

Gruppen Speisekarte 2017 Nettopreise

Unsere Hauptgerichte bestehen aus zwei Gängen. Die Preise verstehen sich inklusive Dessert des Tages, eisgekühltes Wasser und Kaffee. Die Preise der Speisekarte basieren darauf, dass jeder der Gruppe dasselbe Gericht bestellt und sich die Gruppe mindestens aus 15 Personen zusammensetzt.

Angemeldeten Reisegruppen, die in unseren privaten Räumlichkeiten speisen, bieten wir folgende Gerichte und Preise:

Fleischgerichte (inklusive Kronsbeeren, Flachbrot, Dessert und Kaffee):

1. Gebratenes Fleisch – Gemüse der Saison, Soße, Kartoffeln	
2. Schweinekammbraten mit Beilagen	
3. Elch-/Rentierfrikadellen – frisches Gemüse, Rehbratensoße, Kartoffeln	
4. Gegrilltes Hühnchenfilet – frischer gemischter Salat, Kartoffelschnitze	
5. Eintopfgericht mit frischem gemischten Salat und Reis	
6. Traditionelle Fleischklopse (2 oder 3) mit Beilagen	
7. Gepökelt Lamm/Rindfleisch mit traditioneller Brühwurst und Wurzelgemüsepuree	
8. Traditionelles Eintopfgericht	



Fischgerichte mit Dessert und Kaffee

9. Lachs gedünstet – Gurkensalat, Buttersoße, Salzkartoffeln	
10. Gebackene Forelle – Gemüse juliennes, Buttersoße, Kartoffelschnitze	
11. Seelachs in der Pfanne gebraten – Rote Beete-Soße, Gemüse der Saison, Kartoffelbrei	



Sonstige Gerichte mit Kaffee:

12. Buffetoptionen (wenden Sie sich direkt an das Restaurant)	
13. 3-Gänge-Gericht	

Leichte Mahlzeiten mit Kaffee:

14. Kalte Mittagsplatte – Auswahl an kalten Gerichten, ofenfrisches Brot	
15. Suppe der Saison (Fleisch-, Fisch- oder Gemüserahmsuppe) – ofenfrisches Brot	
16. Nudelgericht – frischer gemischter Salat, ofenfrisches Brot	
17. Salat mit Hühnchen, Garnelen, Rindfleisch und Nudeln – ofenfrisches Brot	
18. Sauerrahmbrei mit Wurst- und Fleischaufschnitt sowie Flachbrot	
19. Belegte Brote – Garnelen/Roastbeef/Wurst- und Fleischaufschnitt	
20. Baguette mit Garnelen/Roastbeef/Wurst- und Fleischaufschnitt	
21. Zwei Brötchenhälften und Kaffee	
22. Zwei Brötchenhälften und frisch zubereitetes Plundergebäck oder Waffeln und Kaffee	
23. Frühstücksbuffet	

Für Kinder/Jugendliche (bis 17 Jahre): Alle Gerichte werden mit einem großen Glas Soft serviert (im Preis inbegriffen)

24. Frittierter Lachs mit Salat, Buttersauce und Brot	
25. Pizzabuffet	
26. Frikadelle mit Salat/Pommes frites	
27. Lasagne mit Salat und Brot und Butter	
28. Fleischklopse mit Beilage	
29. Nudelbuffet mit Fleisch- oder Sahnesoße	
30. Taco-Buffer	
31. Geschnetzeltes Rindfleisch mit Pommes frites	

Bedingungen: Reisegruppen ohne Reservierung erhalten einen Rabatt von 10 % auf die regulären Preise. Jeder Reisende der Reisegruppe muss dasselbe Gericht bestellen und der Reiseleiter muss vor Abgabe der Bestellungen das Personal entsprechend informieren.
Fahrer und Reiseleiter essen bei uns immer kostenlos! Alle Restaurants sind flexibel und passen den Speiseplan besonderen Wünschen und Bedürfnissen an. Teilen Sie uns vorab etwaige Lebensmittelallergien mit.



Neben unserem Speiseplan für Gruppen stellen wir Ihnen ebenfalls eine Spezialität von jedem unserer Restaurants vor:



1 Frich's Kafeteria
 Dombås
 Tel.: +47 61 24 10 23
 Handy: +47 900 98 887 - Øyvind
 post@frich.no
 Pilgersuppe mit frischen Kräuterbrötchen und
 Butter. inkl. Kaffee (2. Tasse gratis)



2 Gjestegården Fagernes
 Tel.: +47 61 35 88 03
 Handy: +47 925 35 230 - Rafal
 gjestegardenfagernes@hotmail.com
 Frische Fleischbrühe.
 Dessert/Kaffee inkl.



