

Alle menyer fra Mattis Mat, allergenmerket.

Ved levering er mat merket med navnelapp og allergenliste. Slik at det er enkelt å navigere seg frem til hva man kan spise. Si uansett alltid i fra ved alvorlig allergier så blir det tilpasset og merket godt.

Merk. **Soya** = Soyabønner, ikke soyasaus.

Selskapsmenyer	s 1 - 2
Tapas og buffet	s 2 - 4
Ekstra retter	s 4
Dessert	s 4 - 5
Fingermat	s 5 – 6
Lunsj og middag	s 6
Snitter og wraps	s 6 – 7
Salater	s 7

Selskapsmenyer

3-retter sommer

Vårens deilige asparges servert med kjøkkenets hollandeise (**egg, soya, sennep**) og sprø chorico. Toppet med spirer, parmesanost (**melk**) og redikk.

Rosastekt okse indrefilet (**melk, selleri**) servert med fondantpotet (**melk, selleri**) og gresskarpurré (**melk**), dandert med grønnkål og små tomater (**melk**). Retten kommer med kraftig rødvinsaus (**selleri**) og syltet rødløk.

Terte med hvit sjokolademousse (**hvete, melk, egg, spor av nøtter**) toppet med syltet rabarbra, ristete hasselnøtter (**hasselnøtter**) og bringebærmarengs (**egg**).

2-retter andelår

Kjøkkenets confi av andelår (**soya, selleri**) servert med gulrot- og gresskarpurré (**melk**), dandert grønnkål, sprø frø (**sesamfrø**) og reddik. Retten kommer med kraftig rødvinsaus (**selleri**).

Terte med hvit sjokolademousse (**hvete, melk, egg, spor av nøtter**) toppet med syltet rabarbra, ristete hasselnøtter (**hasselnøtter**) og bringebærmarengs (**egg**).

3-retter and

Vietnamesisk vårrull fylt med krepser og krabbe. (**skalldyr**) Servert med teriyakisaus (**hvete, soya**) og mangosalat. Toppet med reddik, spirer og sprøtt brød (**hvete**).

Rosastekt glasert andebryst fra Stange Gård servert med sesongens grønnsaker, (melk) gresskar-gulrotpuré, (melk) fondantpotet, (melk, selleri) rødvin basert salvie- og appelsin saus (selleri). Toppet med spirer og urter

Mangomousse (fløte) toppet med sjokolade-vannbakkels med saltet karamell (gluten, egg, melk) og deilig makron (egg, melk, nøtter, soya). Dryss av pistasj, karamellisert hvit sjokolade (melk, soya) og bringebær

Nr. 3 Hjort

Ovnsbakt lettsaltet torsk toppet med urtevinagrette. Servert med spinat, asparges og reddik. Retten blir servert med hollandeise (melk, soya, egg, fisk)

Rosastekt kronhjort indrefilet servert med sesongens grønnsaker, pastinakkpuré, fondantpotet og kraftig rødvinssaus. Toppet med tyttebær og urter (melk, selleri)

Bær og frukt toppet med avbrent sabayone (egg) og et dryss av karamell-pistasj og hvit karamellisert sjokolade. (melk)

Tapas og buffet

Original buffet

Marinerte krepsehaler med mangosalat med chili og mynte servert i agurkskål (skalldyr) Kjøkkenets røkte ørret servert med reddik, spirer og granateple. Hell over urte- og sitrusvinaigrette «à la minute» (fisk, sennep)

Deilig italiensk caprese med mozzarella, basilikum, solmodne plommetomat. Toppet med mix av sesongens små tomater, kvernet pepper, sprø frøblanding og crema di balsamico (melk, sesamfrø, svoveldioksid og sulfitter)

Aspargeskrukkke. Mini asparges som titter opp fra jorda. Jord, (sprø rugbrød) lecakuler, (gresskar og solsikkekjerner) og røtter (kremost) (hvete, bygg, rug, soya, melk, sesamfrø)

Serrano skinke i tynne skiver. Servert med fiken, hvitvinsdampede tranebær og urter Gnocchisalat (poteter på italiensk måte) med tynne skiver polkabete og parmesanost.

Toppet med hasselnøtter, kjørvel og granateple (laktose, hasselnøtter, egg, hvetemel)

Ostefat med deilig brie og taleggio en italiensk halvmyk rødkittost av kumelk. Ost kommer med aprikoskrem og honningstekte nøtter, korn og bær. Skiver av husets sprø frukt og nøttebrød (laktose, nøtter, sesamfrø, hvete, rug, bygg, soya).

