



# Selskapsmat Catering



**Bestilling på telefon 90 74 42 96**  
eller e-post: [gretelindholm@gmail.com](mailto:gretelindholm@gmail.com)

[www.mestermat.com](http://www.mestermat.com)

## Velkommen til Mestermat Catering

Vi tilbyr catering i Asker, Bærum, Røyken, Hurum og Oslo.

Vi har endel servise for utleie:

Middagstallerkener, kuvertasjetter, kakeasjetter, dessertskåler, kaffeservise, bestikk, hvitvinsglass, rødvingglass, farrisglass, cognacglass,snapsglass.

*kr 8,- pr del.*

I tillegg har vi serveringsfat, boller, sausenebb, ildfaste former, gripebestikk, sauseøser.

*kr10 pr del.*

Formidling av kokker og serveringspersonal er vi behjelpelig med. Kokk kr 785.- pr. time. Serveringspersonale kr 399-400,- pr. time. Anbefaler en kokk pr. 40 gjester og en servitør pr. 10-15 gjester avhengig av type selskap.

### Allergener

1-Gluten

2-Skalldyr

3-Egg

4-Fiskesaus

5-Sesamfrø

6-Soya

7-Laktose

8-Hvitløk

9-Bløtdyr

10-Nøtter

11-Fisk

12-Sennep

## Koldtbord

### Jubileumskoldtbord

Kald kokt laks med agurk, egg og creme fraice  
Røkt ørret med eggerøre  
Marinerte krepsenhaler og reker på salatseng  
Roastbiff med remulade  
Marinert kalkunbryst med Waldorfsalat  
Tre sorter ost med druer og kjeks  
Hjemmelaget karamellpudding med pisket krem  
Allergener 1-2-3-7-10-11-12

kr. 395,- pr pers



### Venners lag

Hjemmelagde karbonader med løk  
Pai med skogsopp og bacon  
Kyllingklubber med pastasalat  
Assortert sild med rugbrød  
Røkt ørret med eggerøre  
Spekeskinke med melon  
Allergener 1-3-7-11

kr. 375,- pr pers

### Det lille koldtbord

Roastbiff med remulade  
Spekeskinke med melon  
Røkt ørret med eggerøre  
Kyllingwok i maistortilla med salsa og rømme  
Allergener 1-3-6-7-11

kr. 300,- pr pers

### Favoritten

Røkt ørret med eggerøre  
Kald olivenbakt laks med pepperotkrem  
Skalldyrsalat med urter og asparges  
Roastbiff med saltbakte almadinepoteter  
Kyllingklubber med pastasalat  
Spekeskinke med potetsalat  
Allergener 2-3-6-7-11-12

kr. 395,- pr pers

### Spekemat

Spekeskinke, fenalår, reinsdyrsnabb, choriciopølse  
eggerøre, rømme, løk, potetsalat og flatbrød  
Allergener 1-3-7

kr. 285,- pr pers

### Ostefat

Seks utvalgte oster med druer, stangselleri, paprika og kjeks  
Allergener 1-7-8

kr. 265,- pr pers

## Tapas "Fingermat"

### Meny 1

kr. 420,- pr pers

Ovnstekte laksespyd med hvitvinsdip  
Marrokanske kjøttboller med tomatdip  
Urtemarinerte scampi med spinat  
Buffalo wings  
Basmatirisboller med safran  
Pai med skogsopp og bacon  
Greske lammespyd med basilikumdip  
Tomatsalat med fetaost  
Maistortilla med spekeskinke  
Assorterte oliven  
Sesongens grønnsaker med rømme og salsadip  
Allergener 1-2-3-6-7-8-11-12

### Meny 2

kr. 400,- pr pers

Lammespyd Provencale  
Biffstrimler med ratatoille  
Marinert scampi med østens grønnsaker  
Spansk omelett  
Maistortilla med laks og Snøfrisk  
Snacks med salsa og rømmedip  
Assorterte oliven  
Ostekrem på squash  
Tomater Bolognese  
Foccaciabrød  
Allergener 1-2-3-6-7-8-11-12



