



NOKO FOR EIN KVAR SMAK

# Cateringmeny

Lat dei dyktige kokkane våre stå for maten. Me har eit rikhaldig utval av handverksmat med høg kvalitet, laga med lokale og ferske råvarer ~ av kokkar med sans for faget.

CATERING 59°



BESTILL PÅ [CATERING@STORD-HOTEL.NO](mailto:CATERING@STORD-HOTEL.NO)



6 KALDE + 6 VARME

## Spansk buffet

Freistande tapasrettar med spennande og varierte råvarer

- Marinert scampisalat
- Ost og spekefat
- Pastasalat med kylling, persille og kvitløk
- Baconsurra dadlar
- Tortilla med tomat og spinat
- Ost og spekekroetter
- Ovnsbakt asparges med spekeskinke
- Kjøttboller i tomatsaus
- Fylt kylling surra med bacon
- Ovnsbakte poteter med salt og urter
- Focaccia med aioli
- Oliven, fetaost og soltørka tomater

## Nordisk koldtbord

Tradisjonelt koldtbord med nordiske smakar, laga med lokale og ferske råvarer

- Røykt laks og eggerøre
- Roastbiff med potetsalat og sylteagurk
- Ost og spekefat med tørka frukt og marmelade
- Røykt skinke med marinert grøn asparges
- Grilla kyllingklubbar
- Karbonadar med steikt løk
- Skalldyrfat
- Krema pastasalat med kylling og karri
- Blanda salat med urteolje
- Kryddersild med kokt egg
- Marinert Jarlsberg
- Heimelaga loff og smør

**Kr. 299,- per person**

**BESTILL PÅ [CATERING@STORD-HOTEL.NO](mailto:CATERING@STORD-HOTEL.NO)**



## Selskapssnitter

Trekanta fine skiver med ulike pålegg

Karbonade 59° med sylta rødlauk og rødbetepure

Roastbiff med potetsalat, friske urter og løk

Reker med eggesalat og urteolje

Røykt laks frå Espevær røkeri og eggerøre

Kr. 35,- per stykk

---

## Snitter 59°

Trekanta halvgrove skiver med ulike pålegg

Pulled pork med mangodressing og sylta rødlauk

Chevre med marmelade og salte mandler

Kremost med avokado, sesamfrø og sylta grønsaker

Krema skaldyrsalat toppa med ørretrogn

Kr. 37,- per stykk

---

## Rundstykker 59°

Halve - nysmurte med fint eller grovt brød

Ost, skinke og salat

Brie, salami og salat

Laks, eggerøre og salat

Kr. 32,- per stykk



VEKAS PUSTEPAUSE

# Lunsj

Kvar veke har me smakfulle og varierte lunsj - retter, laga frå botn av med sesongens råvarer

## Salat 59<sup>o</sup>

Ein mettande og spennande salat servert med surdeigsbrød, aioli og smør. Vel mellom kjøtt, fisk og vegetar.

Kr. 165,- per porsjon

## Suppe 59<sup>o</sup>

Ei rykande varm suppe laga av dei beste råvarene i sesongen - servert med surdeigsbrød og smør. Suppa er alltid glutenfri og kan bestillast som vegetar.

Kr. 125,- per porsjon

## Sandwich 59<sup>o</sup>

Ein frisk og saftig sandwich laga på surdeigsbrød med ein lokal og moderne vri. Vel mellom kjøtt, fisk eller vegetar.

Kr. 115,- per stykk

## Wrap 59<sup>o</sup>

Ein smakfull og moderne tortilla fylt med digge smakar av sesongens råvarer.

Kr. 125,- per person

## Energiboost 59<sup>o</sup>

Avslutt lunsjen med ein heimelaga energibar eller husets bakst.

Kr. 55,- per person



## Varme rettar

Betasuppe med foccacia og smør	125,-
Biff Stroganoff servert med fløytepoteter og sesongens blanda salat	235,-
Lasagne servert med sesongens blanda salat og foccacia	195,-
Rømmegraut med spekemat	205,-
Risengrynsgraut med tilbehør	75,-

## Middag

Noko å feira eller gjestar til fest?

Me kjem gjerne med forslag på ein velsmakande selskapsmeny til din planlagte feiring, eller du kan saman med vårt kjøkkenteam komponera din eigen favorittmeny!

**TA KONTAKT PÅ**

**CATERING@STORD-HOTEL.NO**

## Allergener

Me tilrettelegg sjølvsagt for allergikarar og andre med spesielle behov. Alle rettar kan fås gluten- og laktosefri.

### **ALLERGIMERKING**

1. Gluten
2. Skaldyr
3. Egg
4. Fisk
5. peanøtter
6. Soya
7. Laktose
8. Nøtter
9. Selleri
10. Sennep
11. Sesam
12. Svoveldioksid



# Søte freistingar

Nybakte kaker og dessertar i ulike storleikar til ein kvar anledning

## Puddingar

Karamellpudding

Dronning Maud

Sesongens Panna Cotta

Sjokolade fondant

Cupcake 59° - Gulrotmuffins med smørkrem

Kr. 40,- per person - per dessert

## Kaker

Ostekake med gelèlokk kr. 489,-

Pavlova kr. 449,-

Suksesskake med krem og bær kr. 500,-

Suksesskake med gul krem og rørte skogsbær kr. 450,-

Gulrotkake med kremostglasur kr. 469,-

Fransk sjokolademoussekake kr. 500,-

Kringla med vanilje- og makronfyll kr. 229,-

Kransekake 18 ringar kr. 595,-

## Marsipan & Bløytekaka

Liten 8 personar kr. 295,-

Medium 15 personar kr. 595,-

Stor 20 personar kr. 850,-

Større 30 personar kr. 1250,-

Størst 60 personar kr. 2490,-

Hjarta 15 personar kr. 695,-