

CATERING MENY

Forretter - Supper

Kremet asparges suppe

Leget på og garnert med fersk grønn asparges

kr. 95,-

Kremet skogssoppssuppe

kr. 95,-

Blomkålsuppe

kr. 85,-

Jordskokksuppe

kr. 95,-

Rekesuppe med syrlig eple

kr. 145,-

Hummersuppe

Serveres med hummerkjøtt og butterdeigshatter

kr. 270,-

Marinert scampi på spyd

Scampi marinert i egen krydderblanding, anrettes på frisk salat med urterømme

kr. 98,-

Laks gravet med Bergens Aquavit

Serveres med dillstuede poteter

kr. 125,-

Bøkerøkt laks fra Askøy med pepperrotkrem

kr. 136,-

Soya & lime marinert laksespyd

Anrettes på frisk salat med urterømme

kr. 159,-

Ishavsrøye med limesmørsaus /NM GULL 1997

kr. 169,-

Sjötunge Provencale

kr. 109,-

Ovnsbakt Uerfilet

Serveres med grovblomkålstuing, smørsaus og stekt spinat

kr. 149,-

Bakt torskerygg

Serveres med grønn erterepure, trøffelbechamel og sprøtt bacon

kr. 295,-

Bakt hysefilet

Serveres med urtekrem , ertermos og ristede gresskarkjerner

kr. 129,-



DET GODE SELSKAP

VI SØRGER FOR DITT SELSKAP

CATERING MENY

Forretter side

Bakt kamskjell med parmaskinke

Serveres med grønn erterpure

kr. 209,-

Ceviche av kamskjell

Serveres på bladsalat med avokado og chilimajones

kr. 159,-

Provencegratinert hummer, Canadisk

kr. 249,-

Østers Thai -style

kr. 179,-

Norsk Hummer

Etter kokkens hemmelige oppskrift

Sesongpris

Marinert sjøkreps

Serveres med sesongens tilbehør

kr. 325,-

Mango krabbe

kr. 125,-

Kongekrabbe Cocktail

kr. 445,-

Ørrettartar med avocado og mangosalsa

kr. 136,-

Asparges surret med vellagret Tronfjellskinke

Serveres med langtidslagret Fanaost og ramsløkpesto

kr. 136,-

Hvitløk & chilimarinert kyllingbryst

Anrettes på frisk salat med Myntedressing

kr. 109,-

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

Hovedretter Fisk	3 retter	4/5 retter
Fjellørret <i>Serveres med limesmørsaus</i>	kr. 435,-	kr. 198,-
Prinsefisk <i>Bergensk spesialitet. Torskefilet med hvitvinsaus og asparges</i>	kr. 459,-	kr. 212,-
Tre Konger med safransaus / NMGULL 1997 <i>Laks, breiflabb og kveite servert med kremet safransaus,</i>	kr. 539,-	kr. 245,-
Innbakt breiflabb <i>Serveres med estragonsmørsaus eller limesmørsaus</i>	kr. 597,-	kr. 275,-
Kveite med soyasmør	kr. 469,-	kr. 212,-
Bakt lyr med ingefærsmør	kr. 269,-	kr. 120,-
Bakt Brosme <i>Serveres med erterepure og smørsaus</i>	kr. 269,-	kr. 120,-
Lysing med kapers-smør	kr. 325,-	kr. 155,-

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



DET GODE SELSKAP

VI SØRGER FOR DITT SELSKAP

CATERING MENY

Hovedretter Kjøtt	3 retter	4/5 retter
Sennep og rosmarinmarinert svinefilet <i>Marinert indrefilet av svin serveres med kremet sennepsaus</i>	kr. 325,-	kr. 260,-
Urtesteik Svinenakke <i>Serveres med kremet urtesaus</i>	kr. 295,-	kr. 239,-
Estragon kylling <i>Estragonmarinert kyllingfilet med kremet estragonsaus</i>	kr. 325,-	kr. 259,-
Portvinsmarinert Kalkunfilet <i>Serveres med portvinssaus</i>	kr. 354,-	kr. 285,-
Mørbrad av lam <i>Serveres med kremet rødvinssaus med urter</i>	kr. 375,-	kr. 298,-
Urtemarinert Indrefilet av får <i>Serveres med urterødvinssaus</i>	kr. 425,-	kr. 340,-
Lammeskanke ” Det Gode Selskap ”	kr. 395,-	
Lamme carè <i>Lamme Carè av norsk gourmet lam serveres med kraftig lammesaus og</i>	kr. 495,-	
Kalvesteik <i>Portvinsmarinert lårsteik av kalv serveres med kremet portvinssaus</i>	kr. 398,-	kr. 319,-
Rødvinssmarinert høyrygg av kalv <i>Serveres med rødvinssaus og sesongens friske grønnsaker</i>	kr. 325,-	kr. 259,-
Rødvinssbraisert kalveculotte <i>Serveres med rødvinssaus og sesongens friske grønnsaker</i>	kr. 395,-	kr. 329,-
Kryddermarinert entrècôtekam <i>Økologisk entrècôtekam serveres med kremet peppersaus</i>	kr. 475,-	kr. 380,-

