

CATERING 2025



CATERING

Praktisk informasjon

- ❖ Send oss bestilling så snart som mulig så vi får holdt av tid
- ❖ Endelig antall sendes oss 7 dager i forkant, dette gjelder også ved kansellering.
- ❖ Betaling ved henting eller faktura etter avtale
- ❖ Vi tilpasser allergener så godt vi kan, gi beskjed om dette ved bestilling
- ❖ Før retur av fat, boller og kasser vil vi gjerne at utstyret er skylt og frie for matrester
- ❖ Vi kan kjøre ut maten ved ledig kapasitet, pris fra 350,-
- ❖ Flere detaljerte betingelser kan du lese om på siste side.

TLF: 62809600

E-post: post@slobrua.no



CATERING





Snitter (min. 20 snitter)

- ❖ Hjemmerøkt laks med eggerøre (fisk, egg, hvete)
- ❖ Husets roastbiff med remulade (egg, melk, hvete)
- ❖ Husets kalkunbryst med waldorfsalat (egg, selleri, melk, valnøtt, hvete)
- ❖ Reker med majones (skalldyr, egg, hvete)
- ❖ Halv karbonade med løk (melk, havre, hvete)
- ❖ Spekeskinke og eggerøre (egg, melk, hvete)
- ❖ Brie med marmelade (melk, hvete)

Pris: 48,- pr snitte

Smørbrød

- ❖ Hjemmerøkt laks med eggerøre (fisk, egg, hvete)
- ❖ Husets roastbiff med potetsalat (egg, melk, hvete)
- ❖ Husets kalkunbryst med waldorfsalat (egg, selleri, melk, valnøtt, hvete)
- ❖ Reker med kokt egg og majones (skalldyr, egg, hvete)
- ❖ Varm karbonade med løk (melk, havre, hvete)

Pris: 120,- pr stk



Baguetter (velg mellom fine og grove)

❖	Hjemmerøkt laks med eggerøre (fisk, egg, melk, hvete)	105,-
❖	Husets roastbiff med remulade (egg, melk, hvete)	105,-
❖	Husets kalkunbryst med waldorfsalat (egg, selleri, melk, valnøtt, hvete)	105,-
❖	Reker med majones (skalldyr, egg, hvete)	105,-
❖	Brie og bacon (melk, hvete)	85,-
❖	Kyllingsalat (egg, hvete, melk)	105,-
❖	Ost og skinke (hvete, melk)	85,-

Wraps

❖	Hjemmerøkt laks (hvete, fisk)	
❖	Kyllingsalat (egg, hvete, melk)	
❖	Varmrøkt viltkjøtt og tyttebærrømme (hvete, melk)	
❖	Brie med marmelade (hvete, melk)	

Pris: 115,- pr stk



Gryteretter (min. 10 pers)

- ❖ Elghakk servert med rørte tyttebær og flatbrød
(hvete i flatbrød)
Pris: 215,- pr person
- ❖ Biff Stroganoff servert med ris (melk)
Pris: 225,- pr person
- ❖ Slobruas viltgryte servert med grønnsaker,
kokte poteter og rørte tyttebær (melk)
Pris: 235,- pr person
- ❖ Karri kyllinggryte servert med ris (melk)
Pris: 215,- pr person
- ❖ Hjemmelaget lasagne (hvete, melk, egg)
Pris: 205,- pr person
- ❖ Hjemmelaget lapskaus med flatbrød,
smør og rørte tyttebær (melk, hvete i flatbrød)
Pris: 195,- pr person
- ❖ Salat og dressing 45,- pr person
- ❖ Brød (hvete, rug) og smør (melk): 40,- pr person
- ❖ Focaccia (hvete) og kryddersmør (melk): 45,- pr person

CATERING





Tradisjonelt koldtbord

- ❖ Hjemmerøkt laks (fisk)
- ❖ Husets roastbiff
- ❖ Husets kalkunbryst
- ❖ Limedampet laks (fisk)
- ❖ Reker med skall (skalldyr)
- ❖ Karbonader med løk (melk, havre)
- ❖ Eggerøre (egg, melk)
- ❖ Sitronaioli (egg)
- ❖ Majones (egg)
- ❖ Remulade (egg, melk)
- ❖ Sylteagurk
- ❖ Rødbeter
- ❖ Waldorfsalat (egg, melk, selleri, valnøtt)
- ❖ Potetsalat (egg, melk)

Pris: 395,- pr person (min. 10 pers)

