



# CATERING

VÅR 2025



# SKALLDYRFAT - YACHT

---

**Kanadisk hummer 2-250 g -1/2 per pers. (skotsk/norsk hummer + 100,-)**

**Kokte sjøkreps, ca 200 g -- Kokt snøkrabbe, 150 g**

**Ferske reker, 200 g -- 1/2 krabbeskjell**

**Østers Naturelle, 2 stk -- Kamskjellceviche, 1 stk kamskjell**

**Aioli (egg, sennep) og chipotlemajones (egg, sennep)**

**Dill og sitron og landbrød (hvete, rug)**



Alle ingredienser er oppgitt per kuvert

Pris per person 1099,- (+100)      Minimum 4 personer

## BYTTE

Gratinert sjøkreps i stedet for kokt + 49,-/kuvert

Kongekrabbe i stedet for snøkrabbe + 129,-/kuvert

## EKSTRA

Gratinert kongekrabbe 100g per person 249,-/kuvert

Se også tilvalg til skalldyrfat

Skalldyr gratineres med estragon- og chilismør (M, E)

Må stekes før servering

# SKALLDYRFAT - SEILSKUTE

Kanadisk hummer 2-250 g -1/2 per pers. (skotsk/norsk hummer 100,-)

Kokte sjøkreps, ca 200 g -- Kokt snøkrabbe -100 g

Ferske reker-150 g

Aioli (*egg,sennep*) og chipotlemajones (*egg, sennep*)

Dill og sitron og landbrød (*hvete*)



Alle ingredienser er oppgitt per kuvert

Pris per person 899,- (+100)      Minimum 4 personer

## BYTTE

Gratinert sjøkreps i stedet for kokt + 49,-/kuvert

Kongekrabbe i stedet for snøkrabbe + 89,-/kuvert

## EKSTRA

Gratinert kongekrabbe 100g per person 249,-/kuvert

Se også tilvalg til skalldyrfat

Skalldyr gratineres med estragon- og chilismør (M, E)

Må stekes før servering

# SKALLDYRFAT- SNEKKE

Ferske reker, 150 g -- Kokt snøkrabbe, 100 g

Kokte sjøkreps, ca 200 g -- 1/2 Krabbeskjell

Hvitvin/skalldyr dampet blåskjell, 200 g (*sulfitter, melk, bløtdyr*)

Aioli (*egg, sennep*) og chipotlemajones (*egg, sennep*)

Dill, sitron og landbrød (*hvete*)



Alle ingredienser er oppgitt per kuvert  
Pris per person 649,-      Minimum 4 personer

## **BYTTE**

Gratinert sjøkreps i stedet for kokt + 49,-/kuvert

Kongekrabbe i stedet for snøkrabbe + 89,-/kuvert

## **EKSTRA**

Gratinert kongekrabbe 100g per person 249,-/kuvert

Se også tilvalg til skalldyrfat

Skalldyr gratineres med estragon- og chilismør (M, E)

Må stekes før servering

# KRABBE OG REKEFAT

---

**1 Krabbeskjell, blandet kjøtt 150 g**

**1 klo av taskekrabbe, ca 150 g**

**Ferske reker, 200 g**

**Aioli og chipotlemajones (*egg,sennep*)**

**Dill, sitron og landbrød (*hvete, rug*)**

Kun i sesong (august/september)

Alle ingredienser er oppgitt per kuvert

Pris per person 499,-      Minimum 4 personer

# TILVALG SKALLDYRFAT

---

- ✓ Utvalg av rogn/kaviar (50g)
  - ✓ Ørretrogn: 139,-
  - ✓ Løjrøm: 189,-
  - ✓ Baerii kaviar: 999,-
- ✓ Blinipakke (8 stk) med pisket rømme, hakket rødløk og karse - 99,-
- ✓ Laks- og kamskjelltartar (50g) med crostini - 59,-
- ✓ Skagenrøre 100g – 69,-
- ✓ Avokado og mangosalsa m/ ingefær, chili, lime og koriander – 49,- /person
- ✓ Lakseshimi med ponzu, vårløk, koriander og ristet sesamfrø – 79,- /person
- ✓ Västerbottenost 59,-/per 50 gram



