

PRIMA CATERING

401 00 033
catering@prima-as.no

JULEBORD 2023

Julekoldttallerken

- Julepostei & rødbetsalat, kalkunfilet & waldorfsalat, lefserull med julesylte & sennep, vår egen skalldyrssalat
- Kald juleribbe & rødkål, røkt laks & eggerøre, lakseconfit med mangosalat, fylt egg
- Fersk brød og smør
- Porsjonspakket- klar for servering
- Minimumsantall 10 personer pr levering

kr 249,-

Leveres kun i sesong, november til og med desember

Allergener: - melk, sennep, selleri, skalldyr, fisk, egg, hvetegluten, sulfitt

Julekoldtbord

- Sylte, ribberull, lammerull, julepostei
- Varmrøkt pepperlaks, hjemmelaget gravlaks, sennepssaus, røkt laks, eggerøre
- Eggesalat, rømmesild, håndpillede reker, majones
- Kalkunbryst, waldorfsalat, potetsalat, skalldyrssalat, rømme
- Rørosflatbrød, utvalg av ferskt brød & smør

pr. pers. kr 425,-

Leveres kun i sesong, november til og med desember

Allergener: gluten, skalldyr, egg, fisk, melk, selleri, sennep, soya og sulfitt

Varm Juletallerken

- juleribbe med sprø svor serveres med julepølse, medisterkake
- svisker, eple, rødkål, julesaus, kokte poteter, tyttebær & flatbrød

pr. pers. kr 349,-

Leveres kun i sesong, november til og med desember

Allergener: gluten, melk og selleri

Pinnekjøtt av lam

- med vossakorv, kålrotstappe, sjy & kokte poteter
- Leveres kun i sesong, november til og med desember*
Allergener: melk

pr. pers. kr 425,-

Lutefisk

- med ertestuing, stekt bacon, varm sennepssaus, brunost, sirup, grov sennep, lefse & kokte poteter
- Leveres kun i sesong, november til og med desember*

pr. pers. kr 425,-

Allergener: gluten, fisk, melk og sennep

Vegetarisk varm Juletallerken

- Vegetarisk "ribbe"- vegetarisk kjøtt med butterdeigsløkk
- Serveres med vegisterkaker, vegetarisk julepølse og sjysaus
- Rødkål, kokt potet, svisker og epler
- Tyttebær og flatbrød

kr 375,-

Serveres kun i sesong, november til og med desember

Allergener: spør ved bestilling

Julemeny #1

- Julekoldtbord, varm juletallerken & riskrem med rødsaus.
 - Om du ønsker å bytte dessert til hjemmelaget karamellpudding kommer et tillegg på kr 50,- pr pers.
- Leveres kun i sesong, november til og med desember*
- Allergener: gluten, skalldyr, egg, fisk, melk, selleri, sennep, soya og sulfitt*

pr. pers. kr 650,-

Julemeny #2

- Julekoldtbord, pinnekjøtt & riskrem med rødsaus
 - Om du ønsker å bytte dessert til hjemmelaget karamellpudding kommer et tillegg på kr 50,- pr pers.
- Leveres kun i sesong, november til og med desember*
- Allergener: gluten, skalldyr, egg, fisk, melk, selleri, sennep, soya og sulfitt*

pr. pers. kr 690,-

Julemeny #3

- Julekoldtbord, juletallerken, pinnekjøtt & riskrem med rødsaus
- Om du ønsker å bytte dessert til hjemmelaget karamellpudding kommer et tillegg på kr 50,- pr pers.

pr. pers. kr 750,-

Leveres kun i sesong, november til og med desember

Allergener: gluten, skalldyr, egg, fisk, melk, selleri, sennep, soya og sulfitt

Julemeny #4

- Juletallerken, pinnekjøtt & riskrem med rødsaus
- Om du ønsker å bytte dessert til hjemmelaget karamellpudding kommer et tillegg på kr 50,- pr pers.

