



DET GODE SELSKAP

VI SØRGER FOR DITT SELSKAP

## CATERING MENY

### Forretter

<b>Kremet asparges suppe</b>	kr. 75,-
<b>Kremet skogssoppsuppe</b>	kr. 75,-
<b>Rekesuppe med syrlig eple</b>	kr. 95,-
<b>Hummersuppe</b> <i>Serveres med hummerkjøtt og butterdeigshatter</i>	kr. 195,-
<b>Marinert scampi på spyd</b> <i>Scampi marinert i egen krydderblanding, anrettes på frisk salat med urterømme</i>	kr. 85,-
<b>Laks gravet med Bergens Aquavit</b> <i>Serveres med dillstuede poteter</i>	kr. 98,-
<b>Røkelaks- ostekrem med grisini</b>	kr. 85,-
<b>Søya &amp; lime marinert laksespyd</b> <i>Anrettes på frisk salat med urterømme</i>	kr. 98,-
<b>Havspyd</b> <i>Scampi, kamskjell og kveite på spyd, serveres med ostekremsaus</i>	kr. 175,-
<b>Ishavsroye med limesmørsaus /NM GULL 1997</b>	kr. 145,-
<b>Sjøtunge Provencale</b>	kr. 98,-
<b>Ovnsbakt Uerfilet</b> <i>Serveres med grovblomkålstuing, smørsaus og stekt spinat</i>	kr. 135,-
<b>Bakt torskerygg</b> <i>Serveres med grønn erterepure, trøffelbechamel og sprøtt bacon</i>	kr. 195,-
<b>Bakt kamskjell med parmaskinke</b> <i>Serveres med grønn erterepure</i>	kr. 175,-



DET GODE SELSKAP  
VI SØRGER FOR DITT SELSKAP

## CATERING MENY

### **Forretter side**

<b>Provencegratinert hummer, <i>Canadisk</i></b>	<b>kr. 175,-</b>
<b>Øvnsbakt hummer med chilismør, <i>Canadisk</i></b>	<b>kr. 185,-</b>
<b>Norsk Hummer</b> <i>Etter kokkens hemmelige oppskrift</i>	<b>Sesongpris</b>
<b>Marinert sjøkreps</b> <i>Serveres med sesongens tilbehør</i>	<b>kr. 295,-</b>
<b>Mango krabbe</b>	<b>kr. 125,-</b>
<b>Frisk skaldyrcoktail</b> <i>Kamskjell, Reker og kongekrabbe</i>	<b>kr. 125,-</b>
<b>Ørrettartar med advocado og mangoslalsa</b>	<b>kr. 125,-</b>
<b>Asparges med parmaskinke og parmesan</b>	<b>kr. 120,-</b>
<b>Hvitløk &amp; chilimarinert kyllingbryst</b> <i>Anrettes på frisk salat med Myntedressing</i>	<b>kr. 98,-</b>
<b>Estragonmarinert Kyllingspyd</b> <i>Anrettes på frisk salat med Hvitløksdressing</i>	<b>kr. 98,-</b>
<b>Foie Gras med fiken</b>	<b>kr. 195,-</b>
<b>Foie Gras med sur-søt frukt</b>	<b>kr. 195,-</b>

*Mange av forretten kan også brukes som rett nummer 2 i en 4 eller 5 rettes meny.*



DET GODE SELSKAP  
VI SØRGER FOR DITT SELSKAP

## CATERING MENY

<b>Hovedretter Fisk</b>	<b>3 retter</b>	<b>4/5 retter</b>
<b>Urtesteikt fjellørret</b> <i>Serveres med urtesmørsaus og, mandelpotetpure</i>	kr. 295,-	kr. 145,-
<b>Marinert ovnsbakt ishavsrøye</b> <i>Serveres med limesmørsaus</i>	kr. 295,-	kr. 145,-
<b>Prinsefisk</b> <i>Bergensk spesialitet. Torskefilet med hvitvinsaus og asparges</i>	kr. 355,-	kr. 175,-
<b>Tre Konger med safransaus / NMGULL 1997</b> <i>Laks, breiflabb og kveite servert med kremet safransaus,</i>	kr. 395,-	kr. 195,-
<b>Innbakt breiflabb</b> <i>Serveres med estragonsmørsaus eller limesmørsaus</i>	kr. 395,-	kr. 195,-
<b>Kveite Provence</b>	kr. 395,-	kr. 195,-
<b>Urtegratinert flyndre med sommerkål</b>	kr. 196,-	kr. 98,-
<b>Bakt hysefilet</b> <i>Serveres med urtekrem , ertermos og ristede gresskarkjerner</i>	kr. 196,-	kr. 98,-
<b>Steikt seifilet</b> <i>Serveres med mandelpotetpure og soyasjy</i>	kr. 170,-	kr. 85,-