### **Meny 3**

Marrokanske kjøttboller med tomatdip  
Kyllingsnacks  
Pai med spinat og bacon  
Djevelegg  
Assorterte oliven  
Gresk salat  
Snacks med salsa og rømmedip  
Maistortilla med spekeskinke og snøfrisk  
Allergener 1-3-6-7-8

kr. 310,- pr pers

### **Meny 4**

Lammespyd med basilikumdip  
Chilimarinerte scampi med spinat  
Urtebakte poteter med hvitløk  
Marrokanske kjøttboller med tomatdip  
Karrymarinert kylling med østens grønnsaker  
Spansk omelett  
Sesongens grønnsaker med salsa og rømmedip  
Assortert oliven  
Blåskimmelost på rugbrød  
Focciabrød  
Maistortilla med laks og Snøfrisk  
Lodderogn med sitron  
Allergener 1-2-3-6-7-8-11-12

kr. 410,- pr pers



## Festmiddager

### Forretter

Skalldyrsymfoni med urter og asparges Allergener 1-2-3-7-8-9-12	kr. 195,- pr pers
Gravlaks på toast med sennepsaus Allergener 1-3-7-11-12	kr. 185,- pr pers
Serranoskinke med asparges og urtesaus Allergener 1-6-7-12	kr. 190,- pr pers
Kremet fiskesuppe med foccaciabrød Allergener 1-2-3-4-7-8-9-11	kr. 175,- pr pers

### Hovedretter

Alle hovedretter er basert på to gangers servering

Sennepsglasert svinenakke med svsker, broccoli, gulrøtter, fløtesaus og persillepoteter, Allergener 1-7-12	kr. 310,- pr pers
Ovnsbakt indrefilet av svin med gratinerte tomater, squash, skogsopp, timianstekte poteter, rødvinsaus Allergener 1-7-8	kr. 330,- pr pers
Urtebakt laks med rotgrønnsaker, kokte poteter, Sandefjordsmør Allergener 7-11	kr. 345,- pr pers
Fisk avhengig av sesong skaffes, pris på forespørsel	
Reinsdyr ytrefilet med sellerirotpure, rosenkål, skogsopp, ingefærsyltet pære, timianstekte poteter, viltsaus Allergener 1-7	kr. 495,- pr pers
Marinert kalkunbryst med appelsinsaus, kremet grønnkål, gratinerte tomater, persillepoteter Allergener 1-7	kr. 395,- pr pers
Urtemarinert lammelår med Provencalsaus, fløtegratinerte poteter, sesongens grønnsaker Allergener 1-7-8	kr. 415,- pr pers
Kalvestek med fløtesaus, blomkål, gulerøtter sukkererter, kokte poteter Allergener 1-7	kr. 410,- pr pers





Okse indrefilet med rødvinsaus, fløtegratinerte poteter, broccoli, champignon, gratinerte poteter  
Allergener 1-7-8

kr. 495,- pr pers

Elg eller dyrestek med skogsopp, viltsaus, rosenkål, saltbakte Amaldinepoteter, gulerøtter, tyttebær  
Allergener 1-7

kr. 485,- pr pers



## Desserter

Frisk fruktsalat med krem  
Allergener 7

kr. 125,- pr pers

Hjemmelaget karamellpudding med krem  
Allergener 3-7

kr. 110,- pr pers

Sjokolademousse  
Allergener 3-7

kr. 110,- pr pers

Vaniljeis med lune skogsbær  
Allergener 3-7

kr. 100,- pr pers

Multekrem med krumkake  
Allergener 1-3-7

kr. 125,- pr pers

Panna cotta  
Allergener 7

kr. 125,- pr pers

## Grillmenyer

### Meny 1

Marinert grillspyd

Løkpølser

Lammelår i skiver

Bakt potet, gresk salat, kryddersmør, sennep, ketchup,

løk, lomper, brød

Allergener 1-6-7-8-12

kr. 320,- pr pers

### Meny 2

Helstekt indrefilet av okse

Ostepølse med bacon

Marinerte nakkekoteletter av svin

Fløtegratinerte poteter, bakte grønnsaker, løk, lompe,

sennep, ketchup, kryddersmør

Allergener 1-6-7-8

kr. 400,- pr pers

### Meny 3

Hamburgere

Grillpølser

Røkte svinekoteletter

Brød, lompe, blandet salat, dressing, potetsalat, sennep,

ketchup, løk

Allergener 1-6-7-8-12

kr. 300,- pr pers

### Meny 4

Marinerte skiver av lam

Ostepølse med bacon

Helstekt indrefilet av okse

Grillet ørret

Bakt potet, rømme, kryddersmør, tomatsalat med mozzarella, sennep, ketchup, løk, lompe, agurksalat