pr. pers. kr 690,-

Leveres kun i sesong, november til og med desember

Allergener: gluten, melk og selleri

Riskrem

med rød saus

kr 99,-

Allergener: melk

Multekrem

med krumkake

kr 125,-

Allergener: melk, gluten og egg

Riskrem

med rød saus

kr 99,-

Allergener: melk

Multekrem

med krumkake

kr 125,-

Allergener: melk, gluten og egg

Tapas

Tapas Mixta

1. Serranoskinke, lufttørket i minst 12 måneder
2. Utvalgte marinerte oliven- gordal, manzanilla og chupadodos
3. Manchego fra høyslettene i la Mancha
4. Stekte sjampinjonger i hvitløk & sitron
5. Chorizzo cular- Spansk spekepølse
6. Spansk bondeomelett med løk & potet
7. Aioli- hjemmelaget hvitløksmajones
8. Focacciabrød med urter & olivenolje
9. Picante kjøttboller med smakfull tomatsalsa
10. Chilimarinert kyllingfilet på spyd
11. Scampi sautert i hvitløk & chiliolje
12. Små saltebakte poteter
13. Ovnsbakte hvitløkspoteter
14. Mix med grillede paprika, artisjokkhjerter og soltørkede tomater i urteolje

pr. pers. kr 395,-

Minimumsantall for levering 10 personer

Allergener: 3. fåremelk 4. sulfitt, 5.melk(laktose) 6. egg 7. egg, sennep og sulfitt, 8. gluten, 9. melk og selleri 11.skalldyr

ØNSKER DU NOE EKSTRA TIL TAPASEN?

Under ser du hva du kan velge i

Ekstra focacciabrød med urter & olivenolje

Allergener: gluten

pr. pers. kr 30,-

Fylte chili med fetaost

Allergener: melk

pr. pers. kr 40,-

Baconsurrede dadler

Allergener: ingen

pr. pers. kr 45,-

Peppermarinert storfekjøtt med mangosalsa

Allergener: sulfitt

pr. pers. kr 45,-

Grillspyd med svinebiffkjøtt

Allergener: ingen

pr. pers. kr 45,-

Råmarinerte lakseterninger med limejuice og frisk koriander

Allergener: fisk, sulfitt og sesam

pr. pers. kr 50,-

Baguetter

GROVE BAGUETTER ca 140gr

Anbefaler 1 pr person til lunsj

- Tillegg for glutenfritt alternativ kr 20,- pr stk
- Minimumsantall for bestilling er 10 personer

Hvitost & skinke

Allergener: gluten, egg og melk

kr 99,-

Currymarinerte scampi på mango & chilimajones

Allergener: gluten, skalldyr og egg

kr 99,-

Skalldyrsalat à la Skagen

Allergener: gluten, skalldyr, egg, fisk og sennep

kr 99,-

Røkt laks & eggerøre

Allergener: fisk, egg, soya og gluten

kr 99,-

Club Style: Kyllingbryst, sprø baconskiver, tomat & currymajones

Allergener: gluten, egg og soya

kr 99,-

Roastbiff, remulade, rødløk & sylteagurk

Allergener: gluten, egg og sennep

kr 99,-

Pepperoni, hvitost & grillet paprika

Allergener: melk, egg og gluten

kr 99,-

Serranoskinke, manchego, grillet paprika & alioli

Allergener: gluten, sennep, egg, melk og sulfitt

kr 99,-

BLT: Sprøstekt tørrsaltet bacon, salat, tomat & majones

Allergener: gluten, egg og soya

kr 99,-

VEGETAR "El Greco": Tzatziki, tomat, feta, olivenmix & rødløk

VEGETARISK

Allergener: gluten, melk og sulfitt

kr 99,-

VEGETAR "Basic": Ost og paprika

Allergener: gluten og melk

kr 99,-

Rundstykker

GROVE RUNDSTYKKER

Vi anbefaler 2-3 stk pr pers

- Tillegg for glutenfrittalternativ kr 5,- pr stk

Hvitost & skinke

Allergener: gluten og melk

kr 49,-

Skinke & italiensksalat

Allergener: gluten, egg og sennep

kr 49,-

Curry-kyllingsalat

Allergener: gluten, soya, egg og sennep

kr 49,-

Roastbiff & remulade

Allergener: gluten, egg og sennep

kr 55,-

Salami & coleslaw

Allergener: gluten, melk egg og sennep

kr 49,-

Røkt laks & eggerøre

Allergener: gluten, fisk, egg og soya

kr 55,-

Skalldyrsalat à la Skagen

Allergener: gluten, skalldyr, egg, fisk og sennep

kr 55,-

Snitter

SNITTER

Vi anbefaler 3-4 stk pr. person.

