



Selskaps- og Cateringmeny 2017 • 2018



FRICH'S
KAFE & SPISERI
DOMBÅS

Tlf: +47 61 24 10 23
Mobil: +47 90 09 88 87 – Øyvind
E-post: post@frich.no



FRICH'S
HOTEL & SPISERI
ALVDAL

Tlf: +47 62 48 71 33
Mobil: +47 41 76 26 03 – Wenke
E-post: alvdal@frich.no



FRICH'S
MOTELL & SPISERI
OPPDAL

Tlf: +47 72 40 06 40
Mobil: +47 92 42 21 73 – Heidi
E-post: oppdal@frich.no



PEER GYNT
HOTEL & SPISERI
VINSTRA

Tlf: +47 61 29 67 49
E-post: vinstra@frich.no



FRICH'S
MOTELL & SPISERI
HJERKINN

Tlf: +47 46 42 01 02 – Trine og Øyvind
Mobil: +47 46 42 01 02
E-post: hjerkinn@frich.no



FRICH'S
MOTELL & SPISERI
RUDSHØGDA

Tlf: +47 62 35 50 50
Mobil: +47 48 09 27 37 – Snefrid
E-post: rudshogda@frich.no



SELSKAPSMENY OG CATERING

Vi tilbyr servering og catering av mat til alle anledninger!

- Barnedåp
- Konfirmasjoner
- Bryllup
- Jubileer
- Familiefester
- Begravelser og minnestunder

Ved arrangementer på huset tilkommer kr. 45,- per kuvert for duker, lys, blomster og oppdekking.
I leide lokaler tilkommer kr. 65,- pr kuvert for samme tjeneste. Bryllupsoppdekking kr. 100,-
Vi leier ut serveringspersonale og kokker til arrangement om ønskelig.

FORRETTER

	Allergener	NOK
Røket laks Pisket urterømme og toast	1•4•7	99,-
Rekecocktail , husets dressing og toast	1•2•3•7	105,-
Skjåk skinke med melon		115,-
Tortillas med røkelaks	1•4•7	99,-
Rosastekt andebryst , ruccolasalat, appelsin- og grønnpeppersaus og kuvertbrød	1•7	125,-
Cognac & portvinsgravet laks Sennepsaus og toast	1•4•10	105,-

SUPPER

	Allergener	NOK
Nydelige kremede supper Aspargessuppe, blomkålssuppe, champignonsuppe, fiskesuppe	4•7	105,-

HOVEDRETTER

	Allergener	NOK
Smørdampet laks , agurksalat og Sandefjordsmør	4•7	265,-
Helstekt okse ytrefilet smørdampede grønnsaker og rødvinssaus	7•12	330,-
Urtestekt kyllingbryst smørdampet grønnsakragou og paprikasaus	7	270,-
Reinsdyrstek (200gr.p.p), Baconsurrett rosenkål, smørdampet kålrot og gulrot	7	325,-
Røkt svinenakke , sesongens grønnsaker og smørsaus	7	215,-
Kjelekøkt kalvestek , dagens friske grønnsaker og fløtesaus	7	315,-
Østerdalskakk eller Elghakk , nyrørt tyttebærsyltetøy	7	270,-
Rødvinskøkt Oksegryte Valgfritt: ris, potetmos eller potet-frisk salat	7•12	280,-
Skinkestek (170 gr.p.p) Surkål, ev. friske grønnsaker og fløtesaus	7	215,-
Huset fylte lammelår , Friske smørdampede norske grønnsaker ristet sopp og hvitløkssaus	7	325,-
Elgstek Rosenkål, stekt sopp, smørdampede grønnsaker, rognebærgele og viltsaus	7•12	330,-
Potetalternativ: Persillepoteter (kokte poteter med hakket frisk persille)		
Råstekte poteter i båter	7	
Fløtegratinerte poteter	7	
Glaserte småpoteter	7	
Røsti poteter	7	

Ved 2 ganger servering av hovedrett tilkommer kr. 75,-

DESSERTER

	Allergene	NOK
Husets hjemmelagde karamellpudding	3•7	105,-
Frisk fruktsalat, vaniljeis eller krem	3•7	99,-
Pannacotta med hjemmelaget skogsbærkompott	3•7	115,-
Multekrem –høstens gull	7	99,-
Trollkrem-ekte norsk tradisjonsdessert	3	85,-
Husets ostekake	1•7	95,-
Riskrem med hjemmelaget fruktsaus	7	99,-
Tilslørte bondepiker med kanelkokte epler	1•7	99,-

SPØR ETTER SESONGVARIASJONER FOR BÆR

KOLDBORD

Vi leverer alle typer koldtbordalternativer, med alt fra små koldtbord, perfekt til ditt ettermiddagsselskap, eller til større koldtbord med varme retter, tilrettelagt for barnedåp, konfirmasjoner og andre familieselskaper. Du har også mulighet til å sette sammen ditt eget koldtbord. Alt utstyr som benyttes ønskes levert tilbake senest tre dager etter ditt selskap. Minimumsbestilling er 10 personer.



