

RUNDSTYKKER (pr. stk) **kr. 65,-**

Rundstykker med assortert påleggslag
(Melk og hvete + allergener oppgis avhengig av påleggslag)

SNITTER (pr. stk) (Melk + hvete + alt. pålegg)

Eggerøre med røket laks (Melk, egg og fisk) **kr. 55,-**
Reker (Sitrus, skalldyr og egg) **kr. 50,-**
Roastbeef med remulade (Egg og sennep) **kr. 40,-**
Karbonade med løk **kr. 40,-**
Brie m/marmelade (Sitrus) **kr. 40,-**

BAGUETTER (pr. stk) (Melk + hvete + alt. pålegg)

Ost og skinke **kr. 85,-**
Reker m/majones (Skalldyr, egg og sitrus) **kr. 85,-**
Roastbeef (Egg, sitrus, sennep og selleri) **kr. 90,-**
Eggerøre med røket laks (Egg, fisk og sennep) **kr. 120,-**

LANGGANG (pr. stk) **kr. 195,-**

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

SMØRBRØDKAKE

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

Liten (8 – 10 porsjoner) kr. 1200,-

Medium (12 – 18 porsjoner) kr. 1800,-

Stor (24 – 30 porsjoner) kr. 2950,-

KAKER OG BAKEVARER

(pris og allergener på forespørsel)

Stort utvalg av standard eller temakaker

SPEKEMAT (pr. person) **kr. 240,-**

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

KOLDTALLERKEN (pr. person) **kr. 230,-**

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)

STANDAR KOLDTBORD (pr. pers) **kr. 395,-**

Karbonade m/løk (Melk)

Kylling i form (Melk)

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

Eggerøre med røkt laks (Sitrus, egg og fisk)

Roastbeef med remulade (Egg, sennep, fisk)

Waldorfsalat (Valnøtt, egg, melk, selleri)

Potetsalat (Melk og egg)

Frisk salat

Spekefat

Fouccacia (Hvete)

MIDDAGER

Oksestek med rødvinsaus og

sesongens grønnsaker (Hvete, melk) **kr. 365,-**

Langtidstekt svinenakke med

rattouille og potetpure (Melk, selleri og sennep) **kr. 315,-**

Kyllinggryte med ris (Selleri, melk, sennep, hvete) **kr. 230,-**

Oksegryte med sopp, bacon og potetmos **kr. 265,-**

(Selleri, melk, sennep, hvete)

Lapskaus 5dl (Selleri)

kr. 240,-

Lapskaus 7,5dl (Selleri)

kr. 275,-

Cateringen er sommer-stengt i perioden 30. juni til 7. 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 2025



**God og
delikat mat,
lett tilgjengelig**

Hverdager kl. 9-17 : 69 81 12 37
eller sjoglimt@normisjon.no