- Tillegg for glutenfritt alternativ er kr 5,- pr stk

Hvitost & paprika

Allergener: gluten og melk

kr 49,-

Skinke & italiensk salat

Allergener: gluten, egg og sennep

kr 49,-

Brie & druer

Allergener: gluten og melk

kr 49,-

Kalkun & Waldorfsalat

Allergener: gluten, egg, melk, selleri og sennep

kr 49,-

Roastbiff & remulade

Allergener: gluten, egg og sennep

kr 55,-

Reker & majones

Allergener: gluten, skaldyr og egg

kr 55,-

Røkt laks & eggerøre

Allergener: gluten, egg, soya og fisk

kr 55,-

Koldtbord

Primas koldtbord

1. Håndpillede reker & majones
2. Røkt laks & eggerøre
3. Hjemmelaget cognacgravet laks & sennepssaus
4. Marinert kyllingbryst i skiver
5. Blandet frisksalat & urtedressing
6. Røkt skinke & coleslaw
7. Hjemmelaget pepperroastbiff med remulade & potetsalat
8. Spekeskinke og 2 typer spekepølse
9. Eggesalat, skagensalat, rømme & fylte egg
10. Godt brød, smør & Rørosflatbrød

pr. pers. kr 375,-

Minimumsantall for levering er 10 personer

Allergener: 1. skaldyr og egg 2. fisk, egg og soya 3. fisk og sennep
4. ingen 5. egg, melk og sennep 6. egg, melk og sennep 7. egg og sennep 8. ingen 9. egg, melk, sennep, fisk og skaldyr 10. gluten og melk

ØNSKER DU NOE EKSTRA TIL KOLDTBORDET?

Vi kan tilby følgende

To sorter sild

spør gjerne hva vi kan lage

Allergener: fisk

pr. pers. kr 45,-

Varmrøkt pepperlaks

Allergener: fisk

pr. pers. kr 55,-

Marinert kalkunfilet & waldorfsalat

Allergener: egg, melk, selleri og sennep

pr. pers. kr 55,-

Fem sorter ost & kjeks

Allergener: gluten og melk

pr. pers. kr 85,-

Varm karbonade med erter & løk

Allergener: melk og selleri

pr. pers. kr 65,-

Varm Biff Stroganoff med ris

250 gr gryte pr person med ris

Allergener: gluten, soya, melk og selleri

pr. pers. kr 110,-

Viltgryte & potetstappe

250 gr gryte pr person med potetstappe

Allergener: melk, soya og gluten

pr. pers. kr 145,-

EN LITEN DESSERT TIL KOLDTBORDET?

- serveres i porsjongslass
-

Gelé & vaniljesaus

Allergener: melk

pr. pers. kr 45,-

Sjokolademousse med bærsaus

Allergener: soya, egg, sulfitt og melk

pr. pers. kr 69,-

Panna cotta med bærsaus, frisk frukt & sjokolade

Allergener: melk, soya og sulfitt

pr. pers. kr 69,-

Tilslørte bondpiker

Allergener: gluten og melk

pr. pers. kr 69,-

Wraps

WRAPS

Anbefaler 1 stk pr person til lunsj

- Tillegg for glutenfrittalternativ kr 20,- pr stk

Wraps med røkt laks

fylt med frisk mixsalat og rømmedressing.