# FINGERMAT

- ✓ Blini med pisket seterrømme, løjrom, syltet rødløk og karse (G.hv, M, E, F)
  - ✓ Profiterole med Skagenrøre, sitron og dill (G.hv, SK, F, M, E, S)
  - ✓ Crostini med Serranoskinke, Manchego og aioli (G.hv, M, E, S)
- ✓ Hjertesalat med grillet tunfiskrøre, parmesan og krutonger (M, E, S, F, G.hv)

Pris per person, 249,-

Minimum 10 personer

## TILVALG

- ✓ Bakt Amandinepotet med røkelaks, egg, kapers, pepperrot- og gressløk (F, E, S)
- ✓ Crostini med laks- og kamskjelltartar, eple og wasabimajones (G.hv, F, B, E, S)
  - ✓ Crostini med boquerones i hvitløk og persille
- ✓ Profiterole med taskekrabberøre og syltet Presterudløk (G.hv, SK, M, SU)
  - ✓ Hvitløk- og chilistekte villreker på spyd (SK)
  - ✓ Dansk rugbrød med rilette og syltet rødløk (G.hv, G.r, M)
  - ✓ Mörsjö Deli med Roquefort og portvinsfiken (G.hv, M, SU)
- ✓ Mörsjö Deli med Brie de Meaux, aprikos- og vaniljekompott (G.hv, M)

Kr 65,- per ekstra tilvalg

# SKALLDYRTAPAS

---

**Lynstekt hummerhale dresset med redusert hummerbisque og gressløk**

*skalldyr, melk, selleri*

**Estragon- og chiligratinert kongekrabbe**

*skalldyr, melk, egg*

**Ferske reker med sitron og chipotlemajones**

*skalldyr, egg, sennep*

**Hvitvinsdampede blåskjell med fløte og skalldyrkraft**

*bløtdyr, sulfitt, melk, skalldyr*

**Chili- og ingefærglaserte krabbeklør**

*skalldyr*

**Grønn salat med aspargesbønner, reddik, fennikel, stangselleri, dill og urtecrème**

*melk*

**Landbrød og aioli**

*hvete, egg, sennep*

**Pris per person, 799,-      Minimum 4 personer.**





# VARME RETTER

---

## **Kremet fiskesuppe med fiskebiter, brød og aioli**

*Inneholder: fisk, selleri, hvete, egg, sennep*

Pris per person, 199,-      Minimum 4 personer.

-

## **Bouillabaisse med fiskebiter, brød og aioli**

*Inneholder: fisk, selleri, hvete, egg, sennep*

Pris per person, 199,-      Minimum 4 personer.

-

## **Bacalao med brød og aioli**

*Inneholder: fisk, hvete, rug, egg, sennep*

Pris per person, 269,-      Minimum 4 personer.

-

## **Hummersuppe med lynstekt hummerhale**

*Inneholder: skalldyr, selleri, melk*

Pris per person, 299,-      Minimum 4 personer.

-

## **Sjømatbarens Skalldyrssuppe m kamskjell, reker og fiskebiter**

*Inneholder: skalldyr, selleri, melk, sulfitt*

Pris per person, 269,-      Minimum 4 personer.

--

## **Kjøttssuppe med salt oksebryst, serveres med brød og aioli**

*Inneholder: melk, gluten (hvete, rug), selleri, egg, sennep*

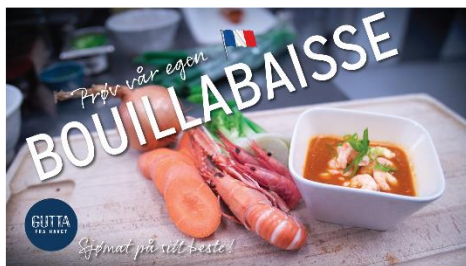
Pris per person, 229,-      Minimum 4 personer.