- ❖ Brød (hvete, rug) og smør (melk): 40,- pr person
- ❖ Focaccia (hvete) og kryddersmør (melk): 45,- pr person



Tradisjonelt koldtbord m/tillegg

- ❖ Hjemmerøkt laks (fisk)
- ❖ Husets roastbiff
- ❖ Husets kalkunbryst
- ❖ Limedampet laks (fisk)
- ❖ Reker med skall (skalldyr)
- ❖ Karbonader med løk (melk, havre)
- ❖ Eggerøre (egg, melk)
- ❖ Sitronaioli (egg)
- ❖ Majones (egg)
- ❖ Remulade (egg, melk)
- ❖ Sylteagurk
- ❖ Rødbeter
- ❖ Waldorfsalat (egg, melk, selleri, valnøtt)
- ❖ Potetsalat (egg, melk)
- ❖ Marinerte kyllingvinger
- ❖ Varmrøkt viltkjøtt
- ❖ Tyttebærrømme (melk)
- ❖ Spekeskinke
- ❖ Rømme (melk)
- ❖ Ovnsbakte småpoteter

Pris: 445,- pr person (min. 10 pers)

- ❖ Brød (hvete, rug) og smør (melk): 40,- pr person
- ❖ Focaccia (hvete) og kryddersmør (melk): 45,- pr person



Tapasbord

- ❖ Røkelaks med urtekrem (fisk, melk)
- ❖ Panert argentinske reker med sweet chilisaus (skalldyr)
- ❖ Argentinske reker med glassnudler, chili og limebåter (skalldyr)
- ❖ Laks med kakao og chili (fisk)
- ❖ Kjøttboller i tomatsaus (hvete, melk)
- ❖ Kyllingspyd med peanøttsaus (peanøtter)
- ❖ Tronfjellskinke med alpeost (melk)
- ❖ Ovnsbakte småpoteter med mojosaus (hvete, melk)
- ❖ Brie med marmelade og grissinipinner (melk, havre, hvete)
- ❖ Basilikumaioli (egg)
- ❖ Fylte paprika (melk)
- ❖ Marinerte oliven og cherrytomater (sulfitt)
- ❖ Mozarellasalat (melk)

Pris 595,- pr person (min. 15 pers)

- ❖ Brød (hvete, rug) og smør (melk): 40,- pr person
- ❖ Focaccia (hvete) og kryddersmør (melk): 45,- pr person



Luksuskoldtbord

- ❖ Hjemmerøkt laks (fisk)
- ❖ Eggerøre (egg, melk)
- ❖ Limedampet laks med sitronaioli (egg, fisk)
- ❖ Urtemarinert kamskjell (bløtdyr)
- ❖ Argentinske reker med glassnudler, chili og limebåter (skalldyr)
- ❖ Helstekt filet av okse
- ❖ Skagenrøre (skalldyr, egg, melk)
- ❖ Parmesangratinert kyllingbryst (melk)
- ❖ Varmrøkt viltkjøtt med tyttebærrømme (melk)
- ❖ Spekeskinke med rømme (melk)
- ❖ Husets pastasalat (hvete)
- ❖ Eple & sellerisalat (melk, egg, selleri)
- ❖ Ovnsbakte småpoteter
- ❖ Fransk potetsalat (melk, sennep)
- ❖ Osteinretning
 - 3 typer ost med kjeks og marmelade (melk, hvete)
- ❖ Blandet salat med rømmedressing (melk)

Pris 595,- pr person (min. 15 pers)

- ❖ Brød (hvete, rug) og smør (melk): 40,- pr person
- ❖ Focaccia (hvete) og kryddersmør (melk): 45,- pr person



Spekematbord

- ❖ Spekeskinke
- ❖ Fenalår
- ❖ Morrpølse
- ❖ Viltpølse (melk)
- ❖ Biffsalami (melk)
- ❖ Eggerøre (egg, melk)
- ❖ Rømme (melk)
- ❖ Hjemmelaget potetsalat (egg, melk)
- ❖ Blandet salat
- ❖ Dressing (egg, melk)
- ❖ Flatbrød (hvete)

Pris 375,- pr person (min. 10 pers)

- | | |
|---|----------------|
| ❖ Rømmegrøt (melk) | 65,- pr person |
| ❖ Brød (hvete, rug) og smør (melk): | 40,- pr person |
| ❖ Focaccia (hvete) og kryddersmør (melk): | 45,- pr person |