kr 89,-

Allergener: gluten, fisk, melk, egg og sennep

Wraps med currykylling-salat

fylt med frisk mixsalat og smakfull dressing

kr 89,-

Allergener: gluten, egg, soya og sennep

Wraps med tacokjøttdeig

fylt med frisk mixsalat, rømme & salsa

kr 89,-

Allergener: gluten og melk

Wraps med pulled pork

fylt med frisk mixsalat & BBQ-saus

kr 89,-

Allergener: gluten, selleri og sennep

VEGAN/VEGETAR : Wraps med falaffel

Fylt med frisk mixsalat og hjemmelaget hummus

kr 89,-

Allergener: gluten og sesam

Salater

Pastasalat

Marinert fullkornspasta, quinoa, salatbønner, mozzarella, småtomater & pesto

kr 149,-

- Inkludert focacciabrød og smør

Allergener: gluten, melk og nøtter(cashew, pinjekjerner). Brød inneholder gluten

Gresk salat

Tomat, agurk, paprika, rødløk, fetaost, oliven & tzatziki

- Inkludert focacciabrød og smør

kr 149,-

Allergener: Melk. Brød inneholder gluten

Cæsarsalat

Romanosalat, kyllingbryst, bacon, parmesan, brødkrutonger & cæsardressing

- Inkludert focacciabrød og smør

kr 149,-

Allergener: gluten, melk, egg, sennep, sulfitt og fisk. Brød inneholder gluten

Lunsjbokser

Primas tradisjonelle lunsjboks

Roastbiff, remulade, marinert kyllingbryst, kokt skinke, potetsalat, røkt laks, eggerøre, reker, majones, ost, brød & smør.

kr 195,-

- Porsjonspakket- klar for servering
- minimumsantall er 10 lunsjbokser pr. levering

Allergener: egg, sennep, soya, skalldyr, fisk og melk. (Brødet inneholder gluten)

Lunsjboks med smaker fra Middelhavet

Serranoskinke, chorizo, manchego, oliven, tzatziki, fylte chili, grillet sopp, marinerte scampi, focacciabrød & alioli.

kr 195,-

- Porsjonspakket- klar for servering
- minimumsantall er 10 lunsjbokser pr. levering

Allergener: skalldyr, melk, sulfitt, sennep og egg. (Brødet inneholder gluten)

Kurs- & møtepakker

Wraps

med valgfritt fyll fra vår meny, skåret frukt på fat, dagens nystekte kaffebrød og juice(0,33l) samt kaffe

- *Inklusiv engangsservice*
- Egner seg for større grupper fra 20 personer og oppover.
- Ønskes brus/mineralvann(0,5 l) i stedet for juice kan dette ordnes mot et tillegg på kr 15,- pr pers

Allergener: spør ved bestilling

pr. pers. kr 275,-

Grov baguette

med valgfritt pålegg fra vår meny, skåret frukt på fat, dagens nystekte kaffebrød og juice(0,33l) samt kaffe

- *Inklusiv engangsservice*
- Egner seg for større grupper fra 20 personer og oppover.
- Ønskes brus/mineralvann(0,5 l) istedet for juice kan dette ordnes mot et tillegg på kr 15,- pr pers

Allergener: spør ved bestilling

pr. pers. kr 295,-

Varmretter

VARMRETTER- minimumsbestilling 10 porsjoner

Varmt karbonadesmørbrød, enkelt/dobbelt

Med ertestuing & stekt løk

Allergener: gluten, melk og selleri

kr 95,-/135,-

Biff Stroganoff

med ris, frisk salat, dressing, brød & smør

Allergener: gluten, soya, melk og selleri

kr 265,-

Jegergryte

med rosenkål, gulrot, kokte poteter, tyttebærsyltetøy & flatbrød

kr 285,-

Allergener: gluten, soya og melk

Lasagne

med frisk salat, rømmedressing, ferskt brød & smør

kr 199,-

Allergener: spør ved bestilling

Asiatisk kyllingwok

med smak av kokos, chili og lime. Serveres med jasminris (kan lages vegetarisk)

kr 199,-

Allergener: spør ved bestilling

Brun bifflapskaus

med tyttebærsyltetøy & flatbrød

kr 189,-

Allergener: gluten, melk og selleri

Saltlapskaus

med flatbrød

kr 189,-

Allergener: gluten, melk og selleri

Saltkjøtt

med grovpølse, kokt potet & kårabistappe

kr 225,-

Allergener: melk

Kjøttkaker i brun saus

med gulrot, ertestuing, kokte poteter, tyttebærsyltetøy og flatbrød

kr 199,-

Allergener: gluten, melk og selleri

Risengrynsgrøt

med smør, kanel & sukker

kr 85,-

Allergener: melk

Rømmegrøt

med smør, kanel & sukker

Allergener: melk og gluten

kr 145,-

Spekepinne til risgrøt og rømmegrøt

med smør, kanel & sukker.

