



CATERING

VÅR 2026

kapteinens bord



KAPTEINENS BORD

SKALLDYRFAT

½ Skotsk hummer (ca 250g)

Kokt sjøkreps (ca 200g) – Ferske reker (50g)

Kokt snøkrabbe (ca 100g) – Krabberøre (50g)

Gratinert Kongekrabbe med estragon og chilismør (må varmes)

Argentinske villreker med chili og hvitløk

Østers m topping (beste for sesong), 2 stk

Kamskjellceviche, ferskt skjell

Hvitvinsdampet blåskjell

Ørretrogn og Kalix Løyrom

Mango- og avocadosalsa

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

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

Alle ingredienser er oppgitt per kuvert
Pris per person 1699,- Minimum 4 personer

YACHT

SKALLDYRFAT

Kanadisk hummer 2-250 g - 1/2 per pers. (skotsk/norsk hummer +50,-)

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

Ferske reker, 200 g -- 1/2 krabbeskjell

Østers Naturelle (FDC), 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

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

Må stekes før servering

SEILSKUTE

SKALLDYRFAT

Kanadisk hummer 2-250 g -1/2 per pers. (skotsk/norsk hummer +50,-)

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

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

Må stekes før servering



yacht

SNEKKE

SKALLDYRFAT

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

B Y T T E

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

Kongekrabbe i stedet for snøkrabbe + 129,-/kuvert

E K S T R A

Gratinert kongekrabbe 100g per person 279,-/kuvert

Skalldyr gratineres med estragon- og chilismør (M, E)
Må stekes før servering



**HØR MED OSS OM STØRKAVIAR
BELUGA, OSCIETRA, BAERII**

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,-



DELIKATESSEBORD

Lakserillettes (F, M), Varmrøkt pepperlaks (F)

Skagenrøre (SK, M, SU)

Argentinske villreker med hvitløk og chili (SK)

Husets rillettes (svinenakke, andefett)

Italiensk spekepølse, Barolo og San Daniele skinke

Manchego (M) og Brie de Meaux (M)

Oliven, aioli (egg, sennep), Valenciamandler, kapers

Grønn salat, Landbrød (hvete, rug)

Aioli og chipotlemajones (egg, sennep)

Pris per person 549,-

Minimum 10 personer





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)

Västerbottenpai m løyrom (G.hv, M, F) (+10,-)

Profiterole med taskekrabberøre og syltet Presterudløk (G.hv, SK, M, SU)

Hvitløk- og chilistekte villreker på spyd (SK)

Dansk rugbrød med svinerillette 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



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, sulfit

Pris per person, 279,- Minimum 4 personer.

--

Kjøttsuppe med salt oksebryst, serveres med brød og aioli

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

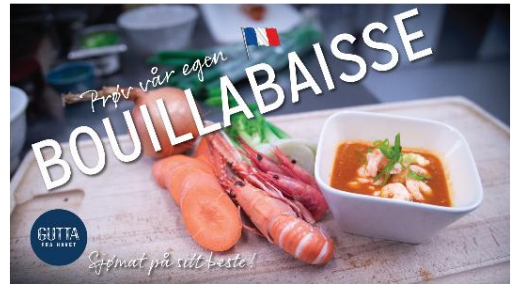
Pris per person, 239,- Minimum 4 personer.

-

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

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.

Bestill på nett <https://guttafrahavet.no/catering/>
eller catering@guttafrahavet.no.

Vi kan også nåes på telefon 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