3 Isehaug Kafeteria
 Stryn
 Tel.: +47 57 87 17 40
 Handy: +47 913 86 966 - Jens
 jens@isehaug.no
 Rentierfrikadellen mit Kronsbeeren.
 Dessert/Kaffee inkl.



4 Lygnasæter Hotell
 Lygna
 Tel.: +47 61 32 86 13
 Handy: +47 922 91 477 - Elisabeth
 lygna@utvalgte.no
 Rehragout nach Hausmacherart mit
 Kronsbeerensoße. Dessert/Kaffee inkl.



5 Motell Nor-Kro
 Nesbyen/Bromma
 Tel.: +47 32 06 73 40
 Handy: +47 997 02 558 - Endre
 post@norkro.no
 Kartoffelknödel mit gepökeltem Lamm, Steck-
 rübenpüree und Speck. Dessert/Kaffee inkl.



6 Nordgående Kro
 Rudshøgda
 Tel.: +47 62 35 50 50
 Handy: +47 480 92 737 - Snefrid
 rudshogda@eurostop.no
 Gepökeltes Schweinefleisch mit Zwiebel-Sauer-
 rahm-Sauce. Dessert/Kaffee inkl.



7 Oppdalsporten
 Oppdal
 Tel.: +47 72 40 06 40
 Handy: +47 924 22 173 - Heidi
 oppdalsporten@eurostop.no
 Pökelfleisch mit Steckrübenpüree.
 Dessert/Kaffee inkl.



8 Peer Gynt Kro og Hotell AS
 Vinstra
 Tel.: +47 61 29 67 49
 Handy: +47 92 85 64 43 - Roar
 roar@frich.no
 Gudbrandstaler Fleisch- und
 Gemüsesuppe. Dessert/Kaffee inkl.



9 Rustad Kafe
 Sokna
 Tel.: +47 32 18 10 10
 Handy: +47 959 25 933 - Håvard
 rustad@utvalgte.no
 Bergforelle mit Sauerrahmdressing.
 Dessert/Kaffee inkl.



10 Sandefjord Motor Hotel
 Tel.: +47 33 48 90 60
 Handy: +47 911 20 201 - Gunnar
 gunnar@sfjmh.no
 Gebackenes Stange-Hühnchen mit Gemüse oder
 Salat. Dessert/Kaffee inkl.



11 Skeid Kro
 Skjåk
 Tel.: +47 61 21 40 24
 Handy: +47 970 11 851 - Sissel
 post@skeidkro.no
 Wurst- und Fleischschnitt mit hausgemachten
 Würsten, ausschließlich Dessert.



12 Solstad Hotell
 Gol
 Handy: +47 320 29 720 - Erik
 solstad@utvalgte.no
 Frisches Fleisch mit süßsaurer Soße.
 Dessert/Kaffee inkl.



13 Spiseriet, Kremmertorget
 Elverum
 Tel.: +47 45 23 50 56
 Handy: +47 908 41 999 - Reidar
 reid-na@online.no
 Belegte Brote mit lokalem Belag,
 ausschließlich Dessert.



14 Taverna Alvdal
 Alvdal
 Tel.: +47 62 48 71 33
 Handy: +47 417 62 603 - Wenke
 post@taverna.alvdal.no
 Elchragout mit Karotten und Mandelkartoffeln.
 Dessert/Kaffee inkl.



15 Tony's Matglede
 Hønefoss
 Handy: +47 321 21 212 - Tony
 post@tonysmatglede.no
 Gepökeltes Schweinefleisch
 mit Zwiebel-Sauerrahm-Soße und
 Steckrübenpüree. Dessert/Kaffee inkl.



16 Valdresporten
 Nes i Ådal
 Tel.: +47 32 13 77 33
 Handy: +47 975 41 032 - Hans Erik
 valdresporten@utvalgte.no
 Frikadellen aus Rehfleisch mit Sahnesoße, Steck-
 rübenpüree, gebratenem Rotkohl, Kartoffelbrei.
 Dessert/Kaffee inkl.



17 Valsøytunet
 Valsøyfjord
 Handy: +47 915 55 165 - Magny
 magny@valsoya.no
 Bacalao à la Ludwig.
 Dessert/Kaffee inkl.