Allergener: melk og gluten

kr 85,-

Innherredssodd

med poteter, gulrot & Rørosflatbrød

Allergener: gluten og melk

kr 195,-

Pannekaker

med blåbær & bacon

Allergener: gluten, egg og melk

kr 135,-

Taco

Mexican Fiesta med kylling

Med strimlet kyllingfilet & fajitas krydder

• Følgende tilbehør inkludert: tortillalefser, nacho chips, rømme, salsa, guacamole, revet ost, salat, tomat, agurk, rødløk, paprika og mais

• **Minimumsantall for levering er 10 personer**

Allergener: gluten og melk

kr 255,-

Mexican Fiesta med kjøttdeig

Med stekt kjøttdeig & tacokrydder

• Følgende tilbehør inkludert: tortillalefser, nacho chips, rømme, salsa, guacamole, revet ost, salat, tomat, agurk, rødløk, paprika og mais

• **Minimumsantall for levering er 10 personer**

Allergener: gluten og melk

kr 245,-

Mexican Fiesta med biffkjøtt

Med marinerte biffstrimler

• *Følgende tilbehør inkludert: tortillalefser, nacho chips, rømme, salsa, guacamole, revet ost, salat, tomat, agurk, rødløk, paprika og mais*

kr 265,-

• **Minimumsantall for levering er 10 personer**

Allergener: gluten og melk

Drikke

Kaffe eller Te kontainer 50 kopper

container som inneholder 50 kopper inkluderer kopper og tilbehør(sukker, kaffebløte, sukkerbiter etc.)

kr 750,-

Mineralvann

0,5 liter assortert

kr 45,-

Juice

- 0,33 liter, flaske med skrukork
 - Velg mellom eple eller appelsin
-

kr 35,-

Selskapsmeny

Meny 1

1. Fisk- og skalldyrsuppe med strimlede grønnsaker *kr 125,-*

2. Braisert svinenakke med rotgrønnsaker, ovnsstekte poteter & sjysaus *kr 335,-*

kr 595,-

3. Pannacotta med bringebærcoulis & sjokolade *kr 125,-*
Om ønskelig kan våre kokker anrette maten på tallerken/serveringsfat mot tillegg i prisen

• *Minste antall for bestilling er 10 personer*

Allergener: 1. skalldyr, fisk, melk og selleri 2. melk og selleri 3. melk

Meny 2

1. Serranoskinke med melonsalat, rucola & ristede pinjekjerner *kr 135,-*

2. Ovnstekt kveitefilet med sesongens grønnsaker, smørsaus & Anna-potet *kr 360,-*

kr 620,-

3. Mini-pavlova med friske bær *kr 125,-*

Om ønskelig kan våre kokker anrette maten på tallerken/serveringsfat mot tillegg i prisen

• *Minste antall for bestilling er 10 personer*

Allergener: 1. fisk og melk 2. melk 3. egg og melk

Meny 3

1. Confitert laksefilet med pepperrotkrem & småsalater *kr 135,-*

2. Helstekt oksefilet med sesongens grønnsaker, rødvinsglace & fløtepoteter *kr 395,-*

3. Lys og mørk sjokolademousse med friske frukter & bærcoulis *kr 125,-*

kr 655,-

4.