ALTERNATIV 1- ENKELT

	Allergener	NOK
Reker og majones.	2•3•7•6	
Røkelaks og eggerøre.	4•3•7	
Roastbeef og remulade.	3•7	
Brie med stangselleri og drue.	7•9	
Karbonade med løk (kan leveres varm).	3•7	
Brød, loff og smør medfølger.	1•7	

Pris per person:

305,-

ALTERNATIV 2- MEDIUM

	Allergener	NOK
Spekeskinke og eggerøre.	3•7	
Gravet laks og sennepsaus.	4•7•10	
Kalkunbryst og Waldorfsalat.	3•6•7•8	
Norvegia med revne reddiker.	7	
Karbonade med løk (kan leveres varm).	3•7	
Brød, loff og smør medfølger.	1•7	

Pris per person:

325,-

ALTERNATIV 3- AVANSERT

	Allergener	NOK
Kylling og potetsalat	7	
Roastbeef og remulade	3•7	
Spekemat		
Røkelaks og eggerøre	3•4•7	
Fiskecabaret	2•4	
Waldorfsalat	3•6•7•8	
Brød, flatbrød og smør	1•7	
Salatbolle		

Varmrett:

Oksegryte, Biff Stroganoff, Kyllinggryte (1 rett valgfritt)	7•12	
---	------	--

Dessert:

Friskfruktsalat		
Riskrem med rødsaus,	7	
Hjemmelagd karamellpudding (1 rett valgfritt)	3•7	

Pris per person:

435,-

ALTERNATIV 4- SETT SAMMEN DITT EGET KOLDBORD • SE SISTE SIDE

1. Gluten hvete, rug, havre, bygg	2. Skalldyr	3. Egg	4. Fisk	5. Peanøtter	6. Soya	7. Melk
8. Nøtter	9. Selleri	10. Sennep	11. Sesamfrø	12. Svoveldioksid sulfitter	13. Lupin	14. Bløtdyr



TAPAS			
TAPAS MENY 1 • INSPIRASJON FRA MIDDELHAVET		Allergener	NOK
Kald mat:			
Tortillalefse med smøreost, ruccusalat og røket laks		1•4•7	
Tapassnitte med serranoskinke		1•7	
Tapassnitte med tomat og basilikum		1	
Sherrymarinert sild og cocktaltomat		1•2	
Blandet salat med frukt og grønnsaker			
Pikant oliven		6	
Guacamole		6	
Salsa		6	
Nacho ships		6	
Nystekt brød		1•7	
Varm mat:			
Hvitløk- og chillistekt scampi		2•7	
Spanske kjøttboller		7	
Buffalo kyllingvinger		7	
Kjøttdeig wraprullade		1•7	
Tomater fylt med grønnsaker		7	
Urtestekte poteter		7	
Pris per person:			385.-
Dessert: Husets sjokoladekake. Per person:			75.-
TAPAS MENY 2- MED LOKALE RÅVARER		Allergener	NOK
Kald mat:			
Spekeskinke m/ vannmelon			
Fenalår m/ sviske og nøkkelost i lefse		1•7•12	
Tomat og løksalat			
Bruschetta på toast		1	
Egg og reker på snitt		1•2•3	
Roastbeef og remulade på snitt		1•3•7	
Ost og spekeskinke på spyd.		7	
Hvitløksdressing		3•7	
Rømme		7	
Aoli		3•7	
Nystekt brød		1	
Varm mat:			
Kjøttboller		3•7	
Kyllingnuggets/ lår		7	
Karbonade- (45 gr.)		3•7	
Stekte båtpoteter		7	
Pris per person		kr	415.-
Anbefalt dessert:		Allergener	NOK
Fruktspyd			
Sjokoladekake			
Tilslørte bondepiker			
Husets konfektkake			
Per person			75.-