Allergener 1-6-7-8-11-12

kr. 420,- pr pers



Leie av kokk kr 785.-pr time. Grill med kull kr 900 + mva uten mat.



# Konfirmantmeny



## **Meny 1 Koldtbord**

Marinerte reker og blåskjell på salat  
Kyllinglår med pastasalat  
Pai med ost og skinke  
Helstekt indrefilet av okse med potetsalat  
Røkt ørret med eggerøre  
Blandet salat  
Allergener 1-2-3-7-8-9-11-12

kr. 310,- pr pers

## **Meny 2 Festmiddag**

Indrefilet av okse, rødvinsaus, fløtegratinerte poteter,  
broccoli, stekte tomater.  
Vaniljeis med lune skogsbær  
Allergener 1-7-8

kr. 410,- pr pers

## **Meny 3**

Tapas  
Pai med ost og skinke  
Kyllingsnacks  
Marinerte scampi  
Lakserullader  
Marrokanske kjøttboller med tomatdip  
Snacks med salsa og rømmedip  
Biffstrimler med ratatoille  
Tomatsalat med fetaost  
Assortert oliven  
Focciabrød  
Allergener 1-2-3-6-7-8-11-12

kr. 360,- pr pers

## **Middagssupper/nattmat**

Gul ertesuppe med flatbrød  
Allergener 1-7

kr. 165,- pr pers

Kjøttsuppe med rundstykke  
Allergener 1

kr. 185,- pr pers

Ungarsk gulasjsuppe med rundstykke  
Allergener 1-7

kr. 190,- pr pers

## **Middagsretter/overtidsmat**

Hjemmelagde kjøttkaker med kålstuing, tyttebær, kokte poteter  
Allergener 1-7

kr. 185,- pr pers

Kyllinglår med ris og salat  
Allergener 5-6-8

kr. 170,- pr pers

Lasagne med salat  
Allergener 1-7-8-6-3

kr. 180,- pr pers

Hjemmelaget fiskegrateng med råkost  
Allergener 1-3-4-7-11

kr. 145,- pr pers

**Andre alternativer kan lages.**



## Gryteretter/lapskaus

Biff Stroganoff med ris og salat Allergener 1-6-7	kr. 290,- pr pers
Viltgryte med skogsopp, tyttebær, kokte poteter Allergener 1-7	kr. 320,- pr pers
Gresk lammegryte med ris og foccaciabrød Allergener 1-6-7-8	kr. 320,- pr pers
Kyllinggryte med ris og salat Allergener 1-6-7	kr. 280,- pr pers
Bifflapskaus med flatbrød Allergener 1	kr. 200,- pr pers
Lys lapskaus med flatbrød Allergener 1	kr. 195,- pr pers

## Salater

Kyllingsalat med brød og smør Allergener 1-6-7-8-12	kr. 140,- pr pers
Ost og skinkesalat med brød og smør Allergener 1-6-7-8-12	kr. 130,- pr pers
Pastasalat med skinke og mozzarellaost, brød og smør Allergener 1-3-7-8	kr. 140,- pr pers



## Lunchretter

### Koldfat/koldtallerken

#### Alternativ 1

Spekeskinke med potetsalat  
Lune kyllingwraps  
Røkelaks med eggerøre  
Dansk grov leverpostei med bacon  
Brie med druer og kjeks  
Brød og smør  
Allergener 1-3-5-6-7-8-11-12

kr. 225,- pr pers

#### Alternativ 2

Karbonader med løk  
Roastbiff med remulade  
Urtemarinerte reker  
Røkelaks med eggerøre  
Blåskimmelost med druer og kjeks  
Brød og smør  
Allergener 1-2-3-7-8-10-11