Hummus med smak av spisskummen, hvitløk og sitrus. Toppet med olivenolje, friske urter og spirer (sesamfrø, soya)

Kjøkkenets aioli (soya, egg, sennep)

Nybakt focaccia med frø, urter og chili (hvete, sesamfrø, soya)

Kjøkkenets trøffelsmør og kryddersmør (melk)

Varmt:

Gambas al ajillo, scampiwok med eggnudler stekt med hvitløk, chili og ferske urter. Toppet med bakt paprika og vårløk (skalldyr, sesamfrø, hvete, egg)
Pork belly buns. Kjøkkenets steam buns (egg, hvete) med langtidstekt soya og chilimarinert svin (soya, sennep). Servert med syltet ingefær rødløk, sursøte grønnsaker, crispy frøblanding, kjøkkenets hoisinsaus (hvete, sesamfrø, soya) og sriracha chilisau
Satay marinert utbenet kyllinglår med smak av lime, ingefær og urter (peanøtt). Toppet med grønnkål og kokos-peanøttsaus (peanøtt, soya)
Hvitløkstekst squash og purreløk, blir dandert med kyllingretten over

Sommertapas

Deilig italiensk caprese med mozzarella, basilikum, solmodne plommetomat. Toppet med mix av sesongens små tomater, kvernet pepper, sprø frøblanding og crema di balsamico (melk, sesamfrø, svoveldioksid og sulfitter)
Gambas al ajillo, scampiwok med eggnudler stekt med hvitløk, chili og ferske urter. Toppet med bakt paprika og vårløk (skalldyr, sesamfrø, hvete, egg)
Kjøkkenets aioli (soya, egg, sennep)
Serrano skinke i tynne skiver med hvitvinsdampede tranebær
Hummus med smak av spisskummen, hvitløk og sitrus. Toppet med olivenolje, friske urter og spirer (sesamfrø, soya)
Asparges med parmesan, urter og granateple (melk)
Breadsticks toppet med frø og urter (hvete, sesamfrø, soya)

Varmt

Byggrynsrisotto med urter og soltørkede tomater (byggryn, hvete, laktose)
Satay marinert utbenet kyllinglår med smak av lime, ingefær og urter (peanøtt). Toppet med grønnkål og kokos-peanøttsaus (peanøtt, soya)

Stor tapasmeny

Marinerte krepsehaler med mangosalat med chili og mynte servert i agurkskål (skalldyr)
Deilig italiensk caprese med mozzarella, basilikum, solmodne plommetomat. Toppet med mix av sesongens små tomater, kvernet pepper, sprø frøblanding og crema di balsamico (melk, sesamfrø, svoveldioksid og sulfitter)
Salami ventricina piccante i tynne skiver servert med chevre, polkabete, syltet rødløk og ristede hasselnøtter (melk, hasselnøtter)
Kjøkkenets aioli (soya, egg, sennep)
Søtpaprika fylt med vårløk, soltørrede tomater og fetaost. (melk)
Serrano skinke i tynne skiver. Servert med fiken, hvitvinsdampede tranebær og urter.
Hummus med smak av spisskummen, hvitløk og sitrus. Toppet med olivenolje, friske urter og spirer (sesamfrø, soya)
Ostefat med deilig brie og taleggio en italiensk halvmyk rødkittost av kumelk. Ost kommer med aprikoskrem og honningstekte nøtter, korn og bær. Skiver av husets sprø frukt og nøttebrød (laktose, nøtter, sesamfrø, hvete, rug, bygg, soya).
Nybakt focaccia med frø, urter og chili (hvete, sesamfrø, soya)
Kjøkkenets trøffelsmør og kjøkkenets spicy kryddersmør (melk)

Varmt:

Gambas al ajillo, scampiwok med eggnudler stekt med hvitløk, chili og ferske urter. Toppet med bakt paprika og vårløk (skalldyr, sesamfrø, egg, hvete)

Satay marinert utbenet kyllinglår med smak av lime, ingefær og urter (peanøtt.) Toppet med grønnkål og kokos-peanøttsaus (peanøtt, soya)

Albóndigas - spanske lammekjøttboller med løk og paprika toppet med langtidskokt tomatsaus (egg, soya)

Gnocchi (poteter på klassisk italiensk måte) med olivenolje, parmesan, timian og salvie (egg, melk, hvete, svoveldioksid og sulfitter)