SPEKEMAT	Allergener	NOK
Spekematen anrettes i tretrau, en norsk tradisjon.		
Stabburspølse		
Spekeskinke		
Morrpølse		
Fårepølse		
Fenalår		
Salami		
Tilbehør: Potetsalat, eggerøre, rømme, flatbrød, grovt brød, loff, flatbrød og smør. Per person.	1•3•7	330,-

KOLDT TALLERKEN		
Våre kalde tallerkener anrettes på delikat vis og inneholder:		
ALTERNATIV 1:	Allergener	NOK
Reker og majones	2•3•6•7	
Røkelaks og eggerøre	3•4•7	
Roastbeef og remulade	3•7	
Brie med stangselleri og drue	7•9	
Karbonade med løk (kan leveres varm)	3•7	
Brød, loff og smør følger med.	1•7	
Pris per tallerken:		230,-
ALTERNATIV 2	Allergener	NOK
Spekeskinke og eggerøre	3•7	
Gravet laks og sennepssaus	4•7•10	
Kalkunbryst og waldorfsalat	3•6•7•8	
Norvegia med revne redikker	7	
Karbonade med løk (kan serveres varm)	5•7	
Pris per tallerken:		230,-



GRYTERETTER	Allergener	NOK
Biffpølse		
Mørnet oksekjøtt, purreløk, gulrøtter, løk, kålrot og poteter i en jevnet fløtesaus. Serveres med flatbrød. Pris per kuvert:	7	200.-
Husets gryte		
Mørt biffkjøtt i tomat saus tilsmakt fløte. Inneholder sølvløk, paprika og champignon. Pris per kuvert:	7	260,-
Pepperbiffgryte		
Marinert biffkjøtt freses med løk, paprika og purreløk. Tilsettes en mild peppersaus. Pris per kuvert:	7	260,-
Lammegryte		
Saftig lammekjøtt i en rosmarinsaus sammen med løk, squash, aubergine og paprika. Pris per kuvert:	7	260,-
Biff stroganoff		
Mørnet oksekjøtt med løk, champignon og paprika i en tomatisert fløtesaus. Pris per kuvert:	7	270,-
Villmarksgryte		
Marinert reinsdyrkjøtt/elg/hjort(etter sesong) i terninger blandet med sopp, purreløk og squash. Serveres med tyttebær. Pris per kuvert:	7•12	295,-

1. Gluten hvete, rug, havre, bygg	2. Skalldyr	3. Egg	4. Fisk	5. Peanøtter	6. Soya	7. Melk
8. Nøtter	9. Selleri	10. Sennep	11. Sesamfrø	12. Svoveldioksid sulfitter	13. Lupin	14. Bløtdyr