Koldttallerken

- ❖ Røkelaks (fisk)
- ❖ Eggerøre (egg, melk)
- ❖ Limedampet laks (fisk)
- ❖ Roastbiff
- ❖ Kalkunbryst
- ❖ Spekeskinke
- ❖ Brie (melk)
- ❖ Hjemmelaget potetsalat (melk, egg)
- ❖ Karbonade med løk (melk)
- ❖ Kyllingklubbe

Pris: 275,- pr person (min. 10 pers)

- | | |
|---|----------------|
| ❖ Brød (hvete, rug) og smør (melk): | 40,- pr person |
| ❖ Focaccia (hvete) og kryddersmør (melk): | 45,- pr person |



Spekemattallerken

- ❖ Spekeskinke
- ❖ Fenalår
- ❖ Morrpølse
- ❖ Viltpølse (melk)
- ❖ Biffsalami (melk)
- ❖ Eggerøre (egg, melk)
- ❖ Hjemmelaget potetsalat (melk, egg)

Pris: 275,- pr person (min. 10 pers)

- ❖ Brød (hvete, rug) og smør (melk): 40,- pr person
- ❖ Focaccia (hvete) og kryddersmør (melk): 45,- pr person



Tapastallerken

- ❖ Røkelaks med urtekrem (fisk, melk)
- ❖ Spekeskinke
- ❖ Tempura reker (hvete, skalldyr)
- ❖ Argentinske reker med sweet chilisaus (skalldyr)
- ❖ Brie (melk)
- ❖ Hjemmelaget potetsalat (melk, egg)
- ❖ Kjøttboller (melk, hvete)
- ❖ Ovnsmalte poteter med mojosaus (melk, hvete)
- ❖ Kyllingspyd med peanøttsmør (peanøtter)
- ❖ Marinerte oliven og cherrytomater (sulfitt)

Pris: 370,- pr person (min. 10 pers)

- ❖ Brød (hvete, rug) og smør (melk): 40,- pr person
- ❖ Focaccia (hvete) og kryddersmør (melk): 45,- pr person

CATERING





Kaker og bakverk

❖	Bløtkake, 12-15 biter/30-35 biter (melk, egg, hvete)	1050,-/1950,-
❖	Marsipankake, 12-15 biter/30-35 biter (melk, egg, hvete, mandler)	1050,-/1950,-
❖	Sjokoladecake, 12-15 biter/30-35 biter (melk, egg, hvete)	995,-/1750,-
❖	Napoleonskake, 12 biter/21 biter (melk, hvete)	900,-/1550,-
❖	Gulrotkake, 12-15 biter (egg, hvete, melk)	900,-
❖	Suksessterte, 12-15 biter (egg, melk, mandler)	900,-
❖	Ostekake, 12-15 biter (melk, hvete)	900,-
❖	Kringle, 30-35 biter (egg, melk, hvete)	695,-
❖	Waleskringle, 30-35 biter (egg, melk, hvete)	1050,-
❖	Nøttepai, 12-15 biter (hvete, egg, nøtter)	900,-
❖	Sitronterte, 12-15 biter (egg, hvete, melk)	900,-
❖	Budapest, 10 biter (egg, melk, mandler)	750,-
❖	Bryllupskaker	fra 2800,-

Vi kan tilpasse de fleste allergener, gi beskjed når du bestiller.

Savner du noe på listen? Bare spør, for vår konditor lager det meste ☺



Desseter

- ❖ Husets riskrem med rød saus (melk)
Pris: 95,- (min. 10 pers)

- ❖ Tilslørte Odalspiker (melk, hvete)
Pris: 85,-

- ❖ Husets karamellpudding med karamellkrem (melk, egg)
Pris: 95,-

- ❖ Hjemmelaget panna cotta (melk)
Pris: 95,-

- ❖ Hjemmelaget sjokolademousse med friske bær (melk, egg)
Pris: 125,- (min. 10 pers)

CATERING TIL JUL





Julekoldtbord

- ❖ Hjemmerøkt laks (fisk)
- ❖ Eggerøre (egg, melk)
- ❖ Husets kalkunbryst
- ❖ Waldorfsalat (egg, melk, selleri, valnøtt)
- ❖ Rakfisk med rødløk og purreløk (fisk)
- ❖ Rømme (melk)
- ❖ Husets roastbiff
- ❖ Remulade (egg, melk)
- ❖ Sylteagurk og rødbeter
- ❖ Potetsalat (egg, melk)
- ❖ Tomatsild (fisk)
- ❖ Sylte med grov sennep (sennep)
- ❖ Ribbe

Ved valg av varmrett trekkes ribbe ut av koldtbordet

Pris: 395,- pr person (min. 10 pers)

