

hos  
*Almas*  
MENY 2014

DET DU TRENGER NÅR FOLK MØTES

# HOS ALMÅS

---

Denne menyen inneholder ett utvalg av våre retter, skulle du savne noe står du fritt til å etterlyse det til oss.

Vi skreddersyr og tilpasser etter dine ønsker.

Hos Almås har stor fokus på kortreist mat, og er opptatt av at råvarene skal ha reist så kort som mulig, forutsatt at kvaliteten og menyen tillater det.

Med andre ord:

Våre råvarer skal ha den beste kvalitet, og være anskaffet av lokale produsenter i lokaldistriktet og nærmiljø.

Vi lager all vår mat fra grunnen av, og fremmer rene og naturlige smaker. Vi setter vår lit til en genuin, ren smak uten bruk av kunstige tilsetningsstoffer og halvfabrikata.

Vi håper du vil finne noe du liker i vår meny, og hvis ikke, kontakter oss for andre forslag.

Vel bekomme!

HOS ALMÅS kan tilby selskapslokaler, foruten gode avtaler på bryllupsplanlegging, bryllupsfoto m.m.

Kontakt oss for tilbud.

## MAT I SESONG

---

For å gjøre det enklere for deg å se hvilke retter som tilhører hvilke sesong, og/eller passer best innenfor gitte sesonger har vi merket våre av våre retter med ett tre. Er det ikke noe tre på retten, passer den like godt hele året.

OBS! Selv om retten har ett tre, er den ikke nødvendigvis låst til den sesongen. sjekk med oss om det er mulig å skaffe.



**VINTER**  
(ca. Nov - Mars)



**VÅR**  
(ca. April - Mai)



**SOMMER**  
(ca Juni - Sept.)



**HØST**  
(ca Okt. - Nov)

---

### KONTAKTINFO:

Tlf:

959 00 484

415 42 961

E-post:

post@hosalmaas.no

Web:

www.hosalmaas.no

Utleietips:

www.utleiekatalogen.no



# BETINGELSER

---

## OG ANDRE UFARLIGE FORMALITETER

**HOS ALMÅS** bruker mange lokale småskalaprodusenter i sin matlaging, dvs at logistikken rundt anskaffelse av disse råvarene må planlegges nøye.

For å garantere deg og ditt arrangement det beste, og levering i henhold til forventning er det enkle betingelser som automatisk må inngås ved bestilling hos oss.

### CATERING:

Alle våre priser er inkl. mva

*Utkjøringsavgift påkommer bestillinger mindre en 35 personer i følgende rate: 1-15 personer: 600 kr, 15-35 personer: 450 kr, over 35 personer: 0 kr. Utkjøring utenfor Trondheim Kommune påkommer 150 kr.*

Betaling skjer med kort eller kontanter, sjåfør vil medbringe kortterminal og kvitteringsbilag.

Fakturering må avtales på forhånd, og vil i noen sammenhenger kreve kredit-tvurdering utført av D&B. Faktura forfaller maks 10 dager etter leveringdato. På større bestillinger vil det kreves en forhåndsinnbetaling på 50% av ordrens totale verdi.

### GENERELT:

Ordrer låses 1 uke/7 ukedager før leveringdato (14 dager på bryllup og større selskap), dvs at det leveres og faktureres det antallet som er bestilt. Ved frafall på over 10% kan nærmere avtale gjøres, om reduksjon av faktura, det vil da faktureres for 50% av frafalte gjester. Ved bruk av rekvisisjon skal bestilt antall stemme overens med rekvisisjon.

### AVBESTILLING: (ikke antallsendring)

Avbestillinger gjort senere en 7 ukedager før avtalt levering vil bli avkrevd 50% av kjøpssum, avbestilling senere en 3 dager blir avkrevd 100%

### FORCE MAJEURE:

For forhold Hos Almås med rimelighet ikke kan råde over, som brann, ulykker e.l, fraskriver Hos Almås seg erstatningsansvar i henhold til sedvanlige klausuler for force majeure.

