



DET GODE SELSKAP

VI SØRGER FOR DITT SELSKAP

## **SPESIALITETER/ GRYTER OG SUPPER CATERING**

**Dette er retter vi har et helt eget særpreg på, som ikke passer i større menyer, men står på egne ben til den rette anledningen. Kan gjerne serveres sammen med en passende dessert.**

### **Fiskesuppe kr.169,-**

God gammeldags kremet fiskesuppe med suppeboller. Serveres med ferskt brød og smør. Mange har meddelt oss at dette er noe med det beste de noen gang har spist.

### **Bulgarsk tomatsuppe kr.145,-**

Tomatsuppe laget etter inspirasjon fra en ferietur i Bulgaria. Suppen krever at vi har tilgjengelig et spesielt krydder. Serveres med ferskt brød og smør

### **Betasuppe kr.159,-**

Betasuppe laget med ferske grønnsaker og salt lammekjøtt. Serveres med brød og smør.

### **Indisk Linsesuppe kr.129,- Vegetar / Vegan**

Smakfull indisk linsesuppe laget med kokosmelk.

### **Gammeldags Ertesuppe kokt på Røkeknoke. Kr. 175,-**

God gammeldags ertesuppe kokt på røkeknoke, med ferske grønnsaker og gulerter. Slik bestemor laget den.

### **Lapskaus kr.185,-**

Lys lapskaus laget med salt lammekjøtt, ferske grønnsaker og poteter. Servers med flatt brød.

### **Bacalao kr. 325,-**

Særs god og smakfull bacalao laget slik vi liker den. Mange har spurt oss om oppskriften, men den forblir en bedriftshemmelighet. Serveres med ferskt brød og smør.

### **Lasagne kr. 325,-**

Denne oppskriften fikk Gunnar fra en italiensk kokk han jobbet med på 80-tallet, og han hadde fått den fra sin bestemor. Lasagnen er laget etter godt gammelt håndverk. Ekte bolognes innkokt i flere timer, lagvis lagt med lasagneplater og hvitløksbechamel, gratinert med ost. Serveres med frisk salat, ferskt brød og smør.

### **Chili Con Carne kr. 249,-**

Chili con carne serveres med ris og rømme.

### **Chili sin Carne kr. 219,- Vegetar**

Chili con carne serveres med ris og rømme.

### **Kahna Dahl kr. 159,- Vegetar**

Indisk Dahal serveres med ris.



## DET GODE SELSKAP

VI SØRGER FOR DITT SELSKAP

### **Spansk lammegryte kr. 325,-**

Gammel tradisjonsrik oppskrift på en gryte bakt i oven. Oppskriften fikk Masud av en spansk kokk han jobbet med for mange år siden. Serveres med ferskt brød og smør

### **Skogsgryte kr. 359,-**

Kremet gryte med okse eller kalvekjøtt smakes til med urter og krydder med smak av skog, serveres med potetstappe

### **Biff Stroganov kr. 295,-**

Biff stroganov laget etter god gammel oppskrift, serveres med ris eller potetstappe.

### **Estragonkylling kr. 275,-**

Kremet kyllinggryte med estragon med inspirasjon fra det Franske kjøkkenet og tilbehøret er basmatris med steikte grønnsaker, chili, nøtter, rosiner, mynte og koriander.

### **Butter Chicken kr. 345,-**

Smør kylling stammer fra Nord India 1948. Laget av Kundan Lal Gurjarl. Butter Chicken, kjent som murgh makhani / kylling med smør. Kan ligne på den britiske varianten tikk masala. Kyllingen er tilberedt i en buttery saus med tilsetning av krem som gir karrysause en silkemyk og rik tekstur. Serveres med ris

### **Hønsfrikase kr. 275,-**

En klassiker som etter hvert har gått i glemmeboken. Vi lager den på godt gammelt vis. Vi koker kraft på hele høns sammen med rotgrønnsaker. Kraften gir sammen med rotgrønnsaker grunnlaget for den gode frikasesausen med saftig godt hønskjøtt. Serveres med ris.

### **Sosekjøtt kr. 295,-**

Sosekjøtt ble tidligere brukt som festmat og gjerne til bryllup. Vi lager også denne retten på godt gammelt vis av gode stykker av oksehøyrygg. Serveres med kokte poteter, grønn ertestuing og gulrøtter.

### **Viltgryte kr. 345,-**

Viltgryte laget på tradisjonsrikt vis. Gryten lages på lårsteik eller plomme fra hjort eller reinsdyr med løk, sopp og rotgrønnsaker. Serveres med potetstappe og røret tyttebær

Alle priser er oppgitt pr. kuvert/enhet med minimumsbestilling på 10 kuvert

#### Transport / frakt

Frakt kr. 600,- Frakt utenfor stor Bergen gjelder egne satser.

Det Gode Selskap AS

Tlf: 99 64 24 54

Mail: [post@detgodeselskap.no](mailto:post@detgodeselskap.no)

[www.detgodeselskap.no](http://www.detgodeselskap.no)

**GARANTIST FOR GODE MATOPPLEVELSER!**