

Menu de groupe 2017 prix nets

Nos plats principaux sont suivis d'un dessert. Le prix comprend le dessert du jour, de l'eau glacée et un café.

Les prix indiqués au menu sont sous réserve que chaque membre du groupe commande le même plat et que le groupe se compose d'au moins 15 personnes.

Pour les groupes qui ont réservé pour utiliser notre salle à manger privative, nous pouvons proposer les menus et tarifs suivants:

Plats de viande (avec aïelles rouges, pain suédois, dessert et café):

1. Rôti – légumes de saison, sauce, pommes de terre	
2. Collier de porc braisé avec accompagnement	
3. Steak haché de cerf wapiti/renne – légumes frais, sauce venaison, pommes de terre	
4. Blanc de poulet grillé – feuilles de salade mélangées, quartiers de pommes de terre au four	
5. Ragoût accompagné de feuilles de salade mélangées et de riz	
6. Boulettes de viande traditionnelles (2 ou 3) avec garnitures	
7. Agneau/bœuf salé servi avec saucisse sèche traditionnelle et purée de légumes racines	
8. Ragoût traditionnel	



Plats de poisson (dessert et café compris):

9. Saumon à la vapeur – salade de concombre, sauce au beurre, pommes de terres cuites à l'eau	
10. Truite au four – julienne de légumes, sauce au beurre, quartiers de pommes de terre	
11. Poêlée de colin – sauce à la betterave, légumes de saison, purée de pommes de terre	



Autre (café compris):

12. Options de buffet (prendre directement contact avec le restaurant)	
13. Menu avec entrée, plat principal et dessert	

Collations légères (café compris):

14. Assiette de mets froids – sélection de plats froids, pain cuit au four	
15. Soupe de saison (viande, poisson ou crème de légumes) – pain cuit au four	
16. Pâtes – feuilles de salade mélangées, pain cuit au four	
17. Salade de poulet, langoustines, bœuf et nouilles – pain cuit au four	
18. Porridge à la crème aigre-douce accompagné de charcuteries et de pain suédois	
19. Sélection de sandwiches ouverts – crevettes / bœuf rôti / viandes séchées	
20. Baguette avec crevettes / bœuf rôti / viandes séchées	
21. Petit pain coupé en deux, café compris	
22. Petit pain coupé en deux avec pâtisserie ou gaufre danoise maison – café compris	
23. Buffet petit-déjeuner	

Pour les plus jeunes (jusqu'à 17 ans) :

Tous les plats sont servis avec un grand verre de jus de fruit (inclus dans le prix)

24. Saumon frit avec salade, sauce au beurre et pain	
25. Buffet de pizzas	
26. Hamburger avec salade / frites	
27. Lasagne avec salade, pain et beurre	
28. Boulettes de viande avec garnitures	
29. Buffet de pâtes, sauce à la viande ou à la crème	
30. Buffet de tacos	
31. Plaisir de bœuf accompagné de frites	

Conditions générales: S'ils n'ont pas réservé, les groupes reçoivent une remise de 10 % sur le prix standard du menu. Sous réserve que chaque personne commande le même plat et que le guide du groupe ait contacté le/la caissier(ère) avant de passer toute commande.

Le chauffeur de car et le guide mangent toujours à titre gratuit. Tous les restaurants sont souples et adaptent les menus en fonction de demandes et impératifs particuliers. Veuillez nous indiquer toute allergie à l'avance.



Hormis notre menu de
 groupe, nous sommes fiers
 de présenter une spécialité
 de chacun de nos
 restaurants sélectionnés.



1 Frich's Kafeteria
 Dombås
 Tél: +47 61 24 10 23
 Mobile: +47 900 98 887 - Øyvind
 post@frich.no
 Soupe du pèlerin avec petits pains aux herbes
 & beurre. Café compris (à volonté).



2 Gjestegården Fagernes
 Tél: +47 61 35 88 03
 Mobile: +47 925 35 230 - Rafal
 gjestegardenfagernes@hotmail.com
 Boulettes de pomme de terre accompagnées
 d'agneau salé, de purée de rutabaga et de lard.
 Dessert/café compris.