**Alle fiskeretter serveres med sesongens friske grønnsaker og passende potet/ris tilbehør.**



DET GODE SELSKAP  
VI SØRGER FOR DITT SELSKAP

## CATERING MENY

<b>Hovedretter Kjøtt</b>	<b>3 retter</b>	<b>4/5 retter</b>
<b>Sennep og rosmarinmarinert svinefilet</b> <i>Marinert indrefilet av edelgris serveres med kremet sennepsaus</i>	kr. 270,-	kr. 216,-
<b>Estragon kylling</b> <i>Hå kyllingfilet fra Jæren med kremet estragonsaus</i>	kr. 245,-	kr. 195,-
<b>Lammesteik</b> <i>Marinert lårsteik av gourmet lam serveres med kremet lammesaus</i>	kr. 295,-	kr. 236,-
<b>Urtemarinert lammesadel</b> <i>Urtemarinert sadel av strilalam serveres med urtesaus</i>	kr. 295,-	kr. 236,-
<b>Lammeskanke ” Det Gode Selskap ”</b>	kr. 345,-	
<b>Lamme carè</b> <i>Lamme Carè av norsk gourmet lam serveres med kraftig lammesaus og selleripurè</i>	kr. 395,-	kr. 320,-
<b>Kalvesteik</b> <i>Portvinsmarinert lårsteik av gourmetkalv serveres med kremet portvinssaus</i>	kr. 345,-	kr. 275,-
<b>Rødvinsmarinert høyrygg av kalv</b> <i>Serveres med rødvinsaus og sesongens friske grønnsaker</i>	kr. 295,-	kr. 235,-
<b>Rødvinsbraisert kalveculotte</b> <i>Serveres med rødvinsaus og sesongens friske grønnsaker</i>	kr. 325,-	kr. 270,-
<b>Kryddermarinert entrècôtekam</b> <i>Økologisk entrècôtekam serveres med kremet peppersaus</i>	kr. 355,-	kr. 285,-

**Alle kjøttretter serveres med sesongens friske grønnsaker og passende poteter som tilbehør**



DET GODE SELSKAP  
VI SØRGER FOR DITT SELSKAP

## CATERING MENY

<b>Hovedretter Kjøtt</b>	<b>3 retter</b>	<b>4/5 retter</b>
<b>Rødvinsmarinert indrefilet av okse</b> <i>Norsk indrefilet av spesielt utvalgt og spesialforet storfe. Serveres med rødvinssaus og selleripurè</i>	<b>kr. 395,-</b>	<b>kr. 325,-</b>
<b>Reinsdyrsteik</b> <i>Lårsteik av reinsdyr serveres med kremet viltsaus og rørte tyttebær</i>	<b>kr. 375,-</b>	<b>kr. 299,-</b>
<b>Einebærmarinert reinsdyrfilet</b> <i>Indrefile av norsk reinsdyr. Serveres med viltsaus og rørte tyttebær</i>	<b>kr. 545,-</b>	<b>kr. 405,-</b>
<b>Rødvinsmarinert hjortefilet</b> <i>Filet av hjort serveres med rødvinssaus</i>	<b>kr. 490,-</b>	<b>kr. 370,-</b>
<b>Marinert rypebryst</b> <i>Rosasteikt rypebryst serveres med kraftig rypesaus</i>	<b>kr. 525,-</b>	<b>kr. 395,-</b>

