

## RUNDSTYKKER (pr. stk)

Ost, egg og tomat eller skinke (Hvete, egg, melk)

kr. 35,-

## SNITTER (pr. stk)

Eggerøre med laks (Egg, fisk og hvete)

Reker (Hvete, skalldyr og egg)

Roastbeef med remulade (Egg, hvete, sennep)

Karbonade med løk (Melk, hvete)

Brie m/sesongens bær/frukt (Melk og hvete)

kr. 33,-

## BAGUETTER (pr. stk)

Ost og skinke (Hvete, egg, melk)

Reker m/majones (Skalldyr, egg, melk, hvete)

Karbonade m/løk (Melk, hvete)

Kyllingsalat (Melk, hvete, egg, selleri)

kr. 75,-

kr. 85,-

kr. 79,-

kr. 75,-

## SJØGLIMT BLINGSEN (pr. stk)

Fylt Fouccacia m/tzansiki, spekepølse, ost

(Hvete, egg, melk)

kr. 95,-

## LANGGANG (pr. stk)

(Hvete, fisk, skalldyr, egg, sennep, melk)

kr. 125,-

## SMØRBRØDKAKE

Fylt med waldorfsalat og pyntet med reker

(Fisk, hvalnøtt, skalldyr, egg, hvete, selleri, melk)

Liten (for ca 10 personer) =

Medium =

Gastro =

kr. 1000,-

kr. 1500,-

kr. 2500,-

## KOLDTTALLERKEN (pr. person)

Kylling eller karbonade (Melk)

Eggerøre med laks (Egg og fisk)

Roastbeef (Sennep)

Annet kjøttpålegg

Potetsalat (Melk og egg)

Ost (Melk)

Fouccacia (Hvete)

kr. 165,-

## STANDAR KOLDTBORD (pr. pers) kr. 295,-

Karbonade m/løk (Melk)

Kylling i form (Melk)

Kabaret med reker og fisk (Fisk, skalldyr og egg)

Eggerøre med røkt laks (Egg og fisk)

Roastbeef med remulade (Egg, sennep, fisk)

Waldorfsalat (Hvalnøtt, egg, melk, selleri)

Potetsalat (Melk og egg)

Frisk salat

Spekefat

Fouccacia (Hvete)

## SALAT (pr. stk)

Cæsarsalat med fouccacia

(Hvete, melk, egg, fisk)

kr. 155,-

## SPEKEMAT (pr. person)

5 slag spekepølse, eggerøre, potetsalat, salat

Fouccacia (Hvete, egg, melk)

kr. 225,-

## TAPASTALLERKEN (pr. person)

3 stk kjøttboller (Melk, hvete)

Lavtemperert laks med eple-kapers salsa

(Fisk, rug, hvete)

Skaguntoast (Skalldyr, egg, hvete)

Urtebakte Amadine-poteter med Aioli og

Sjøkrepshale (Skalldyr, egg)

Spekeskinke

Oliven

Fouccacia (Hvete, egg, melk)

kr. 235,-

## TAPAS (Min. 20 pers - pr. person)

### Kalde Tapasretter

Skagenrøre på broccetta toppet med rogn og dill

(Skalldyr, hvete, egg, melk)

Lavtemperert lakse-loins med eple-kapers salsa på

rugbrød (Fisk, rug, hvete)

Urtebakte Amadine-poteter med Aioli og

Sjøkrepshale (Skalldyr, egg)

Chili-Lime krydret Kyllingsalat i Lefse-rull

(Hvete, egg, melk)

Basamico-bakte Champignoner

kr. 365,-

### Varme Tapas retter

Abondigas i tomat-salsa, en rett som smaker Chili

og basika med en hint av Hvitløk (Melk, hvete)

Mini Choritzos

BBQ marinerte øver vinger av kylling

Raggmunkar (Svenske potetpannekaker) med

knaper stekt flesk (Egg, hvete, melk)

Det blir servert Fouccacia (Hvete)

Tilbehørsskåler med oliven, pesto, fetaost og salat.

## MIDDAGER

Oksestek med rødvinnsaus og sesongens grønnsaker

(Hvete, melk)

kr. 325,-

Langtidstekt svinenakke med

rattouille og potetpure (Melk)

kr. 245,-

Gulasjsuppe (0,4l) m/fouccacia og

Crème Fraîche (Hvete, selleri, melk)

kr. 130,-

Kyllinggryte med ris (Selleri, melk)

kr. 175,-

Lapskaus (Selleri)

kr. 165,-

## KAKER OG BAKEVARER

(pris på forespørsel)

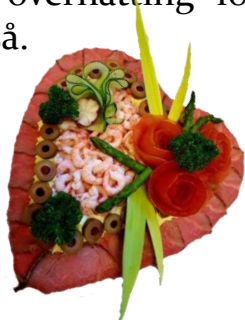
Stort utvalg av standard eller temainspirerte kaker

## FRUKTFAT (pr. person)

kr. 55,-



Nær Ørje sentrum og E18 finner vi Sjøglimt Leirsted og Catering. Stedet har rolige omgivelser med lokaler passende for grupper fra 20 til 90 personer. Her ordner vi alt det praktiske til minnesamvær, kurs/møter og selskaper. Er det behov for overnatting for gjestene ordner vi det også.



Maten fra Sjøglimt er ikke bare av ypperste kvalitet, men den er også preget av en kreativitet man sjelden finner maken til. Smak og visuell opplevelse er to sider av samme sak, og på Sjøglimt bestreber vi oss på å ivareta dem begge.



Spør oss til råds om det gjelder enten kreative eller «standard» leveringer. Vi leverer høy kvalitet i alle ledd til priser som er meget konkurransedyktige. Kanskje skal dine neste gjester få et måltid på Sjøglimt vis? Vi hører gjerne fra deg slik at du kan motta et tilbud fra oss. Besøk oss også gjerne på Facebook, og få inspirasjon til din neste bestilling.



# SJØGLIMT CATERING 2021



**God og  
delikat mat,  
lett tilgjengelig**

957 57 610 / 69 81 12 37  
[sjoglimt@normisjon.no](mailto:sjoglimt@normisjon.no)