Alle ekstra retter

Albóndigas - spanske lammekjøttboller med løk og paprika toppet med langtidskokt tomatsaus (egg, soya)

Satay marinert utbenet kyllinglår med smak av lime, ingefær og urter (peanøtt.) Toppet med grønnkål og kokos-peanøttsaus (peanøtt, soya)

Søtpaprika fylt med vårløk, saltørrede tomater og fetaost. (melk)

Nybakt focaccia med frø, urter og chili (hvete, sesamfrø, soya)

Kjøkkenets trøffelsmør og kjøkkenets spicy kryddersmør (melk)

Kjøkkenets aioli (soya, egg, sennep)

Modne oster av beste kvalitet (melk). Servert med aprikoskompott, glaserte nøtter (nøtter) og sprøtt fruktbrød (nøtter, sesamfrø, hvete, rug, bygg, soya). Ost kan serveres mellom hovedrett og dessert.

Aspargeskrukkke. Mini asparges som titter opp fra jorda. Jord, (sprø rugbrød) lecakuler, (gresskar og solsikkekjerner) og røtter (kremost) (hvete, bygg, rug, soya, melk, sesamfrø)

Gulbet med ingefær og kvernet pepper. Toppet med chevre ost. Ristede hasselnøtter og kjørvel. Beter fra Hasle Gård! (melk, hasselnøtter)

Kikerte og nøttestek (hvete, havre, melk, nøtter, sesamfrø, soya)

Mattis sine sjokoladeboller fylt med bringebærmarengs og lakrisbunn. Toppet med salt lakris og pistasj. (melk, egg)

Blinis (egg, hvete, melk) 8 stk med seterømme (melk), syltet rødløk, urter og løyrom (fisk). Dander etter anvisning.

Dessert

Mangomousse (melk) toppet med sjokolade-vannbakkels med saltet karamell (hvete, egg, melk) og deilig makron (egg, melk, nøtter, soya). Dryss av pistasj, karamellisert hvit sjokolade (melk, soya) og bringebær

Sjokolademousse laget av mørk kvalitetssjokolade (melk, egg, spor av nøtter) og et hint av kaffe, rørt inn med biter av karamellisert hvit sjokolade (melk, soya). Toppet med deilig makron (egg, melk, nøtter, soya). og sjokolade-vannbakkels med saltet karamell (hvete, egg, melk). Dryss av pistasj, hasselnøtter (hasselnøtter) og bringebær

Terte med hvit sjokolademousse (hvete, melk, egg, spor av nøtter) toppet med syltet rabarbra, ristete hasselnøtter (hasselnøtter) og bringebærmarengs (egg).

Fingermat

Ost og spekefat

Deilig italiensk mozzarella med basilikum og solmodne småtomater (melk, svoveldioksid og sulfitter)

Salami med fennikel i tynne skiver servert med chevre (melk)

Breadsticks toppet med olivenolje, estragon, sesamfrø og maldonsalt (hvete, soya, sesamfrø)

Kjøkkenets aioli (egg, sennep, soya)

Marinerte oliven med deilige urter og chili

Coppa italiensk skinke i tynne skiver. Servert med fiken, hvitvinsdampede tranebær og urter

Meny nr. 2

Marinerte krepsehaler med mangosalat med chili og mynte servert i agurkskål (skalldyr)

Kjøkkenets røkte ørret med urter og kvernet pepper. Servert med reddik, spirer og granateple. Hell over urte- og sitrusvinaigrette «à la minute» (fisk, sennep)

Salami med fennikel i tynne skiver servert med chevre, dampet gulbete og syltet rødlok og ristede hasselnøtter (melk, hasselnøtter) (melk, hasselnøtter)

Klassisk italiensk caprese på spidd. Mozzarella, basilikum og gul cherrytomat servert med olivenolje og crema di balsamico (melk, svoveldioksid og sulfitter)

Brie de meaux, kongen av brie servert med aprikoskrem og pistasj. Skiver av husets sprø frukt og nøttebrød (hvete, bygg, rug, soya, melk, sesamfrø)

Søtpaprika fylt med vårløk, soltørrede tomater og fetaost. Dandert på bjørkestamme. (melk, svoveldioksid og sulfitter)

Coppa italiensk skinke i tynne skiver. Servert med fiken, hvitvinsdampede tranebær og urter.

