

Mengdeberegninger

Produkt	Størrelse	Kommentar	Passende tilbehør
Lutefisk, stykker	500-750 g	Max 350 g per skive	Ribbefett, bacon, ertepuré
Torsk, skiver	300-350 g	250-400 g per skive. Avhengig av antall serveringer.	
Torsk, loin	200-250 g	Benfri.	Soyasmør, ertepuré, gulrotpuré
Torsk, filet	200-250 g		
Kveite, filet	250 g	Selges som helt stykke.	
Kveite, skiver	350-400 g	Størrelse på skiver vil variere avhengig av størrelse på fisken	
Reker	500 g	Beregn mer med store reker	Dill, sitron, aioli, brød.
Sjøkrep, små (100-150g)	600 g (4-6 stk)		
Sjøkrep, store (150-250g)	600 g (3-4 stk)		
Hummer, hovedrett	800 - 1000g	Gi beskjed om den skal kokes og eventuelt deles.	Cognacmajones
Røklaks, forrett/ tapas	100 g	Skråkutt på tvers/ lengdekutt	
Gravlaks, forrett/ tapas	100 g	Stykker	Sennepssaus. Dillstuede poteter.
Gravlaks, middag	200-250 g		
Rakfisk, filet - middag	200 g		Lefser. Flatbrød.
Rakfisk, hel - middag	500 g		
Blåskjell	500 g		

Laksepaté, forret	100 g		Urtesaus, crostini.
Laks- og kamskjelltartar, forrett	100 g		Crostini, crustader.