

## **3-retters- / Bankett- / Bryllupmeny** **Hos Almås 2016**

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.

Velbekomme!

Hos Almås kan tilby selskapslokaler, foruten gode avtaler på bryllupsplanlegging, bryllupsfoto m.m. Kontakt oss for tilbud.

**Denne menyen tar utgangspunkt i en kuvertpris på 545,- pr pers for en treretter. (565,- for 2 ganger servering av hovedrett)**

**Det står minus og pluss på retter som vil justere prisen opp eller ned.**

**Det vil uansett gis et pristilbud eksklusivt til Dere ut fra Deres ønsker og behov.**

## **Forretter**

### **Laksetartar**

Urtemarinert Lakse carpaccio servert på ristet landbrød med blandet salat og balsamicovinagrette

- -

### **Ceviche av Salmalaks**

Flortynne skiver salmalaks, marinert i sitruskompott, serveres med rotchips og urtevinagrette

- -

### **Smørbakt Brosme**

Serveres med gulrotpure, ristede nøtter og soyasmør

--

### **Kreklingmarinert Kveitecarpaccio**

Serveres med fjellbærsalsa, urtekompott og beurre blanc

- + 25-

### **Panneristet Andebryst**

serveres på spinat og ruccola seng, med basamico og sherryvinagrette, valnøtter og fiken.

- + 20 -

### **Stekt Andebryst**

Med Selleripurè og byggrynssalat, serveres med eple og appelsinkompott

- + 20 -

### **Badsturøkt Reinsdycarpaccio**

Serveres med tyttebærkøkt pære, smørstekt landbrød, småsalat og urteolje med granateple

- +25 -

## **Hovedretter;**

### **Helstekt Oksefilet**

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

--

### **Urtespekket Oksefilet**

Serveres med peppersaus, blanchert asparges, confitert gulrot og persillepotet

-

### **Helgrillet Oksefilet**

Serveres med skogsoppstuing, hasselbackpoteter, blanchert asparges og sødmebakte gulrøtter

--

### **Porterbraisert Lammeksank**

Serveres med Fjellmandelpurè honningbakte rotgrønnsaker og porterreduksjon

--

### **Helgrillet Lammefilet**

Serveres med glaserte gulrøtter og sødmebakte rotgrønnsaker mirrepoix. Saltbakte Amandinepoteter og rødvinssirup

-+20-

### **Urtespekket Lammefileet**

Serveres med selleri og pastinakkpurè, Grillede småpoteter, confitert gulrot og portvinssjy.

-+25-

### **Rosagrillet Lamecarrè**

Serveres med, løkduo, smørdampet gulrot, fjellmandelpurè og rødvinsgastrikk

-+45-

### **Rosastekt Reinsdyrsplomme**

Serveres med baconsautert rosenkål, sødmebakte rotgrønnsaker Urtebakte poteter og kremet rødvinsreduksjon

-+45-

### **Langtidsstekt Entrecotekam av Kalv**

Serveres med smørdampet endive, løktrio, rotkompott, fjellmandelpurè og peppergastrikk

--

### **Ovnsbakt Kveite**

Serveres med smørstekte Asparges og sukkererter, nyløk fra Frosta, saltkokte nypoteter og hvitvins Beurre Blanc

--

### **Posjert Salmalaks**

Serveres med vaktelegg, sødmebakte rotgrønnsaker mirre poix, agurktagiatelle, saltbakte Roswaldpoteter og rømmesaus.

--

### **Smørstekt Brosme**

Serveres med gulrotpurè, ristede nøtter, soyasmør og mandelpotet

--

## Dessert

### **Sjokoladeterrin**

Serveres med kryddersmuler, hjemmelaget sitron & limesorbet og bringebær  
- +25 -

### **Konfektkake**

Mørk sjokolade bunn og fyldig sjokolade ganache, serveres med vaniljeis og jordbær

--

### **Ferske Jordbær**

Serveres med marengs og vaniljeparfait

-sesong-

### **Tilslørte Bondepiker**

Hjemmelaget eplekompott lagvis med kryddersmuler, yougurtkrem og hvit sjokolade  
- -10-

### **Vaniljepannacotta**

Serveres med krydderkokte druer og crispy moccasjokolade

--

### **Hjemmelaget Karamellpudding**

Serveres med lettpisket krem og honningkaramell

--

### **Kanapépakke - plukk og mix:**

Smårett, fingermat mens man venter på annen mat.

- Blinis med reinsdyrroastbeef, multekompost 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 : 95,-

5 stk pr pers : 125,-

7 stk pr pers : 155,-

### **Frukt og bær**

Spyd

Frisk frukt tredd på spyd (minimum 4 frukttyper)

1 pr pers : 75,-

2 pr pers : 125,-

Fruktfat

Lite fat kr 445,- 10 - 15 personer (minimum 4 frukttyper)

Stort fat kr 695,- 15 - 25 personer (minimum 6 frukttyper)

## **Nattmat**

**(serveres på buffet og for selvforsyning etter eget ønske)**

### **Pølse i brød**

Pølsebuffet med lomper, brød, løk, rellish, paprikakompott og alt som hører til  
125,-

### **Rømmegrøt med grautpinne**

Fyldig rømmegrøt serveres med smør, sukker og kanel og potet og spekemat på  
pinne.  
145,-

### **Sodd**

En trøndersk klassiker ingen fest klarer seg uten. Serveres med potet, gulrot og  
purreløk  
165,-

### **Snitter**

3 eller 5 snitter á pers  
med pålegg av utvalg.

105,-/150,-



# 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

*Det tegnes kontrakt med depositum på min 5% på ordrer over 10.000,-*

*Utkjøringsavgift påkommer bestillinger mindre en 35 personer i følgende rate: 1-20 personer: 600 kr, 20-40 personer: 450 kr, over 40 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