



Catering/Ta med

Brød og kaker (kaker må bestilles min. 3 dager i forveien)

- Vi har nystekte brød hver helg, fredag/lørdag/søndag, ring å bestill eller du venter mens vi steker..

Brød:

- | | | |
|-----------------------|------------|----------|
| • Olivenbrød | | Kr. 39,- |
| • Ex grovt brød | | |
| • Bondebrød | <i>Fra</i> | Kr. 33,- |
| • Gresskarrundstykker | | Kr. 9,- |

Kaker:

- | | | |
|---|--|-----------|
| • Husets ostekake m/gele og bær | | Kr. 350,- |
| • Ostekake "plain" | | Kr. 290,- |
| • Pauvlova (marengsbunn fylt med bær og krem) | | |
| • Pecanwienerbrød | | Kr. 25,- |
| • Jordbærterte m/vaniljekrem og gele | | Kr. 350,- |
| • Tiramisu- laget i form | | Kr. 390,- |
| • Gulrotkake | | Kr. 250,- |
| • Marengsrull | | Kr. 200,- |

Kakene kommer ferdig pyntet i esker.

Lunsj og småretter

- | | | |
|---|-----------------|-----------|
| Bakt potet m/skogssopp, ost, skinke, mais,rømme og salat | | Kr. 85,- |
| • Skogssoppsuppe | <i>pr.liter</i> | Kr. 85,- |
| • Gretemors krema fiskesuppe | <i>pr.liter</i> | Kr. 140,- |
| • Tullemors salat – salat m/skinke, ost, mais, soltørket tomat, feta og løk. Serveres med grov gresskarstykke og smør. | | Kr. 85,- |
| • Hjemmelaget Hamburger m/potetbåter, salat og husets urterømme | | Kr. 119,- |
| • Lunsjtallerken med et utvalg av deilige lunsjretter som ost, spekemat, eggerøre, potetsalat, svinekam, salat, laks med mer. | | Kr. 159,- |
| • Kyllingburger, burger med kyllingfilet og salat | | Kr. 99,- |



Pizzameny

- Velg mellom liten (1p), stor (2p) og familie (3p). *Fra*
Biff, bacon, pepperoni, skinke eller vegetar.
Annet garnityr: Mais, purre, løk, paprika, tomat, ananas
Hvitløksdressing, Hamburgerdressing

Kr. 69,- til Kr. 159,-

Smørbrød/snitter

Min 5 personer

Møtesnitter
Karbonadesmørbrød
Laks/eggerøre
Roastbiff

Kr. 98,-

Selskapsnitter
Reker/majones
Laks/eggerøre
Roastbiff
Svinestek

Kr. 105,-

Luksus
Reker/majones
Laks/eggerøre
Roastbiff
Hjortepatè

Kr. 112,-

Vegetar
Camenbert/druer
Tomat/basilikum
Chevrè og asparges

Kr. 85,-

*Snittene serveres på engangsfat eller om ønskelig i esker.
Snittene kan også serveres på "sølvfat" mot et
depositum på kr. 400,-*



Gryter/Lapskaus

Min. 10 personer

- "Svinaktig god gryte" – gryte med svinekjøtt, serveres med salat, urterømme og ris Kr. 155,-
- Viltgryte – serveres med dampet broccoli, poteter og tyttebær Kr. 155,-
- Biff stroganof – serveres med ris, loff og salat. Kr. 125,-
- Borgerstuas gryterett m/ris el. poteter Kr. 135,-
- Lapskaus – lys m/hjemmelaget flatbrød Kr. 129,-
- Lapskaus – brun m/hjemmelaget flatbrød Kr. 129,-

Koldtbord/buffet

Min. 10 personer

- Standard koldtbord Kr. 225,-
- Spekematbuffet Kr. 159,-
- Spekemat m/rømmegrøt Kr. 189,-
- Rømmegrøt Kr. 69,-
- Rakfiskbuffet Kr. 189,-

Middag

Min. 8 pers.

- 3 retters festmiddag Kr. 350,-
- 2 retters festmiddag Kr. 250,-

Forretter

- Gravet Fjellørret m/sennepsaus
- Cognacgravet elgfilet m/urterømme
- Div. supper – se småretter
- Laks/ørrepatè
- Aspargesrull m/spekeskinke og jarlsberg
- I sesong; Husets rakørret m/varm sennepkremsaus
- Lompe m/badsturøkt elgkjøtt og geitemelkost



Hovedretter

- Timianstekt Hjortefilet
- Marinert svinefilet – fra Veikåker
- Reinsdyrstek m/soppstuing
- Biff av elg/ indrefilet m/granskuddsaus
- Kyllingfilet m/Persillekremsaus el. urterømme
- Steinbitt m/pesto
- Stekt ørretfilet
- Saltstimet lam m/kålrotstappe

tillegg kr 40,- pr kuvert

tillegg kr 40,- pr. kuvert

Desserten

- Hjemmelaget ostekake
- Husets karamellpudding serveres m/krem
- Panna cotta m/bær
- Tiramisu
- Moltekrem
- Riskrem
- Kromkake m/tyttebærkrem
- Tilsørte bondepiker
- Skogsbær m/vaniljesaus

Enkle middagsretter

Min. 10 personer

2 retter

Kr. 200,-

3 retter

Kr. 290,-

Alternativ 1

Røkelaksrull

Røkt svinekam

Karamellfromasj

Alternativ 2

Skinke og melon

Oksestek

Is

Alternativ 3

Skogsoppsuppe

Karbonader

Sitronfromasj

Julemat i sesong fra kr. 195,-



Tapas

- Brie fra Eiker gårdsysteri
- Marinerte kyllingklubber
- Fylte egg
- Rakørret av fjellørret (i sesong)
- Lompe m/snøfrisk og speket reinsdyrkjøtt
- Marinerte scampi
- Soltørket tomat
- Mini broscetta
- Asparges m/spekeskinke
- Urterømme/Hvitløksdressing

Kr.260,-

Tørrvare/krydder/urter fra Borgerstua og Eventyrsmak

- Granskuddsirup
- Rognebærgele
- Ripsgele
- Granskudd drops
- Eftaste
- Dugurdste
- Fiskekrydder/brødkrydder/pizzakrydder

Utkjøring

Eggedal kr. 250,-, Prestfoss kr. 350,-, Haglebu/Norefjell kr. 400,-, Tempelseter/Sandvann kr. 350,-

Utleie Kokk

Kr. 300,- pr time ? Mva.

Utleie

Tallerkner, glass, bestikk Kr. 19,- pr. kuvert

Telefon +47 32 71 46 18

Fax + 47 31 71 10 33

Mobil + 47 926 39 463/ +47 900 15 097

post@eggedal-borgerstue.no

Prisene gjelder t.o.m. Juni 2008