

MENY

HIAS CATERING

Gjelder fra 01.03.07

LUXUSSNITTER

Reker med majones, roastbiff med remulade,
gravet laks med sennepsaus, røkelaks med eggerøre,
røkt skinke med ananas

HVERDAGSSNITTER

Med egg og tomat, skinke, karbonade, ost og paprika

SMØRBRØD

Med reker, roastbiff, røkt skinke,
røkelaks, spekeskinke, karbonade

RUNDSTYKKER:

Med laks og eggerøre, reker og majones, roastbiff og remulade
Resturantskinke og ananas
Med egg og tomat, skinke, ost og paprika

KOLDE ANRETNINGER:

Koldtallerken nr.1

Kylling, skinke, roastbiff, potetsalat, røkt laks, eggerøre, spekemat,
Kreps, blandet salat,

Bagett, brød og smør.

Koldtallerken nr.2

Roastbiff, potetsalat, røkt laks, eggerøre, reker, kylling,
urtemarinert svinekjøtt, kreps, gresk salat

Bagett, brød og smør.

HIAS CATERING

- ved alle anledninger -

Telefon 75 11 10 60 Fax 75 11 10 61

Mobiltelefon 48 24 66 36

KOLDTBORD



FESTKOLDTBORD

Roastbiff, røkt skinke, røkt laks, kokt laks, stekt kylling, spekeskinke, fenalår, remulade, eggerøre, potetsalat, rømme, waldorfsalat, blandet salat, thousand island dressing, bagetter, flatbrød, brød og smør.

KOLDTBORD EKSKLUSIV

Dampet blåskjell, ferskvannskreps, reker, helkokt laks, røkt laks, eggerøre, roastbiff, urtemarinert svinekjøtt, kylling, potetsalat, waldorfsalat, gresk salat
Hvitløksdressing, rømme,
Bagetter, brød og smør.

HUSETS SPEKEBORD

Fenalår, spekeskinke, reinsdyrpølse, birkebeinerskinke, morrpølse, fårepølse, potetsalat, eggerøre, flatbrød, rømme og setersmør.

Anrettes flott pyntet på trefjøl.

HIAS CATERING

- ved alle anledninger -

Telefon 75 11 10 60 Fax 75 11 10 61

Mobiltelefon 48 24 66 36

Forrett - Hovedrett - Desserter

Forretter og Supper

Honningmelon med spekeskinke
Husets fiskesuppe / Husets Blomkålsuppe / Husets champignonsuppe
Røkelaksrose på salatseng med melbatoast
Rekecocktail med toast
Skalldysranretning
Hvitvinsdampet blåkjell

Hovedretter

Alle hovedretter er beregnet til to ganger servering:

Fisk

Kokt eller stekt laks med agurksalat
Innbakt laks med urtesaus,
Serveres med salat og sesongens grønnsaker.

Kjøtt

Lammestek fylt med hvitløk og persille,
Serveres med blomkål og gulrøtter

Helstekt ytrefilet / entrecotes med fløtegratinerte
Poteter og glaserte grønnsaker

Svinestek med surkål og grønnsaker

Reinsdyrstek med fløtesaus, sjampinjong og rosenkål

Røkt svinekam med surkål og glasserte grønnsaker

Gryteretter

Viltgryte med potetstappe og rørte tyttebær
Biff stroganoff med kokt potet eller potetmos
Kjøttdeiggryte med ris og salat
Lapskaus
Karrigryte med ris og salat
Sur/søt gryte med ris og salat

Desserter

Husets karamellpudding med kremkaramellsaus
Frisk fruktsalat
Multekrem
Hjemmelaget iskake med bærcoulis
Sitronfomage
Riskrem med rødsaus
Sjokolademousse

HIAS CATERING

- ved alle anledninger -

Telefon 75 11 10 60 Fax 75

11 10 61

Mobiltelefon 48 24 66 36

BYENS BESTE KAKER

Bløtkake med jordbær, aprikos, banan eller molter
(lages i to størrelser)

Marsipankake med nøtter, jordbær, aprikos, banan eller molter
(lages i to størrelser)

Selskapskake med marsipanlokk

Sjokoladecake

Tropisk aroma

Drømmen

Ostekake

Gulrotkake

Toscakake

Vi lager også kaker til spesielle anledninger med spesiell dekor.
Pris etter avtale.

Betingelser for all leveranse fra HIAS CATERING:

Fritt levert i Mosjøen ved ordre over 200 kr. transport og levering utenfor bygrensene etter avtale.

Fakturagebyr på ordrer under kr. 1000,- er satt til kr. 50,- Salgsbetingelser :
Faktura pr.14 dager

Ved større arrangementer be om spesialtilbud.

Avbestilling må skje senest 5 dager før leveringsdato ellers belastes kunden 80% av prisen.

HIAS CATERING

- ved alle anledninger -

Telefon 75 11 10 60 Fax 75 11 10 61

Mobiltelefon 48 24 66 36