

# CATERING MENY

catering@fisketorget-delikatesse.no

**Tel.: 482 11 234**

Minstebestilling: 10 personer.  
Er det færre, vennligst bestill  
fra vår take away-meny på  
[www.fisketorget-delikatesse.no](http://www.fisketorget-delikatesse.no)

*Menyen gjelder fra 01.10.2022*



**FISKETORGET**

Sjømat, catering & sushi

## GRYTER OG VARMRETTER

Fiskesuppe m/brød og smør <i>Fisk, melk, sulfitt, hvete i brødet</i>	<b>179,-</b>
Bacalao m/brød og smør <i>Fisk, melk i smør, hvete i brødet</i>	<b>179,-</b>
Gratinert klippfiskgryte m/salat og brød <i>Fisk, melk, hvete</i>	<b>249,-</b>
Breiflabbgryte m/ potet og salat <i>Fisk, melk</i>	<b>275,-</b>
Biffgryte m/ris, salat og brød <i>Melk, hvete, selleri</i>	<b>275,-</b>
Kyllinggryte m/ris, salat og brød <i>Melk, hvete, selleri</i>	<b>249,-</b>

## PASTASALATER M/BRØD

Skalldyr <i>Hvete, melk, egg, soya, skalldyr</i>	<b>149,-</b>
Kylling/Bacon <i>Hvete, melk, egg, soya</i>	<b>149,-</b>

## SMØRBRØD ELLER SNITTER

Roastbiff med remulade	<b>75,- / 55,-</b>
Røkt laks og eggerøre	<b>75,- / 55,-</b>
Ost og skinke	<b>75,- / 55,-</b>
Reker og majones	<b>75,- / 55,-</b>
Karbonade med stekt løk	<b>75,- / 55,-</b>
Brie og spekeskinke	<b>85,- / 75,-</b>
Chevre og valnøtter <i>Hvete, egg, melk, skalldyr, fisk, soya, nøtter</i>	<b>85,- / 75,-</b>
Ciabatta med spekeskinke, salat og aioli	<b>109,-</b>
Ciabatta med ost og skinke <i>Hvete, egg, melk, sennep, soya</i>	<b>99,-</b>

# KOLDTBORD

## Alternativ 1

Catering 395,-

Roastbiff med remulade, spekemat, kremet potetsalat, røkt laks og eggerøre, karbonader med stekt løk, grillet kylling, Waldorfsalat, grønn salat, brød og smør  
*Hvete, egg, melk, skalldyr, fisk, soya, nøtter, selleri, peanøtter*

## Alternativ 2

Catering 345,-

Roastbiff med remulade, spekemat, kremet potetsalat, røkt laks og eggerøre, karbonader med stekt løk, pastasalat med kylling eller skalldyr, brød og smør  
*Hvete, egg, melk, skalldyr, fisk, soya, nøtter, selleri, peanøtter*

## Alternativ 3

Catering 395,-

Kyllingspyd satay, spanske kjøttboller i tomatsaus, saltbakte poteter med havsalt og timian, pastasalat med skalldyr/kylling, Chilli- og hvitløksmarinerte scampi, focaccia og aioli, lefse med røkt laks og kremost  
*Hvete, egg, melk, skalldyr, fisk, soya, nøtter, selleri, peanøtter*

## Alternativ 4

Catering 395,-

Kyllingspyd satay, chilli- og hvitløksmarinerte scampi, karbonader med stekt løk, kremet potetsalat, spekemat, røkt laks og eggerøre, grønn salat, brød, smør og aioli  
*Hvete, egg, melk, skalldyr, fisk, soya, nøtter, selleri, peanøtter*



# TAPAS

Pr.pers: 6 retter **335,-** | 8 retter **370,-** | 10 retter **400,-** | 12 retter **450,-**

