
<i>Lapskaus med flatbrød</i>	
<i>Solveigs fylldige fiskesuppe</i>	
<i>Thaiinspirert gryte med kylling, kokosmelk, ingefær</i> M, F, SK	
<i>Biff Bourgogne med potetstappe</i> M	
<i>Kylling, pasta, creme fraiche, dijon, sjampinjong og brokkoli</i> GHV, M, E, SEN	
<b>Former</b>	<b>180 p.p</b>
<i>Hvit bacalao med klippfisk fra Ellingsøya</i> GHV, M, E, F	
<i>Lasagne / vegetarlasagne</i> GHV, M	
<b>Planke</b>	<b>190 p.p</b>
<i>Italiensk coppaskinke ~ prosciutto ~ krydret salami ~ brie de meux ~ kremet gorgonzola ~ kalamataoliven ~ queen green oliven ~ aioli ~ surdeigsbrød</i> GHV, M, E	



## FINGERMAT/ BUFFET

<b>Minimum 10 personer</b>	<b>350 p.p</b>
<b>Mexico</b>	
<i>Langtidsstekt glad gris med ananato ~ langtidsstekt okse med kakao og chipotle ~ svart bænnestuing ~ chips ~ salsa ~ guacamole ~ fetaost ~ sylta rødløk ~ maislefser</i> M	
<b>Midtøsten</b>	
<i>Falafel ~ hummus ~ tabbouleh ~ yoghurt dressing ~ kjøfteboller ~ arabisk brød ~ oliven</i> GHV, M	
<b>Italia</b>	
<i>Caprese (mozzarella- og cherrytomatsticks) med balsamico ~ bruschetta med tomat og basilikumsalsa ~ prosciutto ~ salami piccante ~ skorpe - vår vri på pizza med varierende topping ~ marinerte oliven</i> GHV, M	
<b>Asia</b>	
<i>Satayspidd med peanøttsaus ~ vårruller med sweet chillisauis ~ ferske vårruller med ponzosaus ~ scampi med lime, hvitløk og koriander ~ curry med kokosmelk ~ nudelsalat</i> GHV, NP, SK, BL, E	
<b>Spania</b>	
<i>Chorizo ~ spekeskinke Iberico ~ manchego ~ saltkokte nypoteter ~ kjøttboller i tomatsaus ~ bondeomelett ~ marinerte oliven ~ brød og aioli</i> GHV, M, E	



## SNACKS

<b>Diverse snacks</b>	<b>pris p.p</b>
<i>Pottis og dipp</i> M	45
<i>Hummus, grønnsaker og arabisk brød</i> GHV	100
<i>Fruktfat</i>	45
<i>Tortillachips og guacamole</i>	100
<i>Surdeigsbruschetta med tomatsalsa</i> GHV	100
<i>Surdeigsbrød med aioli</i> GHV, M, E	60
<i>Salte mandler</i> NMA	60