

CATERINGS MENY



ANGUS

TH. A. ABRAHAMSEN

Selskaper • Firmatilstelninger • Bryllup • Grillarrangement
• Minnetilstelning • Barsedåp • Konfirmasjon • Møter

DU BESTEMMER ANLEDNINGEN...

Store snitter/canapeer/ 1/2 rundstykker

kr 43,-

Du kan velge følgende pålegg:

- Roastbiff m/remulade
- Svinestek m/surkål
- Karbonade m/løk
- Westfaler m/eggerøre
- Smalspeken m/eggerøre
- Okserull
- Egg m/ansjos
- Reker m/majones
- Røkelaks m/eggerøre
- Krydderskinke
- Kokt skinke m/italiensksalat
- Hamburgerrygg
- Delikatessetek



Glutenfri snitter

kr 45,-

Smørbrød

kr 75,-

Baguetter

kr 69,-

Vi bruker kun eget produsert pålegg basert på de beste råvarer.

Koldtallerken

kr 239,-

- Kylling
- Karbonade
- Roastbiff m/remulade
- Røkelaks m/eggerøre
- Kokt skinke
- Italiensksalat
- Potetsalat
- Brød
- Smør
- Waldorfsalat

Speketallerken

kr 199,-

- 7 slag spekemat
- Potetsalat
- Eggerøre
- Flattbrød

Spekebord Pris pr. pers.

kr 239,-

- 7 slag spekemat
- Eggerøre
- Potetsalat
- Fruktfat
- Rømme
- Flatbrød
- Loff og smør



Spekemat u/tilbehør Pris pr. pers.

kr 145,-

Oste anretning Pris pr. pers.

kr 169,-

- 5 slag ost
- Druer
- Appelsiner
- Paprika
- Stangselleri
- Kjeks

Kald stek m/saus uten tilbehør

- Svinestek m/saus
- Oksestek m/saus
- Kalvestek m/saus
- Lammestek m/saus
- Reinsdyrstek m/saus
- Roastbiff m/saus
- Indrefilet m/saus
- Kalkunfilet m/saus

Spør oss om pris

kr 165,-
kr 175,-
kr 185,-
kr 175,-

kr 165,-
kr 270,-
kr 210,-

Kold anretning (Min. 8 pers.) Pris pr. pers.

kr 319,-

- Svinestek
- Roastbiff
- Karbonader
- Kylling
- Røkelaks
- Waldorfsalat
- Eggerøre
- Grønn-salat
- Dressing
- Potetsalat
- Reke kabare
- Egg 1/2 kokt med majones og reker
- Brød og smør

- Svinestek
- Roastbiff
- Westfaler
- Karbonader
- Helkokt ørret
- Røkelaks
- Kylling
- Rekecabare
- Waldorfsalat
- Tomatsild
- Italiensk salat
- Potetsalat
- Grønn-salat
- Agurk salat
- Eggerøre
- Egg 1/2 kokt med majones og reker
- Brød og smør

Velg ditt eget koldtbord

Som dere ser nedenfor har vi satt opp en del retter som vi mener hører til et koldtbord. Det hyggelige med dette er at du selv kan velge hva du vil ha med på DITT koldtbord. Ta kontakt med oss og vi vil hjelpe deg med ditt selskap, slik at det kan bli vellykket.

- Delikatesseskinke kr 30,-
- Svinestek m/surkål kr 30,-
- Roastbiff m/remulade kr 32,-
- Kylling kr 30,-
- Karbonader m/løk kr 30,-
- Kokt skinke kr 30,-
- Hamburgerygg kr 30,-
- Ribbe m/surkål kr 32,-
- Westfaler kr 34,-
- Helkokt ørret (min. 10 pers.) Spør oss om pris
- Røklaks m/eggerøre kr 35,-
- Gravlaks m/sennepsaus kr 33,-
- Kabare m/reker eller kylling kr 32,-
- Tomatsild kr 19,-
- Sursild kr 19,-
- Pillede reker m/majones kr 34,-
- Italiensk salat kr 19,-

• Waldorfsalat	kr 19,-
• Dansk rekesalat	kr 32,-
• Blandet salat m/dressing	kr 24,-
• Hjemmelaget potetsalat	kr 24,-
• Eggerøre	kr 28,-
• Gresk salat m/dressing	kr 27,-
• Brød og smør	kr 18,-
• SALAT m/kylling/baguett/rundstykke/dressing/smør	kr 145,-
• Reke	
• Ost/skinke	
• Skinke	
• Kylling	

Alle priser gjelder pr. person ferdig pyntet.

Ønsker du å lage din egen Meny? (Min. 10 pers.)

