

CATERING MENY

Minstebestilling: 10 personer.
Er det færre, vennligst bestill
fra vår take away-meny på
www.fisketorget-delikatesse.no

Tlf: 96 64 70 00
catering@fisketorget-delikatesse.no



GRYTER OG VARMRETTER

Fiskesuppe m/brød og smør	165,-
<i>Fisk, melk, sulfitt, gluten i brødet</i>	
Bacalao m/brød og smør	169,-
<i>Fisk, melk i smør, gluten i brød</i>	
Gratinert klippfiskgryte m/salat og brød	199,-
<i>Fisk, melk, gluten</i>	
Breiflabbgryte m/ potet og salat	199,-
<i>Fisk, melk</i>	
Biffgryte m/ris, salat og brød	199,-
<i>Melk, gluten, selleri</i>	
Kyllinggryte m/ris, salat og brød	199,-
<i>Melk, gluten, selleri</i>	

PASTASALATER M/BRØD

Skalldyr	119,-
<i>Gluten, melk, egg, soya, skalldyr</i>	
Kylling/Bacon	119,-
<i>Gluten, melk, egg, soya</i>	

SMØRBRØD ELLER SNITTER

Roastbiff med remulade	65,- / 45,-
Røkt laks og eggerøre	65,- / 45,-
Ost og skinke	65,- / 45,-
Reker og majones	65,- / 45,-
Karbonade med stekt løk	65,- / 45,-
Brie og spekeskinke	75,- / 55,-
Chevre og valnøtter	75,- / 55,-
<i>Gluten, egg, melk, skalldyr, fisk, soya, nøtter</i>	
Ciabatta med spekeskinke, salat og aioli	99,-
Ciabatta med ost og skinke	89,-
<i>Gluten, egg, melk, sennep, soya</i>	

KOLDTBORD

Alternativ 1

Catering 350,- / buffet i restaurant 400,-

Roastbiff med remulade, spekemat, kremet potetsalat, røkt laks og eggerøre, karbonader med stekt løk, grillet kylling, Waldorfsalat, grønn salat, brød og smør

Gluten, egg, melk, skalldyr, fisk, soya, nøtter, selleri, peanøtter

Alternativ 2

Catering 300,- / buffet i restaurant 350,-

Roastbiff med remulade, spekemat, kremet potetsalat, røkt laks og eggerøre, karbonader med stekt løk, pastasalat med kylling eller skalldyr, brød og smør

Gluten, egg, melk, skalldyr, fisk, soya, nøtter, selleri, peanøtter

Alternativ 3

Catering 350,- / buffet i restaurant 400,-

Kylling satay, spanske kjøttboller i tomatsaus, saltbakte poteter med havsalt og timian, pastasalat med skalldyr/kylling, Chilli- og hvitløksmarinerte scampi, foccacia og aioli, tortillalefse med kremost og røkt laks

Gluten, egg, melk, skalldyr, fisk, soya, nøtter, selleri, peanøtter

Alternativ 4

Catering 350,- / buffet i restaurant 400,-

Kylling satay, chilli- og hvitløksmarinerte scampi, karbonader med stekt løk, kremet potetsalat, spekemat, røkt laks og eggerøre, grønn salat, brød, smør og aioli

Gluten, egg, melk, skalldyr, fisk, soya, nøtter, selleri, peanøtter

TAPAS

Pr.pers: 6 retter **300,-** | 8 retter **325,-** | 10 retter **350,-** | 12 retter **399,-**

Velg mellom:

- Chili- og hvitløksmarinert scampi
- Spanske kjøttboller
- Focaccia og aioli
- Kyllingspyd satay
- Tortilla med kremost / røykalaks
- Spekeskinke med Manchego, pære og søt balsamico
- Pastasalat med skalldyr eller kylling
- Baconsurret dadler
- Mangosalat
- Klippfiskquesedilla
- Ovnsbakte småpoteter med havsalt og timian
- Couscoussalat
- Potetsalat
- Feta- /melon salat
- Ingefær- og soyaglasert svineribbe
- Lefse med spekeskinke og aioli
- Brie med fiken
- Edamerkanapè med fenalår
- Lefse med rødbetsalat og lammerull
- Lefse med sylte og sennep

