



## Catering

*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,-  |
| • Grememors krema fiskesuppe  | <i>pr.liter</i> | Kr. 140,- |
| • Tullemors salat – salat m/skinke, ost, mais, soltørket tomat, feta og løk. Serveres med grov gresskarstykket 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,- |



### Smørbrød/snitter

Min 5 personer

Møtesnitter  
Karbonadesmørbrød  
Laks/eggerøre  
Roastbiff

Kr. 98,-

Selskapssnitter  
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
- Viltgryte – serveres med dampet broccoli, poteter og tyttebær
- Biff stroganof – serveres med ris, loff og salat.
- Borgerstuas gryterett m/ris el. poteter
- Lapskaus – lys m/hjemmelaget flatbrød
- Lapskaus – brun m/hjemmelaget flatbrød

Kr. 155,-

Kr. 145,-

Kr. 125,-

Kr. 135,-

Kr. 129,-

Kr. 129,-



### Koldtbord/buffet

Min. 10 personer

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| Standard koldtbord     | Kr. 225,- |
| • Spekematbuffet       | Kr. 159,- |
| • Spekemat m/rømmegrøt | Kr. 189,- |
| • Rømmegrøt            | Kr. 50,-  |
| • 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/ørretpatè
- Aspargesrull m/spekeskinke og jarlsberg
- I sesong; Husets rakørret m/varm sennepkremsaus
- Lompe m/badsturøkt elgkjøtt og geitemelkost

### Hovedretter

- Timianstekt Hjortefilet *tillegg kr 40,- pr kuvert*
- Marinert svinefilet – fra Veikåker
- Reinsdyrstek m/soppstuing
- Biff av elg/ indrefilet m/granskuddsaus *tillegg kr 40,- pr. kuvert*
- Kyllingfilet m/Persillekremsaus el. urterømme
- Steinbitt m/pesto
- Stekt ørretfilet
- Saltstimet lam m/kålrotstappe



## Desseter

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

## Enkle middagsretter

2 retter

Kr. 200,-

3 retter

Kr. 290,-

Alternativ 1

Skinke og melon

Røkt svinekam

Fromage

Alternativ 2

Suppe

Oksestek

Is

Alternativ 3

Skogsoppsuppe

Karbonader

Sitronfromage

*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

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*