

RUNDSTYKKER (pr. stk) kr. 67,-

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. 55,-
Roastbeef med remulade (Egg og sennep)	kr. 55,-
Karbonade med løk	kr. 55,-
Brie m/marmelade (Sitrus)	kr. 55,-

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

Ost og skinke	kr. 88,-
Reker m/majones (Skalldyr, egg og sitrus)	kr. 88,-
Roastbeef (Egg, sitrus, sennep og selleri)	kr. 93,-
Eggerøre med røket laks (Egg, fisk og sennep)	kr. 124,-

LANGGANG (pr. stk) kr. 235,-

(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. 1300,-
Medium (12 – 18 porsjoner)	kr. 2000,-
Stor (24 – 30 porsjoner)	kr. 3000,-

KAKER OG BAKEVARER

(pris og allergener på forespørsel)
Stort utvalg av standard eller temakaker

MIDDAGER

Oksestek med rødvinssaus og sesongens grønnsaker (Hvete, melk)	kr. 380,-
Langtidstekt svinenakke med rattouille og potetpure (Melk, selleri og sennep)	kr. 325,-
Kyllinggryte med ris (Selleri, melk, sennep, hvete)	kr. 240,-
Oksegryte med sopp, bacon og potetmos (Selleri, melk, sennep, hvete)	kr. 275,-
Lapskaus 5dl (Selleri)	kr. 250,-
Lapskaus 7,5dl (Selleri)	kr. 285,-

SPEKEMAT (pr. person) kr. 299,-

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

KOLDTALLERKEN (pr. person) kr. 245,-

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)

SJØGLIMT KOLDTBORD (pr.pers) kr. 410,-

Karbonade m/løk (Melk)
Kylling i form (Melk)
Kabaret med reker og fisk (Sitrus, fisk, skalldyr og egg)
(alternativt Spanske kjøttboller)
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)

SELSKAPS-KOLDTBORD (pr.pers) kr. 590,-

2 skiver ytrefilet Carlemangne (Melk, hvete, egg)
Timianbakte poteter
Spekemat – 3 slag
Kjøttpaté m/Cumberlansaus (Egg, sitrus, melk)
Pastasalat (Hvete, melk, selleri)
Skagenrøre m/brucetta (Skalldyr, situs, hvete)
Gravet laks m/sennepssaus (Fisk, egg, sennep)
Hjemmelagde spanske kjøttboller i tomatssaus (Melk, hvete, selleri)

DESSERTER

Hjemmelaget karamellpudding (Melk, egg)
Vanilje Pannacotta (Melk)
Sjokolademousse m/appelsin (Melk, egg, sitrus)

Middager og koldtbord leveres til minimum til 20 personer.
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 god 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 konkurransedyktige priser. 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 
-LEIRSTED OG CATERING
normisjon.no/ostfold/sjoglimt

SJØGLIMT CATERING 2026



**God og
delikat mat,
lett tilgjengelig**

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