3 Isehaug Kafeteria
 Stryn
 Tél: +47 57 87 17 40
 Mobile: +47 913 86 966 - Jens
 jens@isehaug.no
 Burgers de renne aux aïelles rouges.
 Dessert/café compris.



4 Lygnasæter Hotell
 Lygna
 Tél: +47 61 32 86 13
 Mobile: +47 922 91 477 - Elisabeth
 lygna@utvalgte.no
 Ragoût maison de venaison sauce aux aïelles
 rouges. Dessert/café compris.



5 Motell Nor-Kro
 Nesbyen/Bromma
 Tél: +47 32 06 73 40
 Mobile: +47 997 02 558 - Endre
 post@norkro.no
 Boulettes de pomme de terre accompagnées d'agneau
 salé, de purée de rutabaga et de lard. Dessert/café compris.



6 Nordgående Kro
 Rudshøgda
 Tél: +47 62 35 50 50
 Mobile: +47 480 92 737 - Snefrid
 rudshogda@eurostop.no
 Viande de porc séchée dans une sauce à l'oignon et à la crème
 aigre-douce, rutabaga vapeur. Dessert/café compris.



7 Oppdalsporten
 Oppdal
 Tél: +47 72 40 06 40
 Mobile: +47 924 22 173 - Heidi
 oppdalsporten@eurostop.no
 Viande salée accompagnée de purée de rutabaga.
 Dessert/café compris.



8 Peer Gynt Kro og Hotell AS
 Vinstra
 Tél: +47 61 29 67 49
 Mobile: +47 92 85 64 43 - Roar
 roar@frich.no
 Soupe traditionnelle de Gudbrandsdal à la viande
 et aux légumes. Dessert/café compris.



9 Rustad Kafe
 Sokna
 Tél: +47 32 18 10 10
 Mobile: +47 959 25 933 - Håvard
 rustad@utvalgte.no
 Truite de montagne assaisonnement sauce à la
 crème aigre-douce. Dessert/café compris.



10 Sandefjord Motor Hotel
 Tél: +47 33 48 90 60
 Mobile: +47 911 20 201 - Gunnar
 gunnar@sfjmh.no
 Poulet Stange au four accompagné de légumes
 ou de salade. Dessert/café compris.



11 Skeid Kro
 Skjåk
 Tél: +47 61 21 40 24
 Mobile: +47 970 11 851 - Sissel
 post@skeidkro.no
 Assiette de charcuterie accompagnée de
 saucisses maison. Dessert non compris.



12 Solstad Hotell
 Gol
 Mobile: +47 320 29 720 - Erik
 solstad@utvalgte.no
 Viande fraîche sauce aigre-douce.
 Dessert/café compris.



13 Spiseriet, Kremmertorget
 Elverum
 Tél: +47 45 23 50 56
 Mobile: +47 908 41 999 - Reidar
 reid-na@online.no
 Sandwiches confectionnés sur place avec des
 garnitures locales. Dessert non compris.



14 Taverna Alvdal
 Alvdal
 Tél: +47 62 48 71 33
 Mobile: +47 417 62 603 - Wenke
 post@taverna.alvdal.no
 Ragoût de cerf wapiti aux carottes et pommes de
 terre Lapin Puikula. Dessert/café compris.



15 Tony's Matglede
 Hønefoss
 Mobile: +47 321 21 212 - Tony
 post@tonysmatglede.no
 Viande de porc séchée dans une sauce à l'oignon
 et à la crème aigre-douce, purée de rutabaga.
 Dessert/café compris.



16 Valdresporten
 Nes i Ådal
 Tél: +47 32 13 77 33
 Mobile: +47 975 41 032 - Hans Erik
 valdresporten@utvalgte.no
 Burgers de venaison sauce à la crème, purée de
 rutabaga, choux rouge frit, purée de pommes
 de terre. Dessert/café compris.



17 Valsøytunet
 Valsøfjord
 Mobile: +47 915 55 165 - Magny
 magny@valsoya.no
 Morue à la Ludwig.
 Dessert/café compris.