## Velg mellom:

- Chili- og hvitløksmarinert scampi
- Spanske kjøttboller
- Focaccia og aioli
- Kyllingspyd satay
- Lefse med røkt laks, sennep og kremost
- Spekeskinke med Manchego, pære og søt balsamico
- Pastasalat med skalldyr eller kylling
- Baconsurret dadler
- Mangosalat
- Klippfisksalat med bacon, soltørket tomat og oliven
- 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 (kun i julesesong)

*Hvete, egg, melk, skalldyr, fisk, soya, nøtter, selleri, sesam*

## HAVETS FESTBORD

Skallreker, krabbeklør, sjøkreps, røkt laks med eggerøre, pepperlaks, dampa blåskjell, chili- og hvitløksmarinert scampi, kremet potetsalat, grønn salat, assortert maki, brød, smør, majones, aioli

*Fisk, skalldyr, egg, bløtdyr, melk, hvete, sesam, soya, sulfitt*

**700,- pr. pers**

## SJØMATBUFFET

Skallreker, krabbeklør, sjøkreps, røkt laks med eggerøre, pepperlaks, pastasalat med skalldyr, kremet potetsalat, brød, smør, majones, aioli

*Fisk, skalldyr, egg, melk, hvete, soya*

**500,- pr. pers**

## JULEMAT

Gjelder 1/10 - 30/12

### Liten juletallerken

Pinnekjøtt, svineribbe, svinemør, surkål, rødkål, kålrotstappe, potet

**450,-**

### Stor juletallerken

Pinnekjøtt, svineribbe, svinemør, surkål, rødkål, kålrotstappe, potet

**499,-**

# SELSKAPSMENY

## Tapas & sushi

Catering 395,-

- Kyllingspyd satay
- Spanske kjøttboller i tomatsaus
- Småpoteter med havsalt og timian
- Pastasalat med skalldyr/kylling
- Chili- og hvitløksmarinerte scampi
- Focaccia og aioli
- Lefse med røkt laks og kremost
- Sushi (diverse maki)

## Juletapas (Gjelder fra 01.10-30.12)

Catering 370,-

- Surdeigsfocaccia og aioli
- Hvitløk- og chilimarinert scampi
- Kyllingspyd satay
- Lefseruller med lammerull og rødbetsalat
- Ingefærglasert svineribbe
- Blinis med snøfrisk, røkt laks og kaviar
- Baconsurrede dadler
- Pepperkaker med blåmuggost, honning og valnøtter

*Hvete, egg, sennep, peanøtter, melk, fisk, skalldyr, valnøtter.*



## 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 eller som hel kake.

Etter hvert vil vi utvide med sjokoladeproduksjon.

Flobeu holder til i 2. etasje på Fisketorget, og er et eget selskap som vi samarbeider med.

- **Gulrotmoussekake**  
med mango&pasjonsfruktgelé og pisket ganache av hvit sjokolade  
*Hvete, laktose, sitrus* **99,-**
  - **Terte** med kokos og melkesjokolade  
*Hvete, laktose, spor av nøtter i sjokolade* **99,-**
  - **Operakake** med smak av kaffe og mørk sjokolade  
*Hvete, laktose, spor av nøtter i sjokolade* **99,-**
  - **Klassisk panna cotta** med vanilje og skogsbærcoulis  
*Laktose, sitrus* **79,-**
  - **Mørk sjokolademousse** med kirsebær  
*Melk, egg, soya* **99,-**
  - **Mango- og pasjonsfrukt-terte**  
*Hvete, melk, mandel, egg, sitrus* **99,-**
  - **Bringebær- og litchi-terte**  
*Hvete, melk, mandel, egg, sitrus* **99,-**
  - **Sitron-terte**  
*Hvete, melk, mandel, egg, sitrus* **99,-**
- Kake 6-8 p **590,-**  
Kake 8-10 p **790,-**  
Kake 10-12 p **990,-**

### Betingelser:

Bestilling på minimum 10 personer.

Levering må avtales ved bestilling.

Innen gamle Ålesund kommune, 500,-.

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.



[catering@fisketorget-delikatesse.no](mailto:catering@fisketorget-delikatesse.no)