---

#### KONTAKTINFO:

Tlf:

959 00 484

415 42 961

E-post:

post@hosalmaas.no

Web:

www.hosalmaas.no

Utleietips:

www.utleiekatalogen.no

**JULEBORDSMENY 2014.**

**BUFFETER**

**Minimumbestilling 15 personer**

**LUNCHBUFFET 320,-**

Røkt Laks fra Malvik  
Eggerøre  
Sild  
Roastbeef  
Ribberull  
Lammerull  
Remulade  
Potetsalat

Ribbe  
Kalkunfilet  
Mandelpoteter  
Rødkål  
Erter  
Gulrot

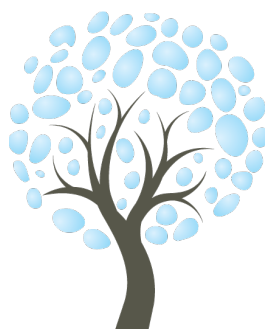
Gårdsbrød  
Lunchbriketter  
Flatbrød

Dessertbord

**JULEBUFFET 525,-**

Lutefisk  
Ribbe  
Kalkun  
Pannekjøtt  
Medisterkaker  
Medisterpølser  
Vossakorv  
Bacon  
Brunost  
Lefse  
Sirup  
Svisker  
Rødkål  
Mandelpotet  
Lokale sildetyper  
Flatbrød

Dessertbord



KONTAKTINFO:

Tlf:  
959 00 484  
415 42 961

E-post:  
post@hosalmaas.no

Web:  
www.hosalmaas.no

Utleietips:  
www.utleiekatalogen.no



## JULETAPAS - NYHET!

**Minimumbestilling 15 personer**

### JULEKOMBINASJON 375,-

- Ribbe
- Rødkål
- Saus
  
- Kalkun
- Waldorf
  
- 1 Sildetype, flatbrød og rømme.
  
- Kromelureruller med gravet laks
  
- Scampi
- Julekrydrede kjøttboller m/grov tomatsaus
  
- Aioli
- Pesto
- Krydderbakte nøtter
  
- Foccacia
- Svisker m/bacon
  
- Saltbakte småpoteter

Ønskes tillegg

- Pinnekjøtt +85,- á pers
- Dessertbuffet 2typer +60,- á pers

---

#### KONTAKTINFO:

Tlf:

959 00 484

415 42 961

E-post:

post@hosalmaas.no

Web:

www.hosalmaas.no

Utleietips:

www.utleiekatalogen.no



## **JULE - FORRETTER:**

CEVICHE AV LAKS FRA MALVIK KR 95,-

Flortynne skiver, marinert i sitruskompott, serveres med ristet landbrød og urtevinagrette

SILDETALLERKEN 85,-

Lokale innlagte sildetyper, serveres med flatbrød, rørosrømme og solskinnsegg

LEFSERULL 75,-

Potetlefse med akevittmarinert laks fra Malvik, ferskost av geit, grønn salat og urtevinagrette

## **JULE - HOVEDRETTER:**

priser er oppgitt i en og to ganger servering

LUTEFISK KR 345,- / 395,-

Serveres med speket bacon, erterstuing, gulløye, lefse, grov sennep og sirup

JULETALLERKEN KR 239,- / 275,-

Serveres med medisterpølse og medisterkake, rødkål, sviker, mandelpotet og julesaus

PINNEKJØTT KR 285,- / 325,-

Serveres med vossakorv, rotpurè, timiankokte mandelpotet og sjysaus

KALKUNFILEET KR 230,- / 255,-

Urtebakt, serveres med honningbakte rotgrønnsaker, og estragonsmør

## **JULE - DESSERTER:**

KARAMELLPUDDING KR 95,-

med lett pisket krem

TILSLØRTE BONDEPIKER 65,-

med eplekompott, yoghurt, kryddersmuler og hvit sjokolade

MULTEPARFAIT 95,-

med sherrymarinerte multer, og kromkakeknekk

MULTEKREM 85,-

med krumkaker

RISKREM KR 79,-

m/rørte bær

### KONTAKTINFO:

Tlf:

959 00 484

415 42 961

E-post:

post@hosalmaas.no

Web:

www.hosalmaas.no

Utleietips:

www.utleiekatalogen.no