Marinerte oliven med deilige urter og chili (soya)

Meny nr. 3

Marinerte krepsehaler med mangosalat med chili og mynte servert i agurkskål (skalldyr)

Kjøkkenets røkte ørret med urter og kvernet pepper. Servert med reddik, spirer og

granateple. Hell over urte- og sitrusvinaigrette «à la minute» (fisk, sennep)

Salami med fennikel i tynne skiver servert med chevre, dampet gulbete og syltet rødløk og ristede hasselnøtter (melk, hasselnøtter) (melk, hasselnøtter)

Klassisk italiensk caprese på spidd. Mozzarella, basilikum og gul cherrytomat servert med olivenolje og crema di balsamico (melk, svoveldioksid og sulfitter) Brie

de meaux, kongen av brie servert med aprikoskrem og pistasj. Skiver av husets sprø frukt og nøttebrød (hvete, bygg, rug, soya, melk, sesamfrø)

Søtpaprika fylt med vårløk, soltørrede tomater og fetaost. Dandert på bjørkestamme.

(melk, svoveldioksid og sulfitter)

Coppa italiensk skinke i tynne skiver. Servert med fiken, hvitvinsdampede tranebær og urter.

Marinerte oliven med deilige urter og chili (soya)

Varmt:

Gambas al ajillo, scampi stekt med hvitløk, chili og ferske urter. (skalldyr sesamfrø, soya)

Satay marinert utbenet kyllinglår med smak av lime, ingefær og urter (peanøtt). kokos-peanøttsaus (peanøtt, soya)

Albóndigas - spanske lammekjøttboller med løk og paprika toppet med langtidskokt tomatsaus (egg, soya)

Lunsj og middag

Utbenet kyllinglår fra Stange gårdsprodukter med smak av lime, ingefær og urter. Toppet med kokos- og peanøttsaus (peanøtt) servert med couscous (hvete) og klassisk italiensk caprese. Bøffel mozzarella, basilikum, plommetomat og gul cherrytomat. Toppet med sprø frø og crema di balsamico. (melk, sesamfrø svoveldioksid og sulfitter)

Albóndigas - spanske lammekjøttboller med løk og paprika toppet med langtidskokt tomatsaus, (egg, soya) gnocchi (poteter på klassisk italiensk måte) med olivenolje, parmesan, timian og salvie (egg, melk, svoveldioksid og sulfitter). Servert med deilig grønnsalat og tzaziki (melk).

Vegetar. Kikerte- og nøttestek (hvete, havre, melk, nøtter, sesamfrø, soya) med vårløk, paprika og grønnkål. Servert med tzaziki, (melk) ingefær rødløk, dampet gulbete med pepper, sprø frø og granateple. (sesamfrø)

Snitter og wrap

Selskapsnitter

Håndpillede reker (skalldyr) med majones (egg, soya), sitron og dill - lyst brød (hvete)

Røkelaks (fisk) med eggerøre (melk, egg), lime og spirer - lyst brød (hvete)

Kjøkkenets kyllingsalat med asparges og reddik - grovt brød (bygg, hvete, nøtter, rug)

Brie (melk) med aprikoskrem og blåbær - grovt brød (bygg, hvete, nøtter, rug)

Vegansnitter kan leveres. Se bilde, topping kan variere på vegansnitter (nøtter, sesamfrø, hvete, rug, bygg, soya).

Wraps

Wraps med røkelaks og eggerøre toppet med salat, urter, granateple og agurk. (egg, soya, hvete, selleri, melk)

Wraps med utbenet kyllinglår og fetaost. Toppet med salat, basilikum, granateple, agurk og tomat. (egg, soya, hvete, selleri, melk,)

Vegetarwraps med hummus, kikerter og urter, toppet med salat, reddik, granateple, agurk og tomat. (hvete, egg, sesamfrø, soya)

Salater

Pastasalat med Coppa italiensk skinke i tynne skiver, spirer, sprø frøblanding, oliven og mer. Med parmesan- og eggdressing. (hvete, egg, melk, sesamfrø)

Salat med vegetarisk utvalg etter råvarer tilgang denne dagen. (hvete, melk, sesamfrø)

Cæsarsalat med utbenet kyllinglår, parmesanost, krutonger, oliven og mer. Med parmesan- og eggdressing. (hvete, egg, melk, sesamfrø)

Salat med kjøkkenets røkte ørret servert med egg, pasta og mer (hvete, fisk, egg, melk, sesamfrø)