-

## **Lasagne med grønn salat, brød og aioli**

*Inneholder: melk, gluten (hvete, rug), selleri, egg, sennep*

Pris per person, 249,-      Minimum 4 personer.



## SASHIMI, FORRETT

Sashimi på konbuspeket laks med ørretrogn - 3 skiver  
*Inneholder: fisk, soya, hvete, sesamfrø*

Ceviche av kveite med jalapeño- 3 skiver  
*Inneholder: fisk*

Lynstekt tunfisksashimi med tosasoya og yuzusesamfrø- 3 skiver  
*Inneholder: fisk, soya, hvete*

Pris per person, 199,-

Minimum 10 personer

# VÅRE DESSERTER

---

## **Pasjonsfruktmouse**

*Inneholder: melk, egg*

## **Melkesjokolademousse med sitroncrème**

*Inneholder: melk, egg*

*Kan inneholde: spor fra alle nøtter, hvetegluten*

## **Vanilje- og yoghurtpannacotta med bringebærcoulis**

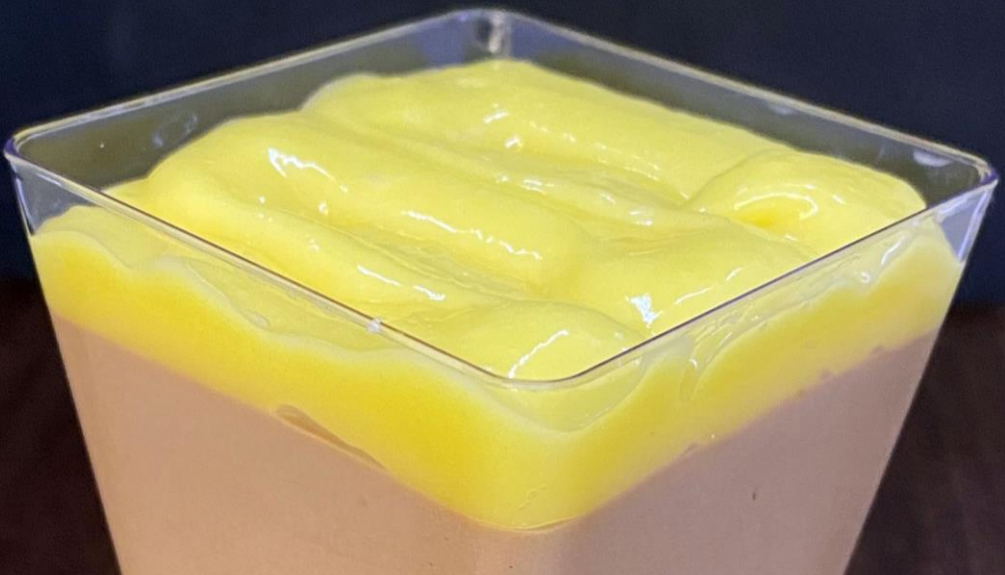
*Inneholder: melk*

## **Tiramisu**

*Inneholder: melk, egg, hvete*

Pris per dessert 69,- (Tiramisu 79,-)

Utvalget kan variere.



# BETINGELSER

Bestillinger minimum 3 dager i forkant. Etter dette anses bestillingen som bekreftet og reduksjon i antall vil bli belastet.

Alle menyer kan hentes i vår butikk i Sandvika.

Utkjøring av catering skjer med budbil og prises etter avstand.

Maten legges opp på servise eller på engangsemballasje (kr +20/kuvert).

Serviset skylles, men vask er ikke nødvendig før tilbakelevering.

Serviset leveres i pappesker. Serviset og pappesker leveres tilbake dagen etter.

Ta kontakt med oss på [catering@guttafrahavet.no](mailto:catering@guttafrahavet.no) eller ring på 67 54 84 70.

## Allergener:

**G.hv = Gluten.hvete, G,r = Gluten.rug , M = Melk, E = Egg, F = Fisk,**

**S = Sennep, B = Bløtdyr, SK = Skalldyr, SU = Sulfitt**