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



DET GODE SELSKAP

VI SØRGER FOR DITT SELSKAP

CATERING MENY

Hovedretter Kjøtt	3 retter	4/5 retter
Rødvinsmarinert indrefilet av okse <i>Norsk indrefilet av spesielt utvalgt og spesialforet storfe. Serveres med rødvinssaus</i>	kr. 575,-	kr. 460,-
Madeiramarinert Kalvefilet <i>Norsk kalvefilet servert med madeirasaus</i>	kr. 595,-	kr. 476,-
Reinsdyrsteik <i>Lårsteik av reinsdyr serveres med kremet viltsaus og rørte tyttebær</i>	kr. 485,-	kr. 389,-
Einebærmarinert reinsdyrfilet <i>Indrefile av norsk reinsdyr. Serveres med viltsaus og rørte tyttebær</i>	kr. 629,-	kr. 499,-
Rødvinsmarinert hjortefilet <i>Filet av hjort serveres med rødvinsaus</i>	kr. 495,-	kr. 398,-
And <i>Rosasteikt andebryst serveres med rødvinsjysaus</i>	kr. 485,-	kr. 389,-
Alle kjøttretter serveres med sesongens friske grønnsaker og passende poteter som tilbehør.		



DET GODE SELSKAP
VI SØRGER FOR DITT SELSKAP

CATERING MENY

Hvileretter

Bringebærsorbet dryppet med rom og lime	kr. 88,-
Mangosorbet dryppet med gin	kr. 88,-
Sitronsorbet dryppet med vodka og lime	kr. 88,-
Curacaodryppet Rabarbrasorbet	kr. 88,-
Mojito granitè	kr. 145,-
Grønn granitè <i>Frisk granitè av melon og agurk tilsmakt med rom, lime og rosmarin</i>	kr. 114,-
Solbær og champagne granitè <i>Tilsmakt med lynghonning / passer best til menyer med vilt</i>	kr. 159,-
Champagne granitè	kr. 175,-
Granitè Chardonney	kr. 129,-



DET GODE SELSKAP

VI SØRGER FOR DITT SELSKAP

CATERING MENY

Desserter

Hjemmelaget karamellpudding

Serveres med karamellsaus og caognackrem

kr.114,-

Creme Brul e, naturell

kr.129,-

Creme Catalane

Serveres med bringeb ersorbet

kr.129,-

Panna Cotta "Mocca"

Serveres med friske b er, kremet sjokoladesaus av hvit og m rk sjokolade

kr.155,-

Panna Cotta

Serveres med friske b er

kr.155,-

Sitron og honning Panna Cotta

kr. 129,-

Himmelsk lapskaus

Marinert frukt og b er servert med lime og myntekrem

kr. 114,-

Friske b er tilsmakt med Grand Mandier

Serveres med vaniljeis

kr.135,-

Karamellisert cognacdrenket honningmelon

Serveres lun med vannilje is og bringeb erpur  tilsmakt med mynte

kr.110,-

Jordb er cappuccino

kr.129,-

Kongelig eple fra Baroniet

Ovnsbakt marinert eple, fylt med lik r, jordb er og sjokoladesaus

kr.145,-

Tilsl rte bondepiker

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

kr.119,-

Bortskjemte bondepiker

Epler karamellisert i sukker og kanel, ristede kornmokjeks, mykis tilsmakt med Vanilje, sitron og kanel, toppet med eplekaramell

kr.145,-

Crispy eplepai

Serveres med mandelmelk eller vaniljeis

kr.110,-



DET GODE SELSKAP

VI SØRGER FOR DITT SELSKAP

CATERING MENY

Desserter

Lun rabarbrasuppe

kr.110,-

Tilsmakt med trokenberenausles og serveres med vaniljeis

Rabarbra Drøm

kr.169,-

Rabarbrakompott anrettet på panna cotta og toppet med kanel is

Fondantkake

kr.129,-

Serveres vaniljeis og friske bær

Ozz stil Sailing Sjokolade og Rom krem

kr.129,-

Sjokolade krem tilsmakt med rom fra Bareksten.

Marinerte multer på Panna Cotta

kr.169,-

Kryddermarinerte multer med brunsukkerrømme

kr.145,-

Akevitt marinerte multer

kr.169,-

Multer marinert i Akevitt fra Bareksten, serveres med råkrem.

Multer 12 years old

kr.185,-

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

Mulepiker

kr.155,-

Marinerte multer lagvis med krem og kjeks, toppet med multeculi

Sjokoladefondant

kr. 169,-

Serveres med varierende tilbehør etter sesong.

Kan ikke lages i alle lages i alle typer selskap og settes opp i meny etter avtale og forespørsel



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 til stede. Dette kommer i tillegg til oppgitt kuvertpris med kr. 1045,- 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. 745,- pr. time, etter kl 2400 kr.1045,- pr. time

Transport / frakt

Frakt kr. 700,- Frakt utenfor stor Bergen gjelder egne satser.