

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.

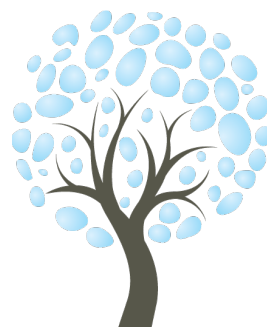
Kontakt oss for tilbud.

## 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.

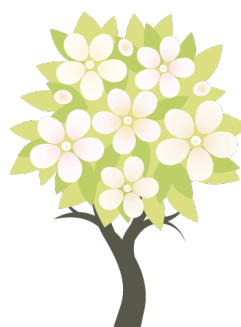
OBS! Selv om retten har ett tre, er den ikke nødvendigvis låst til den sesongen. sjekk med oss om det er mulig å skaffe.



**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



# KOLDTBORD

---

## TRØNDERSKE RÅVARER OG TRADISJONER

### TRADISJONSBORDET KR 215,-

Røkt Bogskinke med svsker og eplekompott  
Roastbiff med remulade  
Einerrøkt Laks med Eggerøre fra frittgående høner  
Spekeskinke fra Trøndelag med potetsalat

Ostefat med utvalgte oster fra distriktets produsenter,  
Serveres med fikenpurè, speltkjeks og bananbrød.

### LITT AV ALT KR 265,-

Rømmegrøt med sukker og kanel

Røkt Bogskinke med svsker og eplekompott  
Morrpølse fra Inderøy  
Einerrøkt spekeskinke  
Einerrøkt Laks med Eggerøre fra Frittgående høner  
Lun potetsalat  
Rømmepotetsalat

Grønn Salat

### BONDEBORDET KR 310,-

Rømmegrøt med sukker og kanel

Morrpølse og spekemat fra Inderøy  
Varmrøkt Kalkunplomme  
Roastbiff med remulade  
Elgpai  
Gravet røye  
Einerrøkt Laks med Eggerøre fra Frittgående høner  
Lun potetsalat og potetsalat med rømme

Grønn Salat

Ostefat med utvalgte oster fra distriktets produsenter,  
Serveres med fikenpurè, speltkjeks og bananbrød.

***Alle koldbord serveres med stenovnsbakt brød samt flatbrød, økologisk smør og rømme fra Røros.***

---

#### KONTAKTINFO:

Tlf:  
959 00 484  
415 42 961

E-post:  
post@hosalmaas.no

Web:  
www.hosalmaas.no

Utleietips:  
www.utleiekatalogen.no



# TAPAS / ANTI-PASTI

---

## EKSOTISKE SMAKER LAGD FRA GRUNNEN

**I STEDET FOR AT DU SKAL TENKE FOR MYE PÅ HVA SOM PASSER SAMMEN,  
HAR VI FORBEREDT 3 KNAKENDE GODE VARIASJONER FOR DEG:**

### **DEN LILLE GODE KR 265,-**

Albondigas (spicy kjøttboller i fyldig tomatsaus)  
Buffalowings (bbq marinerte kyllingvinger)  
Baconsurra svsker  
Krommelureruller (røykalaks, urter og geiteost i potetlelse)

Saltbakte Amandinepoteter  
Foccacia

Aioli  
Grønn Pesto

Saltbakte Mandler  
Cherrytomater  
Sukkererter  
Tomatsalat  
Grønn salat

### **FOLKETS FAVORITTER KR 310,-**

Albondigas (spicy kjøttboller i fyldig tomatsaus)  
Buffalowings (bbq marinerte kyllingvinger)  
Posjert Laks med rotgrønnsaker mirrepoix  
Chili og hvitløksmarinerte Scampi  
Baconsurra svsker  
Saltbakte Amandinepoteter

Foccacia

Aioli  
Grønn Pesto  
Rød Pesto  
Saltbakte Mandler  
Cherrytomater  
Sukkererter  
Bønnecasoulet

Grønn salat

Dessert:  
Chilimarinert ananas med vaniljekesam

---

#### KONTAKTINFO:

Tlf:  
959 00 484  
415 42 961

E-post:  
[post@hosalmaas.no](mailto:post@hosalmaas.no)

Web:  
[www.hosalmaas.no](http://www.hosalmaas.no)

Utleietips:  
[www.utleiekatalogen.no](http://www.utleiekatalogen.no)