Varmrett i tillegg til hele koldtbordet:

Ribbe, pølse, medisterkake, surkål, ribbesaus, potet og tyttebær

Pris: 150,- tillegg pr person

- | | |
|--|----------------|
| ❖ Brød (hvete, rug) og smør (melk): | 40,- pr person |
| ❖ Brød, flatbrød, lefse (hvete, rug) og smør (melk): | 55,- pr person |
| ❖ Focaccia (hvete) og kryddersmør (melk): | 45,- pr person |



Julekoldttallerken (min. 10 pers)

- ❖ Hjemmerøkt laks med eggerøre, gravet laks med sennepsaus, ribbe, sylte med sennep, kalkunbryst med waldorfsalat og roastbiff med remulade (fisk, egg, sennep, melk).
Pris: 295,- pr person

Varm juletallerken (min. 10 pers)

- ❖ Ribbe, pølse, medisterkake (melk), surkål, ribbesaus, kokt potet og tyttebær
Pris: 355,- pr person, en gang servering
Pris: 455,- pr person, to gang servering

Pinnekjøtt (min. 10 pers)

- ❖ Pinnekjøtt, vossakorv, rotmos (hvete, melk), sjy og kokt potet
Pris: 465,- pr person

- ❖ Brød (hvete, rug) og smør (melk): 40,- pr person
- ❖ Brød, flatbrød, lefse (hvete, rug) og smør (melk): 55,- pr person
- ❖ Focaccia (hvete) og kryddersmør (melk): 45,- pr person

SELSKAP HOS OSS?

Vi har passende selskapslokaler for enhver anledning, både små og store. Ta kontakt for en hyggelig prat 😊

TLF: 62809600

E-post: post@slobrua.no





CATERING - VÅRE BETINGELSER

Takk for at du vil bestille catering fra oss her på Slobrua! Her er litt praktiske opplysninger.

Frist for endring av antall eller avbestilling

Antall gjester kan justeres frem til 7 dager før selskapet. Dette er også siste frist for avbestilling. Hele beløpet faktureres hvis avbestilling skjer etter fristen.

Gratis utlån

Våre koldtbord, tapas, smørbrød og fingermat kommer pent anrettet i glass/porselensboller og plastikkfat som vi låner ut gratis til våre kunder. Ved retur vil vi gjerne at bollene/fatene skylles lett slik at de frie for matrester. Fordi det stilles høye krav til vask/hygiene må fatene vaskes i vårt anlegg. Et utleveringsskjema følger med din catering, med oversikt over det som følger med din bestilling.

Retur

Vi har åpent alle dager mellom kl.10-20. Vennligst returner innen 5 dager. Husk å legge ved ferdig signert utleveringsskjema og få dette kontrollert av vårt personale. Ved ødelagt porselen eller annet utstyr vil det bli fakturert ett gebyr for kostnaden.

Betaling

Dere kan forhåndsbetale ved bestilling hvis dere er sikker på at det ikke blir noe endringer. Ellers ønsker vi betaling når maten hentes. Faktura kan også sendes i etterkant etter avtale. Faktura har 5 dagers betalingsfrist og det belastes ett fakturagebyr på kr. 75.

Matallergier

Vennligst gi beskjed hvis dere har allergier som vi må ta hensyn til. Vi har gjort vårt beste for å merke alle rettene våre.

Henting av mat eller utkjøring

Vi anbefaler at maten hentes så nærme serveringstiden som mulig, gjerne innenfor en time. Maten blir pakket i kasser som er stablevennlige. Ved ledig kapasitet så kan vi levere på døren. Pris varierer fra kr. 350, basert på avstand og ukedag. Levering skjer til ønsket tidsvindu +/- 20 minutter oppgitt ved bestilling. Ved store bestillinger setter vi pris på at dere møter oss ved levering og hjelper til med bæringen.

Klage

Vi ønsker selvsagt at alle våre kunder skal være fornøyde, men noen ganger kan det skje feil. Vennligst gi oss beskjed snarest mulig; noen ganger får vi løst problemet med en gang. Vi tar ikke ansvar for behandling og lagring av produktene etter at de er levert, så husk å oppbevare dem riktig. Vi kan være behjelpelig med tips og råd i forhold til dette.

Vi håper din bestilling faller i smak og ønsker deg velkommen igjen også neste gang!

Ønsker du at kokken skal lage maten hjemme hos deg,
ta kontakt for et uforpliktende tilbud

TLF: 62809600

E-post: post@slobrua.no

