

## RUNDSTYKKER (pr. stk)

Rundstykker med assortert påleggslag  
(Allergener oppgis avhengig av påleggslag)

kr. 55,-

## 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. 40,-

## 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. 85,-

kr. 99,-

kr. 99,-

kr. 90,-

## LANGGANG (pr. stk)

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

kr. 195,-

## SMØRBRØDKAKE

Fylt med waldorfsalat og pyntet med reker  
(Fisk, Valnøtt, skalldyr, egg, hvete, selleri, melk)

Liten (8 – 10 porsjoner) =

kr. 1150,-

Medium (12 – 18 porsjoner) =

kr. 1750,-

Stor 24 – 30 porsjoner) =

kr. 2950,-

## KAKER OG BAKEVARER

(pris på forespørsel)

Stort utvalg av standard eller temakaker

## FRUKTFAT (pr. person)

kr. 65,-

## SPEKEMAT (pr. person)

5 slag spekepølse, eggerøre, potetsalat, salat  
Fouccacia (Hvete, egg, melk)

kr. 295,-

## KOLDTALLERKEN (pr. person)

En koldtallerken består av:  
Kylling eller karbonade (Melk)  
Eggerøre med laks (Egg og fisk)  
Roastbeef (Sennep)  
Annet kjøttpålegg  
Potetsalat (Melk og egg)  
Ost (Melk)  
Fouccacia (Hvete)

kr. 225,-

## STANDAR KOLDTBORD (pr. pers)

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 (Valnøtt, egg, melk, selleri)  
Potetsalat (Melk og egg)  
Frisk salat  
Spekefat  
Fouccacia (Hvete)

kr. 365,-

## MIDDAGER

Oksestek med rødvinsaus og  
sesongens grønnsaker (Hvete, melk)  
Langtidstekt svinenakke med  
rattouille og potetpure (Melk)  
Kyllinggryte med ris (Selleri, melk)  
Lapskaus 5dl (Selleri)  
Lapskaus 7,5dl (Selleri)

kr. 365,-

kr. 315,-

kr. 230,-

kr. 195,-

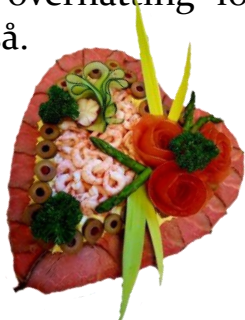
kr. 225,-

Cateringen er sommer-stengt i perioden 1. juli til 9. august.

Prisene inkluderer 15% mva, og gjelder kun ved take away.



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 2024



**God og  
delikat mat,  
lett tilgjengelig**

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