## FULL PAKKE KR 385,-

Albondigas (spicy kjøttboller i fyldig tomatsaus)  
Buffalowings (bbq marinerte kyllingvinger)  
Honning og ingefærmarinerte Kyllingspyd  
Baconsurra svsker  
Krommelureruller (røyka laks, urter og geitost i potetlelse)  
Chili og hvitløksmarinerte scampi  
Posjert Laks med rotgrønnsaker mirrepoix  
Spekeskinke

Saltbakte Amandinepoteter  
Foccacia

Aioli  
Grønn Pesto  
Rød Pesto

Saltbakte Mandler  
Cherrytomater  
Sukkererter  
Bønnecasoulet

Grønn Salat

### **Dessert:**

Tilslørte Bondepiker  
Chilimarinert Ananas med vaniljekesam

---

#### KONTAKTINFO:

Tlf:  
959 00 484  
415 42 961

E-post:  
[post@hosalmaas.no](mailto:post@hosalmaas.no)

Web:  
[www.hosalmaas.no](http://www.hosalmaas.no)

Utleietips:  
[www.utleiekatalogen.no](http://www.utleiekatalogen.no)

# ENKELTRETTER

## PANNER, GRYTER OG UHØYTIDELIGE LAG

### I GRYTEN:

BIFF STROGANOFF KR 155,-

Mørt oksekjøtt, fersk champinjong, grillet paprika, løk, rispilaff, brød og smør

OKSESMÅSTEK KR 185,-

Mørt oksekjøtt i store biter serveres med mandelpotetstappe og timiankokte gulrøtter

CURRYGRYTE KR 160,-

Strimler av kylling eller svin, med friske grønnsaker, og currysaus serveres med frisk salat og ris.



VILTGRYTE KR 195,-

Rikelig med skav av rein eller elg, champignon, løk og gulrot. I en saus med smak av fløte, rømme, einer, brunost, timian og rosmarin.

KJØTTSUPPE 175,-

Langtidskokt på svineknokke og okse, med rotgrønnsaker, svinekjøtt, oksekjøtt, poteter, løk, og alt som hører til.

Serveres med Steinovnsbakt brød, flatbrød fra Røros og gårdssmør.



MAGISK LAM (FORBEHOLD OM TILGANG UTENOM SESONG) 165,-

Skiver av lammelår kokt lenge i tomat, vin, rotgrønnsaker og urter.

Serveres med Potetpuré.

### I PANNEN:

LASAGNE 160,-

Hjemmelaget med frisk og urterik tomatsaus, fyldig ostesaus servert med frisk salat, brød og smør.

COTTAGE PIE 160,-

Fyldig kjøttsaus med urter og mørkt øl, gratinert med en Cheddar og dijon potetpuré. Serveres med frisk salat, brød og smør.

#### KONTAKTINFO:

Tlf:  
959 00 484  
415 42 961

E-post:  
post@hosalmaas.no

Web:  
www.hosalmaas.no

Utleietips:  
www.utleiekatalogen.no

## SELSKAP OG HYGGE

### EN ELLER FLERE RETTER OG GOD DRIKKE

#### FORRETTER:

SPEKEANRETNING KR 85,-  
kortreiste skinker, aspargues og pepperrotkrem.

LAKSETARTAR KR 85,-  
Urtemarinert Lakse carpaccio servert på ristet landbrød med blandet salat og balsamicovinagrette.



CARPACCIO AV RØKT LAKS KR 89,-  
Flortynne skiver Røkt Laks fra Malvik, marinert i sitruskompott, serveres med rotchips og urtevinagrette.



CARPACCIO AV SALMALAKS KR 95,-  
Serveres med solskinnsegg, sitruskompott og valnøttbrød.

LAKSEPATÈ KR 95,-  
Serveres på pistasjeburchetta med urtesalat og sitrusvinagrette.

ISHAVSRØYE KR 95,-  
Serveres med blomkålpurè, babyspinat, ristede nøtter og persille og pepperotsaus.