Gluten, egg, melk, skalldyr, fisk, soya, nøtter, selleri, sesam

HAVETS FESTBORD

Skallreker, Krabbeklør, Kongekrabbe, Sjøkreps, Røkt laks med eggerøre, Pepperlaks, dampet blåskjell, Chili og hvitløksmarinert scampi, kremet potetsalat, Grønn salat, Sushi (Maki), Brød, smør, majones, aioli, sitron
Fisk, skalldyr, egg, bløtdyr, melk, gluten, sesam, soya, sulfitt **600,- pr. pers**

SJØMATBUFFET

Skallreker, Krabbeklør, Kongekrabbe, Sjøkreps, Røkt laks med eggerøre, Pepperlaks, Pastasalat med skalldyr, Kremet potetsalat, Brød, smør, majones, aioli,
Fisk, skalldyr, egg, melk, gluten, soya **450,- pr. pers**

JULEMAT

Gjelder 1/10 - 30/12

Liten juletallerken

Pinnekjøtt, svineribbe, svinemør, surkål, rødkål, kålrotstappe, potet **400,-**

Stor juletallerken

Pinnekjøtt, svineribbe, svinemør, surkål, rødkål, kålrotstappe, potet **450,-**

SELSKAPSMENY

Tapas & sushi

Catering 350,- / Buffet i restaurant 399,-

- Kylling satay
- Spanske kjøttboller i tomatsaus
- Saltbakte poteter med havsalt og timian
- Pastasalat med skalldyr/kylling
- Chilli- og hvitløksmarinerte scampi
- Foccacia og aioli
- Tortillalefse med kremost og røkt laks
- Sushi (diverse maki)

Tapas & koldtbord

Catering 350,- / Buffet i restaurant 399,-

- Kylling satay
- Chilli- og hvitløksmarinerte scampi
- Karbonader med stekt løk
- Kremet potetsalat
- Spekemat
- Røkt laks og eggerøre
- Grønn salat
- Brød, smør Aioli

KAKER OG DESSERTER FRA FLOBEU

Alle våre kaker og desserter er laget helt fra bunnen av våre dyktige kokker; både kremer, bunner og alt av pynt. Kan bestilles både som porsjonskaker (gjeldende pris under) eller som hel kake (pris på forespørsel).

Etter hvert vil vi utvide med sjokoladeproduksjon. Flobeu holder til i 2. etasje på Fisketorget, og er et eget selskap som vi samarbeider med.

- **Paris Brest**

Ring av vannbakkels med nougatkrem og karamelliserte hasselnøtter **89,-**
Allergener: Hasselnøtter, laktose, hvete

- **Gulrotkake**

med mango&pasjonsfruktgelé og pisket ganache av hvit sjokolade **89,-**
Allergener: Hvete, laktose, sitrus

- **Terte** med kokos og melkesjokolade

89,-
Allergener: Hvete, laktose, spor av nøtter i sjokolade

- **Mandelcrumbles**, hvit sjokoladekrem med kokos, lime curd, marinert mango

89,-
Allergener: Hvete, laktose, sitrus, mandler

- **Operakake** med smak av kaffe og mørk sjokolade

89,-
Allergener: Hvete, laktose, spor av nøtter i sjokolade

- **Hvit sjokolademousse**

med pistasj, skogsbærkompott og pisket butterdeig-ganache **89,-**
Allergener: Hvete, laktose, pistasjnøtter

- **Klassisk panna cotta** med vanilje og skogsbærcoulis

69,-
Allergener: Laktose, sitrus

Kake 6-8 p **500,-**

Kake 8-10 p **700,-**

Kake 10-12 p **900,-**

Andre forespørsler sendes til alex@flobeu.no

Betingelser:

Bestilling på minimum 10 personer.

Levering må avtales i god tid.

Innen gamle Ålesund kommune, 300,-.

Lengre avstander, kun etter avtale til tilpasset pris.

Leveringstidspunkt må avtales ved bestilling.

Pant på varmekasser, kr. 100 per kasse.

Betaling avtales ved bestilling. (Kontant/faktura/i butikk.)

Allergier: Vi tilpasser etter allergier så godt vi kan, men vi opplyser om at det alltid vil være spor av allergener, da vi ikke har eget allergikjøkken.

Allergitilpasset meny må avtales i god tid,

og det vil tilkomme et tillegg i pris

da det tar ekstra tid og råvarene er dyrere.



Avdelingsleder for catering, tlf: 96 64 70 00
catering@fisketorget-delikatesse.no