



CATERING

HØST 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 1149,- (+50) Minimum 4 personer

BYTTE

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

Kongekrabbe i stedet for snøkrabbe + 179,-/kuvert

EKSTRA

Gratinert kongekrabbe 100g per person 279,-/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 949,- (+50) 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 279,-/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 + 129,-/kuvert

EKSTRA

Gratinert kongekrabbe 100g per person 279,-/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: 249,-
 - ✓ 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
- ✓ Laksesashimi med ponzu, vårløk, koriander og ristet sesamfrø – 89,-/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)
- ❖ Steambun med revet andelår og søt chilisoja toppet med agurk og sweet basil (G.hv, Soy)

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 rillette og syltet rødløk (G.hv, G.r, M)
 - ❖ Mörsjö Deli med Roquefort og portvinsfiken (G.hv, M, SU)
- ❖ Hjertesalat med grillet tunfiskrøre, parmesan og krutonger (M, E, S, F, G.hv)
 - ❖ Mörsjö Deli med Brie de Meaux, aprikos- og vaniljekompott (G.hv, M)

Kr 65,- per ekstra tilvalg

SKALLDYRTAPAS

Sjøkreps- og hummerboller dresset med redusert hummerbisque og koriander

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.

E K S T R A

½ Hummerhale dresset med redusert hummerbisque kr 139,-



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, 289,- Minimum 4 personer.

-

Hummersuppe med lynstekt hummerhale

Inneholder: skalldyr, selleri, melk

Pris per person, 319,- Minimum 4 personer.

-

Sjømatbarens Skalldyrssuppe m kamskjell, reker og fiskebiter

Inneholder: skalldyr, selleri, melk, sulfitt

Pris per person, 279,- Minimum 4 personer.

--

Kjøttssuppe med salt oksebryst, serveres med brød og aioli

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

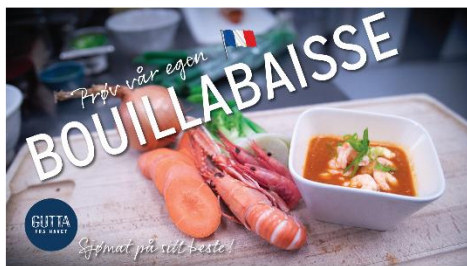
Pris per person, 239,- Minimum 4 personer.

-

Lasagne med grønn salat, brød og aioli

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

Pris per person, 259,- 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, 249,-

Minimum 10 personer

VÅRE DESSERTER

Pasjonsfruktmousse

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 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, Soy = Soya