kr. 235,- pr pers

#### Alternativ 3

Spekeskinke  
Fenalår  
Salami  
Melon, eggerøre, løk, flatbrød  
Allergener 1-3-7-8

kr. 200,- pr pers



## Smørbrød/snitter/rundstykker/baguetter

### Smørbrød

Håndpillede reker med majones, Allergener 1-2-3-6-7	kr. 175,- pr pers
Røkt ørret med eggerøre, Allergener 1-3-11	kr. 155,- pr pers
Roastbiff med remulade, Allergener 1-3-6	kr. 160,- pr pers
Dansk grov leverpostei med bacon, Allergener 1-3-6-7-8-10	kr. 145,- pr pers
Brie med druer og kjeks, Allergener 1-7	kr. 120,- pr pers
Karbonade med løk, Allergener 1-3-7	kr. 140,- pr pers

### Selskapsnitter *kr. 205,- pr pers*

Håndpillede reker med majones  
Røkt ørret med eggerøre  
Roastbiff med remulade  
Røkt svinekam med Waldorfsalat  
Brie med drue  
Allergener 1-2-3-5-7-11-12

### Lunchsnitter *kr. 185,- pr pers*

Håndpillede reker med majones  
Karbonade med løk  
Omelett med skinke  
Jarlsbergost  
Allergener 1-2-3-5-7

### Rundstykker

Jarlsbergost, druer, paprika Allergener 1-5-7	Kr. 45,-
Skinke, agurk tomat Allergener 1-5	Kr. 48,-
Håndpillede reker med majones Allergener 1-2-3-5-7	Kr. 72,-
Roastbiff med remulade Allergener 1-3-5-7-12	Kr. 58,-
Salami og egg Allergener 1-3-8	Kr. 52,-
Egg og tomat Allergener 1-3-5	Kr. 45,-

### Baguetter/ciabatta

Ost og skinke Allergener 1-5-7	Kr. 70,-
Kyllingsalat Allergener 1-3-7-8	Kr. 75,-
Håndpillede reker Allergener 1-2-3-5-7	Kr. 95,-
Egg, tomat, agurk Allergener 1-3-6-7	Kr. 52,-
Dansk grov leverpostei med bacon Allergener 1-5-6-7-8	Kr. 75,-



## Julemeny

### Forretter

Gravet laks med sennepsaus, rugbrød og babyleafsalat  
Allergener 1-3-7-11-12 *kr. 185,- pr pers*

Skalldyrretning med asparges, toast og ramsløkdressing  
Allergener 1--2-3-7-12 *kr. 195,- pr pers*

Serranoskinke med asparges, melon, toast  
Allergener 1-7 *kr. 190,- pr pers*

### Hovedretter

Julematbuffet *kr. 380,- pr pers*  
Ribbe, medisterkake, julepølse, saus, sjy, poteter, svsker,  
rødkål, surkål, tyttebær  
Allergener 1-6-7

Pinnekjøtt med rotmos, poteter, sjy *kr. 470,- pr pers*  
Allergener 7

Dyrestek med rosenkål, skogsopp, gulrøtter, viltsaus,  
tyttebær, poteter *kr. 485,- pr pers*  
Allergener 1-7

Marinert kalkunbryst med appelsinsaus, gratinerte  
tomater, broccoli, urtebakte poteter *kr. 395,- pr pers*  
Allergener 1-7

### Desserter

Hjemmelaget karamellpudding med krem *kr. 110,- pr pers*  
Allergener 3-7

Riskrem med rød saus *kr. 110,- pr pers*  
Allergener 7

Frisk fruktsalat med krem el. is *kr. 125,- pr pers*  
Allergener 3-7

Multekrem med krumkake *kr. 125,- pr pers*



## Julemeny



### Julesnitter

Håndpillede reker med majones  
Røkt ørret med eggerøre  
Sylte med sennep  
Ribbe med svisker og surkål  
Edamerost med druer  
Allergener 1-2-3-11-12

kr. 215,- pr pers

### Kald juletallerken

Ribbe med svisker og surkål  
Roastbiff med remulade  
Lefse med sylte og sennep  
Gravlaks med sennepssaus  
Brie med druer og kjeks  
Brød og smør  
Allergener 1-2-3-7-11-12