Om ønskelig kan våre kokker anrette maten på tallerken/serveringsfat mot tillegg i prisen

• *Minste antall for bestilling er 10 personer*

Allergener: 1. gluten, egg og melk 2. fisk og melk 3. melk

Meny 4

1. Stekte kamskjell fra Frøya med jordskokk & betes *kr 195,-*

2. Hjort fra Tustna med sesongens grønnsaker, timianpoteter & viltsaus *kr 395,-*

3. God gammeldags karamellpudding med karamellsaus & krem *kr 125,-*

kr 715,-

Om ønskelig kan våre kokker anrette maten på tallerken/serveringsfat mot tillegg i prisen

• *Minste antall for bestilling er 10 personer*

Allergener: 1. melk og bløtdyr 2. melk og selleri 3. egg og melk

Grillparty

Grillbuffet

med mulighet for utvalg av kjøtt, sjømat & grønnsaksretter. Vi lager meny på forespørsel ut fra tilgjengelige råvarer.

- Med forbehold om at vær og årstid gjør det mulig å grille :-)
 - Inklusiv leie av grill
 - Leie av kokker på forespørsel. Antall kokker og timeforbruk beregnes ut fra antall gjester.
 - **NB! for minimum 25 personer**
- Allergener: Ta kontakt for informasjon

pr. pers. fra kr
750,-

Desserter

Panna cotta

med bærcoulis frisk frukt & sjokolade
Allergener: melk, soya og sulfitt

kr 125,-

Sjokolademousse

med friske frukter & bærcoulis
Allergener: egg, soya, sulfitt og melk

kr 125,-

Hjemmelaget karamellpudding

med karamellsaus & krem
Allergener: egg, soya og melk

kr 115,-

Kaker og kaffebrød

Kremkake

Størrelser:

- 10 biter kr 490,-
- 18 biter kr 880,-
- 24 biter kr 1175,-

fra 490,-

(må bestilles innen kl 12:00 dagen før)

Allergener: spør ved bestilling

Marsipankaker

Størrelser:

- 10 biter kr 490,-
- 14 biter kr 685,-
- 18 biter kr 880,-
- 24 biter kr 1175,-
- 35 biter kr 1710,-
- 45 biter kr 2200,-
- 55 biter kr 2695,-
- 100 biter kr 4900,-

fra kr 490,-

(må bestilles innen kl 12:00 dagen før)

• *Bilde på marsipankake kr 250,-*

• *Påskrift på kake kr 150,-*

Allergener: spør ved bestilling

Jordbærgelkake

Finnes i følgende størrelser

- 10 biter kr,- 690,-
- 20 biter kr 1380,-

fra kr 690,-

Må bestilles senest kl 12:00 dagen før

Allergener: spør ved bestilling

Glutenfritt? Laktosefritt? Diabetiker?

GLUTENFRITT

- Marsipankake/Lukket valnøtt 10 biter kr 850,-
- Marsipankake/Lukket valnøtt 20 biter kr 1700,-
- Romkake 8 biter kr 800,-
- Romkake 20 biter kr 1600,-
- Fruktkake 8 biter kr 800,-
- Fruktkake 20 biter kr 1600,-

fra kr 640,-

GLUTENFRI & LAKTOSEFRI

- Jordbærkake 8 bit kr 960,-
- Jordbærkake 20 bit kr 2400,-

DIA

- Kremkake 10 biter lettsukret kr 800,-

Vaffel

med hvitost eller brunost

kr 29,-

Allergener: spør ved bestilling

Vaffel

dobbel med hvitost eller brunost

kr 45,-

Allergener: spør ved bestilling

Hveteboller med eller uten rosiner

kr 25,- pr stk

Allergener: spør ved bestilling

Wienerbrød

kr 45,-

Allergener: inneholder: melk, egg og gluten

Hjerneføde

Skåret frukt

Et utvalg av tilgjengelig frukt skåret for å spise med hendene

- *fat tilpasset ønsket antall*
- minimum 10 pers

pr. pers. kr 39,-

Allergener: spør ved bestilling

Pauseknask

Rå grønnsaker (eksempel; gulrot, kålrot, blomkål, agurk og stangselleri) med to typer dipp.

- *fat tilpasset ønsket antall*
- minimum 10 pers

pr pers kr 45,-

Allergener: spør ved bestilling