KOLDTBORD M/VARME RETTER		ALLERGENER	PÅ HUSET	CATERING	ANTALL	SUM
KALDE KJØTTRETTER						
Roastbiff med remulade	3•7	30 g	kr. 50,-	kr. 45,-		
Lettrøkt skinke	3•7		kr. 50,-	kr. 45,-		
1/4 kylling	3•7		kr. 50,-	kr. 45,-		
Kalkunfillet	3•7	30 g	kr. 50,-	kr. 45,-		
Sylte med sennep	3•7	30 g	kr. 50,-	kr. 45,-		
SPEKEMAT						
Spekeskinke		30 g	kr. 45,-	kr. 40,-		
Fenalår		30 g	kr. 60,-	kr. 55,-		
Morrpølse		30 g	kr. 45,-	kr. 40,-		
SILD						
Tomatsild	4	40 g	kr. 30,-	kr. 25,-		
Rømmesild	4•7	40 g	kr. 30,-	kr. 25,-		
FISK						
Dampet laksemedaljone med kald rømmesaus	4•7	50 g	kr. 50,-	kr. 45,-		
Røkelaks	4	30 g	kr. 45,-	kr. 40,-		
Gravlaks med sennepsaus	4•7•10	30 g	kr. 50,-	kr. 45,-		
Pepperlaks	4	40 g	kr. 40,-	kr. 35,-		
Vestkystsalat m/reker/scampi eller krepshealer (servert i glass skål)	2•8•10	250g	kr. 95,-	kr. 90,-		
CABARET						
Fisk med majones	2•4•3•7	0,75/1,5 l	kr. 190,-/320,-	kr. 190,-/320,-		
Kjøtt med majones	3•7	0,75/1,5 l	kr. 190,-/320,-	kr. 190,-/320,-		
SALATER						
Potetsalat	3•7	70 g	kr. 25,-	kr. 20,-		
Waldorfsalat	3•6•7•8	70 g	kr. 35,-	kr. 30,-		
OST						
3 forskjellig lokalproduserte oster	7	å 40 g	kr. 50,-	kr. 40,-		
Annrettes med druer, paprika, stangseller og kjeks	1•7•9					
DIVERSE						
Eggerøre	3•7	50 g	kr. 25,-	kr. 20,-		
Brød og smør	1•7		kr. 25,-	kr. 20,-		
DESSERTER						
Riskrem med rød saus	7		kr. 99,-	kr. 85,-		
Frisk fruktsalat med krem	3•7		kr. 99,-	kr. 85,-		
Hjemmelaget multekrem	7		kr.105,-	kr. 95,-		
Hjemmelaget karamellpudding med krem (SERVERT I HEL FORM)	3•7	1,5 l	kr.105,- p.p	kr. 210,-		
VARMETTER						
Hjemmelagede elgkarbonader m/tilbehør	1•3•7		kr.260,-	kr.220,-		
Husets oksegryte m/frisk salat, ris/poteter og brød	1•7		kr.260,-	kr.220,-		
Biff Stroganoff m/frisk salat, ris/poteter og brød	1•7		kr.270,-	kr.225,-		
Kjøttkake på gaffel 2 stk m/lefse (nattmat)	3•7		kr.110,-	kr.100,-		
Pilegrimsuppe (hjemmelaget betasuppe m/smør og brød)	1•7		kr.125,-	kr.115,-		
SNITTER						
Reker – røkelaks – egg/ansjos – roastbeef – skinke– brie Vanligvis 4 snitter pr. person (Spør om type allergener ved bestilling)			kr. 49,-	kr. 45,-		
			kr.194,-	kr. 174,-		
Varmt karbonadesmørbrød m/løk og erterstuing	1•3•7		kr.104,-	kr. 99,-		
KAKER						
Kringle - stor	1•3•7•8		kr.550,-	kr. 520,-		
Marsipankake - stor	1•3•7•8	18 biter	kr.650,-	kr.630,-		
Bløtkake - stor	1•3•7	18 biter	kr.650,-	kr. 630,-		
DRIKKE						
Kaffe pr. pers. inkl. påfyll			kr. 35,-	kr. 30,-		
Mineralvann			kr. 45,-	kr. 40,-		
SUM						

Bestillers navn: Dato:..... KI.....

Adresse:.....

Leveringstid: Tlf: E-postadresse:.....

ALLERGENER

1. Gluten hveite, rug, havre, bygg	2. Skalldyr	3. Egg	4. Fisk	5. Peanøtter	6. Soya	7. Melk
8. Nøtter	9. Selleri	10. Sennep	11. Sesamfrø	12. Svoveldioksid sulfitter	13. Lupin	14. Bløtdyr