#### HOVEDRETTER:

Priser er oppgitt i en og to gangers servering,

#### VILT - FORBEHOLD OM TILGANG UTENOM SESONG



ELGSTEK KR 225,- / 255,-  
Serveres med baconristet brokkoli, soppstuing, smørdampede gulrøtter, Potetpurè og kremet peppergastrikk



REINSDYRSTEK 225,- / 255,-  
Serveres med baconsauterte rosenkål, gulrøtter, tyttebærrømme, ovnsbakte rosvaldpoteter og viltsaus.



Reinsdyrsfilet kr 255,- / 295,-  
Serveres med honningbakte rotgrønnsaker og potetpuré



LETTRØKT HJORTEENTRECÔTE 255,- / 295,-  
Serveres med glaserte gulrøtter, sopp, selleri & jordskokkpuré, granskuddgastrikk og ovnsbakte fjellmandel

#### KONTAKTINFO:

Tlf:  
959 00 484  
415 42 961

E-post:  
post@hosalmaas.no

Web:  
www.hosalmaas.no

Utleietips:  
www.utleiekatalogen.no



### KJØTTRETTER - IKKE SÅ VILT

HELSTEKT OKSEFILET KR 220,- / 245,-

Serveres med rødvinssaus, ristet sopp, smørdampede gulrøtter, brokkoli og saltbakte amandinepoteter.

STOUTBRAISERT SVINEKNOKE KR 189,- / 210,-

Lettrøkt, serveres med gulrot, sennepskål og stoutsjy



RØDVINSKOKT LAMMELÅR KR 195,- / 215,-

Skiver av lår, med tomat, urter, rotgrønsaker og potetpuré



PORTERBRAISERT LAMMESKANK KR 195,- / 215,-

Serveres med honningbakte rotgrønsaker, potetpuré og porterreduksjon



URTEPANERT LAMMEFILET KR 230,- / KR 259,-

Serveres med selleri og pastinakkpuré, gulrot, bakte småpoteter, og portvinssjy.

### FRA HAVET, INNSJØ ELLER ELV

LETTRØKT BAKT SALMALAKS KR 210,-/225,-

Selvøkt laksefilet bakt og servert med gulrotkrem, småpoteter, soya og kaperssjy.



OVNSBAKT KVEITE KR 210,-/225,-

Serveres med smørstekte Asparges, sukkererter, salt og urtekokte småpoteter og Beurre Blanc



SMØRSTEKT BROSME (ELLER LANGE, ETTER TILGANG) 195,-/220,-

Serveres med gulrot- og sellerigranulat, ristede nøtter, soyasmør og potetpuré

GRILLET ISHAVSRØYE KR 210,- /230,-

Serveres med blomkålpurè, ristede nøtter og persille- & pepperotsaus.

### DESSERTER

SJOKOLADETERRIN KR 110,-

Serveres med kryddersmuler, hjemmelaget limeis og sesongens bær

KONFEKTKAKE KR 95,-

Mørsk sjokolade bunn og fyldig sjokolade ganache, serveres med vaniljeis og sesongens bær

TILSLØRTE BONDEPIKER KR 65,-

Hjemmelaget eplekompott lagvis med kryddersmuler, yougurtkrem og hvit sjokolade

APPELSINKARAMELLPUDDING KR 79,-

Hjemmelaget karamellpudding med appelsin og nøtter

#### KONTAKTINFO:

Tlf:

959 00 484

415 42 961

E-post:

post@hosalmaas.no

Web:

www.hosalmaas.no

Utleietips:

www.utleiekatalogen.no



VANILJEPANACOTTA KR 75,-  
Serveres med kryddertrekte druer og moccasjokolade

INNBAKT EPLE KR 95,-  
Innbakt eple med krydderkaramell og vaniljekrem

### **LITT EKSTRA MENS MAN VENTER**

#### **KANAPÉPAKKE - PLUKK OG MIX:**

Smårett, fingermat mens man venter på annen mat.

