



Menyforslag:

Forretter:

	Spiser her:	catering:
Gravet laks på toast	70,-	60,-
Supper (Blomkål, Asperges, Tomatsuppe m/egg)	80,-	70,-
Chilimarinerte scampi med toast og ruccola salat	80,-	70,-
Ostefylt lefse med røktlaks	75,-	65,-

Hovedretter:

Hjortestek m/grønnsaker/fløteg.potet	245,-	235,-
Lammestek m/broccoli/fløteg.potet	245,-	235,-
Oksestek m/grønnsaker og tyttebær/fløteg.potet	240,-	235,-
Skinkestek m/surkål og grønnsaker/kokt potet	225,-	220,-
Røkt svinekam m/surkål og grønnsaker/kokt potet	220,-	210,-
Oksesmåstek m/erterstuing og tyttebær/kokt potet	235,-	230,-
Kjøttkaker m/erterstuing og tyttebær/kokt potet	215,-	210,-
Saltkjøtt, to typer pølse, kålrotstappe og potet	235,-	230,-
Sodd /kokt potet	195,-	190,-
Bacalao	205,-	200,-
Laksekiver kokt eller kald m/salat/broccoli/k.potet	205,-	200,-
Laksekoteletter stekt m/agurksalat/kokt potet	205,-	200,-
Viltgryte m/salat/ris	205,-	200,-
Gryterett m/ris/salat	190,-	185,-
Gryte sweet and sour sauce m/friske grønnsaker/ris	190,-	185,-
Gammelsalta sei, gulrotstuing, bacon og potet	215,-	210,-

Alle hovedretter er kalkulert med to ganger servering.

Desserter:

Hjemmelaget karamellpudding	”	70,-	65,-
Fruktsalat m/vaniljesaus og krem	”	65,-	60,-
Riskrem m/rødsaus	”	65,-	60,-
Sjokoladepudding m/vaniljesaus	”	65,-	60,-
Sviskegrøt	”	60,-	55,-
Sjokolademusse	”	60,-	55,-

Diverse:

Kaffe m/påfyll	”	30,-	
Arbeid med innleverte kaker	”	10,-	pr. pers.
Mineralvann	”	45,-	pr. fl.
Lettøl – Munkholm	”	50,-	” ”

Det er fritt å komponere menyen selv fra alternativene ovenfor.

For flere opplysninger, ta kontakt.

Aure Gjestegård AS

Telefon: 716 46 238

E-post- firmapost@aure-gjestegaard.no