SELSKAPSMENY					
SUPPER:	ALLERGENER	PÅ Huset	CATERING	ANTALL	SUM
Asparges- blomkål-, champignon- eller fiskesuppe (Spør om type allergener v/bestilling)	4•7	kr 105,-	kr. 95,-		
FORRETT					
Skjåk skinke med melon		kr. 115,-	kr. 100,-		
Røket laks (120 gr) m/eggerøre, seterrømme og melbatoast.	1•4•7	kr. 99,-	kr. 90,-		
Cognac og portvinsgravet laks- sennepsaus og toast	1•4•10	kr. 105,-	kr. 95,-		
Rekecocktail (servert i glass skål) m/sticks eller melba toast	1•2•3•7	kr. 105,-	kr. 95,-		
Tortillas m/røkelaks, Philadelphia og rødløk	1•4•7	kr. 99,-	kr. 89,-		
Rosastekt andebryst, ruccusalat, appelsin og grønnepeppersaus og cuvertbrød	1•7	kr. 125,-	kr. 115,-		
HOVEDRETTER:					
Smørdampet laks, agurksalat og Sandefjordssmør	4•7	kr. 265,-	kr. 235,-		
Kjelekokt kalvestek, dagens friske grønnsaker og fløtesaus	7	kr. 315,-	kr. 295,-		
Helstekt okse ytrefilet m/friske grønnsaker, valgfrie poteter og rødvinnsaus.	7•12	kr. 330,-	kr. 310,-		
Elgstek m/ rosenkål, stekt sopp, smørdampede grønnsaker, rognebæргеle og viltsaus	7•12	kr. 330,-	kr. 310,-		
Reinsdyrstek (200 gr) rosenkål m/bacon, gulrotstaver, rørt tyttebær og viltsaus.	7	kr. 325,-	kr. 305,-		
Husets fylte lammelår m/friske grønnsaker, valgfrie poteter og hvitløks saus.	7	kr. 325,-	kr. 305,-		
Rødvinskøkt oksegryte	7•12	kr. 280,-	kr. 260,-		
Østerdalsk hokk (oksekjøtt) eller Elghakk	7	kr. 270,-	kr. 245,-		
Skinkestek (170 gr)	7	kr. 215,-	kr. 200,-		
Røkt svinenakke, sesongens norske grønnsaker og smørsaus	7	kr. 215,-	kr. 200,-		
Urte stekt kyllingbryst, smørdampet grønnsaker og paprikasaus	7	kr. 270,-	kr. 255,-		
Alle retter med tilbehør, samt valgfrie poteter: Bakt/kokt/ fløtegratinerte poteter	12				
NATTMAT					
Kjøttkake på gaffel 2 stk m/lefse	3•7	kr. 110,-	kr. 100,-		
Pilegrimsuppe (0,5 l)	1•7	kr. 125,-	kr. 115,-		
(Hjemmelaget betasuppe m/smør og brød)					
DESSERTER (PORSJONERT OG DEKORERT)					
Tilslørte bondepiker med kanelkokte epler	1•7	kr. 99,-	kr. 89,-		
Trollkrem- ekte norsk tradisjonsdessert	3	kr. 99,-	kr. 85,-		
Hjemmelaget karamellpudding	3•7	kr. 105,-	kr. 95,-		
Pannacotta, hjemmelaget skogsbærkompott	3•7	kr. 115,-	kr. 95,-		
Hjemmelaget moltekrem	7	kr. 115,-	kr. 95,-		
Husets ostekake	1•7	kr. 95,-	kr. 85,-		
Hjemmelaget riskrem	7	kr. 99,-	kr. 89,-		
Frisk fruktsalat m/krem	3•7	kr. 99,-	kr. 85,-		
			SUM		

Vi tilbyr servering og catering av mat til alle anledninger!

- Barsedåp
- Konfirmasjon
- Bryllup
- Jubileer
- Familiefester
- Begravelser og minnestunder

Ved arrangementer på huset tilkommer kr. 45,- per kuvert for duker, lys, blomster, oppdekking og personale. Bryllupsoppdekning kr. 100,-

I leide lokaler tilkommer kr. 65,- pr kuvert for samme tjeneste.

Vi leier ut serveringspersonale og kokker til arrangementer om ønskelig.

Kurs og møter - fra 2 til 100 personer (litt forskjellig kapasitet fra sted til sted).

**Møter • Kurs
Konferanser • Minimesser**

Vi har teknisk presentasjonsutstyr og gratis trådløst internett

Spør etter kjøkkenets anbefaling for inspirerende pausemat fra vårt lokalmiljø!

**Vi leverer GRATIS på døren innenfor 10 km avstand
Over 10 km. beregnes kr. 5,- pr. kjørt km.
Minimum 10 kuverter**

Overnatting:

Frich´s Hotel & Spiseri, Alvdal 38 rom • Frich´s Motell & Spiseri, Oppdal 12 rom • Frich´s Motell & Spiseri, Rudshøgda 24 rom • Frich´s Motell & Spiseri, Hjerlenn 25 rom • Peer Gynt Hotel & Spiseri 44 rom

1. Gluten hvete, rug, havre, bygg	2. Skalldyr	3. Egg	4. Fisk	5. Peanøtter	6. Soya	7. Melk
8. Nøtter	9. Selleri	10. Sennep	11. Sesamfrø	12. Svoveldioksid sulfitter	13. Lupin	14. Bløtdyr