**Alle kjøttretter serveres med sesongens friske grønnsaker og passende poteter som tilbehør.**



DET GODE SELSKAP  
VI SØRGER FOR DITT SELSKAP

## CATERING MENY

### Hvileretter

**Calvadosdryppet blåbærsorbet**

*Passer best til menyer med vilt*

kr. 75,-

**Bringebærsorbet dryppet med rom og lime**

kr. 75,-

**Mangosorbet dryppet med gin**

kr. 75,-

**Sitronsorbet dryppet med vodka og lime**

kr. 75,-

**Curacaodryppet appelsinsorbet**

kr. 75,-

**Mojito granitè**

kr. 125,-

**Grønn granitè**

*Frisk granitè av melon og agurk tilsmakt med rom, lime og rosmarin*

kr. 98,-

**Solbær og champagne granitè**

*Tilsmakt med lynghonning / passer best til menyer med vilt*

kr. 145,-

**Champagne granitè**

kr. 150,-

**Granitè Chardonney**

kr. 115,-



DET GODE SELSKAP

VI SØRGER FOR DITT SELSKAP

## CATERING MENY

### Desserter

**Hjemmelaget karamellpudding**

*Serveres med karamellsaus og caognackrem*

kr. 90,-

**Creme Brulèe, naturell**

kr. 115,-

**Creme Catalane**

*Serveres med bringebærsorbet*

kr.125,-

**Sjokolade Brulee**

kr.139,-

**Panna Cotta "Mocca"**

*Serveres med friske bær, kremet sjokoladesaus av hvit og mørk sjokolade*

kr.130,-

**Panna Cotta**

*Serveres med friske bær*

kr.139,-

**Sitron og honning Panna Cotta**

kr. 115,-

**Himmelsk lapskaus**

*Marinert frukt og bær servert med lime og myntekrem*

kr. 98,-

**Friske bær tilsmakt med Grand Mandier**

*Serveres med vaniljeis*

kr.115,-

**Karamellisert cognacdrenket honningmelon**

*Serveres lun med vannilje is og bringebærpurè tilsmakt med mynte*

kr. 98,-

**Jordbær cappuccino**

kr.105,-

**Kongelig eple fra Baroniet**

*Ovnsbakt marinert eple, fylt med likør, jordbær og sjokoladesaus*

kr.120,-

**Tilslørte bondepiker**

*Eplemost innkokt med cider, krumler av kjeks lagvis lagt med krem*

kr. 98,-

**Bortskjemte bondepiker**

*Epler karamellisert i sukker og kanel, riste kornmøkjeks, mykis tilsmakt med Vanilje, sitron og kanel, toppet med eplekaramell*

kr.125,-

**Crispy eplepai**

*Serveres med mandelmelk eller vaniljeis*

kr. 98,-

**Lun eplesuppe**

*Serveres med vaniljeis tilsmakt med kanel*

kr. 79,-



DET GODE SELSKAP

VI SØRGER FOR DITT SELSKAP

## CATERING MENY

### Desserter

#### **Lun rabarbrasuppe**

*Tilsmakt med trokenberenausles og serveres med vaniljeis*

kr. 98,-

#### **Rabarbra Drøm**

*Rabarbrakompott anrettet på panna cotta og toppet med kanel is*

kr.145,-

#### **Fylt sharonfrukt**

*Med friske frukter, bær og likørkrem*

kr.110,-

#### **Mini –ananas bakt med vanilje og chili**

*Serveres med vaniljeis*

kr.175,-

#### **Limfrukter**

*Eksotiske frukter med limesukker*

kr. 98,-

#### **Fondantkake**

*Serveres vaniljeis og friske bær*

kr.115,-

#### **Belgiske vafler med bærkrem og lønnesirup**

kr.125,-

#### **Lune multer marinert i maltwhisky og honning**

*Serveres med vaniljeis*

kr.125,-

#### **Marinerte multer på Panna Cotta**

kr.145,-

#### **Kryddermarinerte multer med brunsukkerrømme**

kr.125,-

#### **Lune cognacmarinerte multer**

*Serveres med råkrem*

kr.145,-

#### **Muler 12 years old**

*Multer marinert i 12 år gammel singel mat, serveres med ristet kornmokjeks  
Vaniljeis tilsmakt bourbon vanilje og lynghonning, toppet med whiskykaramell*

kr.165,-

#### **Mulepiker**

*Marinerte multer lagvis med krem og havrekjeks, toppet med multeculi*

kr.135,-



# CATERING MENY

## Ost

### **Blåskimmelost**

*Serveres med fiken og karamelliserte mandler*

**kr.105,-**

### **Osteanretning av lokale oster**

*Oster fra Ostegaarden i Fana. Brie, Cameenbert og jønsberg  
Serveres med karamellisert aprikos*

**kr.165,-**



DET GODE SELSKAP  
VI SØRGER FOR DITT SELSKAP

## CATERING MENY

### Om våre menyer 3-5 retter

#### Produkter

Vi nytter kun produkter av aler beste kvalitet, og vi henter en del av råvarene hos lokale og regionale småskala produsenter. Dette gjør at en del av de produktene vi nytter i perioder ikke er tilgjengelig og har bestillingstid.

#### Sesong

Vi prøver i så stor grad det er mulig å nytte sesongvarer, og en del av rettene er basert på rene sesongvarer, som ikke lar seg skaffe utenom sesong. Vi tilpasser alle menyer med de grønnsaker som er best for sesongen.

#### Sammensetning

Dersom dere velger retter som ikke passer sammen i en samlet meny, vil vi rettlede dere i forhold til dette. Vi er opptatt av best mulig totalresultat.

#### Barnemenyer

Vi setter gjerne opp egne barnemenyer som står til, og følger den ordinære menyen, enten det er en 3 eller 5 rettes meny.

#### Spesialmenyer

Vi tilpasser alle menyer i forhold til allergi, vegetar eller vegan. I forhold til slike ønsker setter vi opp menyer som på best mulig måte er tilpasset og følger hovedmenyen.

#### Gjennomføring

Alle våre 3-5 retters menyer /retter vil kreve at våre kokker er tilstede. Dette kommer i tillegg til oppgitt kuvertpris med kr. 795,- pr. time. Den totale prisen på dette vil variere i forhold til lokalisering / tidsforbruk, og prises individuelt for hvert arrangement.

Alle prisene i cateringlisten er oppgitt som cateringpriser. Oppdekking, tilrettelegging, servering og opprydding kommer i tillegg. Prisen på dette vil variere i forhold til lokalisering / tidsforbruk, og prises individuelt for hvert arrangement. Serveringspersonell prises pr. time Leie serveringspersonell før kl 2400 kr. 495,- pr. time, etter kl 2400 kr. 795,- pr. time

#### Transport / frakt

Frakt kr. 500,- Frakt utenfor stor Bergen gjelder egne satser.