Supper/forretter:

Fiskesuppe m/loff	kr. 145,- pr. pers	kr. 175,- pr. kg.	
Betasuppe m/rundstykke			kr 125,-
Ertesuppe m/rundstykke pr. pers.			kr 125,-
Ertesuppe u/tilbehør pr. kg.			kr 125,-
Blomkålsuppe			kr 105,-
Rekecocktail			kr 99,-
Røke/Gravlaks på toast m/eggrøre			kr 75,-
Melon m/spekeskinke/potetsalat			kr 80,-
Asparges m/spekeskinke/smål/potetsalat			kr 75,-

Hovedretter:

Svineknokke m/potet, kålrot/surkål, mye mat	kr 229,-
Erter, kjøtt og flekk m/kålrotstappe	kr 225,-
Svinestek m/surkål eller grønnsaker	kr 225,-
Fersk svinekam m/surkål	kr 205,-
Oksestek m/grønnsaker	kr 250,-
Kalvestek m/grønnsaker	kr 250,-
Lammestek m/grønnsaker	kr 255,-

Ferskt kjøtt m/løksaus og grønnsaker		kr 225,-
Helstekt ytrefilet m/garnityr		kr 320,-
Helstekt indrefilet m/garnityr		kr 380,-
Viltstek m/grønnsaker	spør oss om pris	
Reinsdyrstek m/grønnsaker	spør oss om pris	
Tillegg for fløtepoteter		kr 35,-
Tillegg for 2 ganger servering		kr 49,-
Rømmegrøt m/klara smør og sukker pr. pers.		kr 99,-
Rømmegrøt, varm pr. kg.		kr 99,-
Risgrøt m/tilbehør pr. pers.		kr 65,-
Risgrøt u/tilbehør pr. kg.		kr 85,-
Fløtepoteter, varm pr. pers.		kr 49,-
Fløtepoteter pr. kg.		kr 120,-
Pannestekte urtepoteter		kr 63,-

Ønsker du andre retter, hjelper vi deg gjerne så langt vi kan.

Hovedrettene er komplett med saus, poteter og to sorter grønnsaker.

Desserten:

Hjemmelaget sitron fromasj m/appelsinsaus		kr 79,-
Hjemmelaget karamellpudding		kr 89,-
Hjemmelaget fromasj sitron/sjokolade		kr 79,-
Sjokoladepudding		kr 79,-
Sjokolademousse		kr 79,-
1/2 ananas fylt m/fruktsalat		kr 105,-
Frisk fruktsalat til fest m/hvit curacao		kr 79,-
Riskrem		kr 65,-

Gryteretter:

Orientalisk gryte		kr 199,-
Fløte gryte		kr 199,-
Biffstroganoff		kr 199,-
Kinagryte		kr 199,-
Viltgryte		kr 215,-

Ris/poteter etter valg, salat, loff, dressing, smør.
 Kald bifflapskaus, evt. m/tilbehør, kontakt butikken
 Hjemmelaget lasagne m/salat, baguetter og smør
 Kald roastbiff m/potetsalat og div. tilbehør
 Varm bifflapskaus m/tyttebær og flatbrød pr. pers.
 Varm bifflapskaus u/tilbehør pr. kg.
 Grilling (150-400 pers.) Pris på forespørsel med kokk



kr 175,-
 kr 199,-
 kr 135,-
 kr 169,-

Tapas meny:

- Marinert kyllingspyd
- Kjøttboller m/chutney
- Scampi, 3 scampi, sweet chili saus
- Gresk salat
- Ovnsbakte potetbåter m/urter
- Aioli / Tzatziki
- Foccachia brød
- Pesto pasta med kylling
- Pølse snabber
- Iefse med laks/skinke
- Baconsurrede dadler



Pris pr. pers ved full meny (Min. 8 personer)

kr. 349,-

Eventuelt kan man plukke deler av menyen, ta kontakt for pris.
 Til større selskap bruker vi gjerne mango/rød bønnesalat.
 Ring oss gjerne på tlf.nr. 33 18 11 45 for bestilling, eller om du
 har ønsker som ikke står nevnt i denne menyen.

Verdt å merke seg!!!

Som et rimeligere alternativ leverer vi ferdig stekte steker, skåret og med en god saus, som du selv må varme. Er du kreativ kan vi levere pålegg ferdig skåret, slik at du selv legger opp og pynter dine egne fat.

Bestilling:

Mat til helgen bør bestilles senest i begynnelsen av samme uke.
Til andre dager, senest et par dager i forveien.

Mandag-Fredag kl. 09.00 - 16.30

Lørdag kl. 08.30 - 15.00

Henting:

Du kan hente maten selv.

Mandag-Fredag kl. 09.00 - 16.30

Torsdag kl. 09.00 - 16.30

Lørdag kl. 08.30 - 15.00

Levering etter avtale:

Vi leverer mat i Larvik mot et rimelig frakttilllegg på:

kr. 100,- hverdager og kr. 300,- fredag/lørdag, kveld. Fakturagebyr v/giro kr. 60,-

Høytider:

Bestillinger til konfirmasjon og julebord må gjøres i god tid.

Konfirmasjons søndagene er cateringen åpen for henting.

Ordre telefon: 33 18 11 45

OBS; fat, bokser og containere må være skylt/vasket ved innlevering

Vi ønsker deg velkommen som vår kunde hilsen alle hos



Th. A. Abrahamsen as

Kongegata 18

3256 Larvik

Tlf: 33 18 11 45

Faks: 33 18 16 95