

# CATERING



# SKALLDYRFAT - YACHT

---

**Kanadisk hummer 2-250 g -1/2 per pers. (skotsk/norsk hummer +70,-)**

**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 1029,- (+70)      Minimum 4 personer

## BYTTE

Gratinert sjøkreps i stedet for kokt + 30,-/kuvert

Kongekrabbe i stedet for snøkrabbe + 129,-/kuvert

## EKSTRA

Gratinert kongekrabbe 100g per person 199,-/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 +70,-)

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 749,- (+70)      Minimum 4 personer

## BYTTE

Gratinert sjøkreps i stedet for kokt + 30,-/kuvert

Kongekrabbe i stedet for snøkrabbe + 89,-/kuvert

## EKSTRA

Gratinert kongekrabbe 100g per person 199,-/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 549,-      Minimum 4 personer

## **BYTTE**

Gratinert sjøkreps i stedet for kokt + 30,-/kuvert

Kongekrabbe i stedet for snøkrabbe + 89,-/kuvert

## **EKSTRA**

Gratinert kongekrabbe 100g per person 199,-/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 (*hvet, 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: 89,-
  - ✓ Løjrøm: 299,-
  - ✓ Baerii kaviar: 899,-
- ✓ 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 – 69,- /person
- ✓ Västerbottenost 49,-/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)
- ✓ 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)
  - ✓ Profiterole med taskekrabberøre og syltet Presterudløk (G.hv, SK, M, SU)
  - ✓ Crostini med Serranoskinke, Manchego og aioli (G.hv, M, E, S)
- ✓ Hjertesalat med grillet tunfiskrøre, parmesan og krutonger (M, E, S, F, G.hv)
  - ✓ Crostini med laks- og skalldyrpaté, urterømme (G.hv, F, SK, M)
    - ✓ Hvitløk- og chilistekte villreker på spyd (SK)
- ✓ Røkelaks- og eggerullade, toppet med pepperrotømme og gressløk (F, E, M)
  - ✓ Dansk rugbrød med revet andeconfit 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)

Pris per person, 429,- for anbefalt meny

Minimum 10 personer

Enkeltsum for bytte av retter i anbefalt meny kr 100,-

Kr 59,- 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, 749,-    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 Skalldyrsuppe m kamskjell, reker og fiskebiter**

*Inneholder: skalldyr, selleri, melk, sulfitt*

Pris per person, 269,-      Minimum 4 personer.

--

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

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

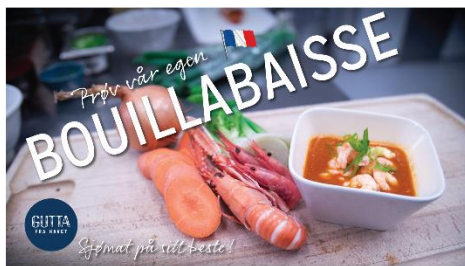
Pris per person, 229,-      Minimum 4 personer.

-

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

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

Pris per person, 249,-      Minimum 4 personer.



## SALATER

### Lynstekt laks

med hjertesalat, aspargesbønner, brokkoli, rista sesamfrø, syltet rød chili og cashewnøtter. Søt/sterk- og syrlig soyasaus følger med.

*Inneholder: skalldyr, melk, egg, sennep, fisk, sesamfrø, cashewnøtter, soya, hvete*

Pris per person, 149,-      Minimum 4 personer.

--

### Varmrøkt laks

med hjertesalat, smilende egg, aspargesbønner, sylteagurk, brødkrutonger og sennepssaus

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

Pris per person, 149,-      Minimum 4 personer.\_

--

### Landbrød og aioli

*Inneholder: hvete, rug, egg, sennep*

Pris per person, 39,-

# SASHIMI, FORRETT

---

Sashimi på konbuspekete 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 bringebærcoullis**

*Inneholder: melk*

Pris per dessert, 69,-

Minimum 4 personer.

# 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**