SMØRBRØD	Allergener	NOK
Reker og majones	1•2•7	98,-
Gravet laks og potetsalat	1•4•7	98,-
Røkelaks og eggerøre	1•4•5•7	98,-
Pepperlaks og potetsalat	1•3•4•7	98,-
Spekeskinke og eggerøre	1•3•7	87,-
Kalkunbryst og Waldorfsalat	1•3•6•7	98,-
Ovnsbakt leverpostei med stekt bacon og sopp	1•4•7	87,-
Roastbeef og remulade	1•3•7	87,-
Frityrstekt flyndre med remulade	1•3•4•7	85,-
Kokt skinke og potetsalat	1•3•7	76,-
Eggerøre og bacon	1•3•7	87,-
Karbonade og løk	1•3•7	104,-
Omelett	1•3•7	70,-
Fiskepudding med reker og majones	1•2•3•4•7	76,-
Cabaret	1•2•4•7	75,-
Egg og tomat	1•3	75,-
Brie og Bacon	1•7	87,-

Vi hjelper deg gjerne hvis du ønsker andre påleggsvarianter.

SNITTER	Allergener	NOK
Våre snitter kommer på engangsbrett med blondservietter pakket i praktisk emballasje. Det beregnes 4 snitter per kuvert og i listen under har du anledning til velge mellom 9 ulike menyvarianter. Hvis ønskelig kan du bestille snitter levert på «sølvfat» uten ekstra kostnad. Fatene bes tillitsfullt levert tilbake til oss innen tre dager etter endt selskap.		

Vi beregner fire snitter per porsjon.

Velg fire av dine favoritter blant disse alternativene:

Ovnsbakt skinke med italiensk salat.	1•3•7	
Kalkunbryst med Waldorfsalat.	1•2•3•6•7•8	
Brie med drue og stangselleri.	1•7•9	
Spekeskinke med eggerøre.	1•3•7	
Roastbeef med remulade.	1•3•7	
Røket laks med eggerøre.	1•3•4•7	
Karbonader med løk- kan leveres varm	1•3•7	104,-
Reker med majones.	1•2•7	
Pris per kuvert: kr		194,-

Vi hjelper deg gjerne hvis du ønsker andre påleggsvarianter.

BAGUETTER	Allergener	NOK
Baguett med husets rekesalat	1•2•3•7	72,-
Baguett med egg og tomat	1•3•7	62,-
Baguett med kalkunbryst	1•3•7	72,-
Baguett med kyllingsalat	1•3•7	65,-
Baguett med ost og skinke	1•3•7	62,-
Baguett med reker og majones	1•2•3•7	72,-
Baguett med roastbeef og remulade	1•3•7	72,-

SALATER OG OMELETT	Allergener	NOK
Hvorfor ikke prøve et alternativ til enten frokost, lunsj eller middag? Både våre salater og omeletter serveres med dagens brød og kuvertsmør. Prisene er per kuvert inklusive 25% mva.		
SALATER		NOK
Salat naturell		90,-
Salat med ost og skinke	7	105,-
Salat med reker	2	160,-
Husets pastasalat	1•3•7	160,-
Cæsarsalat	1•3•7	160,-
Lun Kyllingsalat	7	160,-
Gresk salat	7	160,-

OMELETT		NOK
Omelett naturell	3•7	99,-
Tillegg:		
Med ost	3•7	7,-
Med skinke	3•7	11,-
Med reker	2•3•7	16,-
Med sopp	3•7	8,-

KAKER	Allergener	NOK
Vi tilbyr et bredt utvalg av kaker og fersk bakst, alt hjemmelaget fra våre lokale bakeri. Dersom du skulle ha ytterligere ønsker, så ta kontakt med oss. Det beregnes en bit per person.		

KRINGLE:		NOK
Waleskringle 25 biter	1•3•7	630,-
Gjærkringle 25 stykker	1•3•7	550,-

BLØTKAKER OG MARSIPANKAKER:		NOK
Våre bløtkaker er et populært tillegg ved blant annet bestilling av kaldtbord.		
Bløtkake 18 biter	1•3•7	650,-
Marsipankake 18 biter	1•3•7•8	650,-
Verdens beste 18 biter	1•3•7•8	650,-
Kransekake 24 ringer	1•3•7•8	430,-

For bryllupskaker må dette bestilles spesielt.

TA GJERNE KONTAKT MED OSS FOR ANDRE RETTER. ALLE RETTER ER BASERT PÅ NORSKE OG LOKALE RÅVARER.



1. Gluten hvete, rug, havre, bygg	2. Skaldyr	3. Egg	4. Fisk	5. Peanøtter	6. Soya	7. Melk
8. Nøtter	9. Selleri	10. Sennep	11. Sesamfrø	12. Svoveldioksid sulfitter	13. Lupin	14. Bløtdyr