- BLINIS MED REINSDYRROASTBEEF, MULTEKOMPOTT OG RØROSRØMME
- BLINIS MED LODDEROGN OG PEPPEROTKREM
- FERSKE FIKEN MED BRIE, OG LYNGHONNING
- LEFSERULL MED AKEVITTLAKS OG RØROSRØMME
- PUFFET TERTE MED GÅRDSEGG OG BACON
- ROASTBEEF AV ELG MED MYNTE
- SKINKE MED EPLEPURÈ
- BLINIS MED GRAVET RØYE OG LØKKREM
- PUFFET TERTE MED ANDEBRYST OG GROV SENNEP
- GULROTPURÈ MED KREPSEHALE OG SITRUS
- VARMRØKT LAKS MED EPLE

3 STK PR PERS : 110,-

5 STK PR PERS : 135,-

7 STK PR PERS : 175,-

### **FRUKT OG BÆR**

SPYD

Frisk frukt tredd på spyd (minimum 4 frukttyper)

1 pr pers : 55,-

2 pr pers : 80,-

FRUKTFAT

LITE FAT KR 255,-

10 - 15 personer (minimum 4 frukttyper)

STORT FAT KR 395,-

15 - 25 personer (minimum 6 frukttyper)

#### KONTAKTINFO:

Tlf:  
959 00 484  
415 42 961

E-post:  
post@hosalmaas.no

Web:  
www.hosalmaas.no

Utleietips:  
www.utleiekatalogen.no



## NATTMAT

PØLSE I BRØD 95,-

Pølsebuffet med lomper, brød, løk, rellich, paprikakompott og alt som hører til

RØMMEGRØT MED GRAUTPINNE 175,-

Fyldig rømmegrøt serveres med smør, sukker og kanel og potet og spekemat på pinne.

SODD 195,-

En trøndersk klassiker ingen fest klarer seg uten. Serveres med potet, gulrot og purreløk

SNITTER 40,- Å (ANBEFALT 3-5 PR STK)

Klassikeren med assorterte pålegg.

VÅR SELSKAPSMENY ER KUN EN VEILEDER FOR DEG, OG INNEHOLDER ETT UTVALG AV DET VI KAN TILBY, VI SKREDDERSYR GJÆRNE ETTER SESONG, DINE ØNSKER OG BUDSJETT.

FINNER DU IKKE NOE SOM FALLER I SMAK, KONTAKT OSS GJÆRNE IGJEN.

### KONTAKTINFO:

Tlf:

959 00 484

415 42 961

E-post:

post@hosalmaas.no

Web:

www.hosalmaas.no

Utleietips:

www.utleiekatalogen.no

# SESONGBASERTE HYGGE

---

## IKKE ALT PASSER ALLTID...

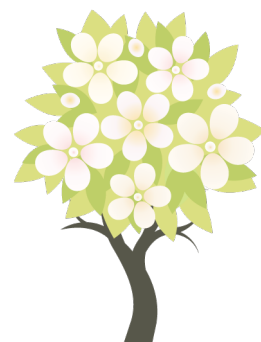
### GRILLBUFFETER

#### FAMILIEFESTEN: KR 250,-

Assorterte pølser m/tilbehør  
Hamurgere m/brød  
Fiskepakker  
Grillskiver  
Salat  
Dressing  
Potetsalat  
Ris

#### DEN KLASSISKE: KR 380,-

Helgrillet Oksefilet, ytre.  
Kyllingspyd  
Salmalaks m/rotgrønnsaker  
Grove pølser  
Hvitløksbakte mandelpoteter.  
Potetsalat.  
Maiskolber.  
Grønn Salat.  
Grillet paprika.  
Peppersaus.  
Bearnaise



#### DEN EKSKLUSIVE: KR 465,-

Helgrillet filet av Hjort eller Elg  
Marinerte kyllingbryst fra Stange.  
Foliebakt Røye m/vårløk og meierismør.  
Grilldampede skjell m/hvitløk, persille og akevitt.  
Honningbakte rotgrønnsaker.  
Grillet aspargues.  
Kullbakte fjellmandelpoteter.  
Lun potetsalat m/dijon- og einervinagrette.  
Peppergastrikk (En søt/syrlig peppersaus.)  
Selleri og gressløkskrem..  
Rababra- og vanilje bavarois

---

#### 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

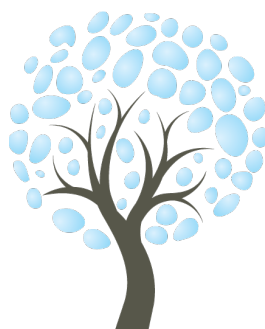
Gårdsbrød  
Lunchbriketter  
Flatbrød

Dessertbord

**JULEBUFFET 525,-**

Lutefisk  
Ribbe  
Kalkun  
Pinnkjøtt  
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