kr. 235,- pr pers

### Julelunchfat

Ribbe med svisker og surkål  
Medisterkaker  
Ovnsmakte poteter  
Røkt ørret med eggerøre  
Sylte med sennep  
To sorter ost med druer og kjeks  
Brød og smør  
Allergener 1-3-7-11-12

kr. 295,- pr pers

### Varm julelunch

Ribbe, medisterkaker, julepølser,  
surkål, svisker, saus, poteter,  
tyttebær  
Allergener 1-6-7

kr. 290,- pr pers



## Julebord

Ribbe, medisterkaker, julepølse,  
surkål, rødkål, saus, sju, poteter,  
tyttebær, svisker.  
Marinert kalkunbryst med Waldorf  
Gravlaks med sennepssaus  
Røkt ørret med eggerøre  
Sylte med sennep  
Ostefat med frukt og kjeks  
Brød og smør  
Allergener 1-3-5-6-7-10-11-12

kr. 450,- pr pers

## Juletapas

Lammespyd med basilikum  
Chilimarinert scampi  
Ribbebiter med svisker og surkål  
Marinerte laksespyd  
Lefserullader med sylte  
Tomatsalat med fetaost  
Marrokanske kjøttboller med tomatdip  
Kyllingsnacks med salsadip  
Lakerullader med Snøfrisk  
Focciabrød  
Allergener 1-2-7-8-11-12

kr. 460,- pr pers







# Minnesamvær



**M**ester  
**M**at

### **Meny 1 Buffet**

Spekemat med eggerøre og flatbrød

Ostefat med druer og kjeks

Frukttfat

Assorterte lune paier

Lakserullader

Lun eplekake med krem

Kaffe og te med tilbehør

Oppdekning, servering, rydding

Allergener 1-3-4-6-7-11

*Pris pr. kuv. 305.-*

### **Meny 2 Snitter**

4 stk snitter og et karbonadesmørbrød. Forslag til snitter:

Reker med majones, røkelaks med eggerøre,

brie med druer, roastbiff med remulade

Dansk grov leverpostei med bacon.

Kaffe og te med tilbehør

Prinsessestang

Oppdekning, servering, rydding

Allergener 1-2-3-4-7-11

*Pris pr. kuv. 315.-*

### **Meny 3**

Kjøttsuppe med ferske rundstykker

Kaffe og te med tilbehør

Lun eplekake med krem

Oppdekning, servering, rydding

Allergener 1-10-7

*Pris pr. kuv. 295.-*

## **Tillegg**

Mineralvann kr 46.-

Marsipankake kr 56.-

Prinsessestang kr38,-

Minnestund er beregnet til 2 timer.

Kommer det flere gjester enn bestilt,

betaler man kr 135,- pr ekstra person.

## **Minnestund i hjemmet uten serveringshjelp**

5 stk snitter kr 205.-

Prinsessestang kr 38.-

Marsipankake kr 56.-

Mineralvann kr 46.-

## **Allergener**

1-Gluten

2-Skalldyr

3-Egg

4-Fiskesaus

5-Sesamfrø

6-Soya

7-Laktose

8-Hvitløk

9-Bløtdyr

10-Nøtter

11-Fisk

12-Sennep

**Bestilling på telefon 90 74 42 96**

eller e-post: [gretelindholm@gmail.com](mailto:gretelindholm@gmail.com)

Smestadkroken 62 1340 Skui

[www.mestermat.com](http://www.mestermat.com)

**Info priser og betingelser:**

*Alle priser er inkl. mva.*

*Kjøring Asker/Bærum kr 280,-. Hurumlandet kr 450,-*

*Vi er behjelpelig med kokker og serveringspersonell*

*Husk all emballasje skal returneres*

*Denne meny er kun forslag og kan endres etter ønske*

*Konditor og bakevarer skaffes, be om pris*

*Overtidsmat? Vi ordner overtidsmiddagen be evt. om ukemenyer*

**Med vennlig hilsen**

**Mestermat Catering Grete Lindholm**



Smestadkroken 62 1340 Skui  
Mobil: 90 74 42 96  
Organisasjonsnr.: 983040012MVA