

# PRIMA CATERING

401 00 033  
catering@prima-as.no

# Tapas

## Tapas Mixta

• **Minste antall for bestilling er 10 personer**

1. Marinerte oliven - *Aceitunas Aliñadas*
2. Artisjokksalat - *Ensalada de alcachofas*
3. Spansk bondeomelett med løk & potet - *Tortilla Española*
4. Hjemmelaget hvitløksmajones på basis av olivenolje - *Alioli*
5. Stekte sjampinjonger i hvitløk & sitron - *Champiñones al ajillo*
6. Grillede skinnfrie paprika med urteolje - *Pimientos piquillos asados*
7. Spansk fåremelksost fra høyslettene i la Mancha - *Queso manchego*
8. Hjemmebakt focacciabrød med urter & olivenolje - *Pan con hierbas y aceite de oliva*
9. Spansk spekeskinke, lufttørret i minst 12 måneder - *Jamón Serrano*
10. Krydrede kjøttboller med hot tomatsalsa - *Albóndigas con salsa*
11. Chilimarinert kyllingfilet på spyd - *Brocheta de pollo*
12. Villreker sautert i hvitløk & chiliolje - *Gambas pil pil*
13. Små salte poteter - *Patatas arrugadas*
14. Hvitløkspoteter - *Patatas Alioli*
15. Spansk spekepølse - *Chorizo*

Allergener: 2. sulfitt, 3. egg og soya, 4. egg, sennep og sulfitt, 5. sulfitt, 7. fåremelk, 8. gluten, 10. melk og selleri, 12. skalldyr

pr. pers. kr 295,-

---

## ØNSKER DU NOE EKSTRA TIL TAPASEN?

Under ser du hva du kan velge i

---

**Ekstra focacciabrød med urter & olivenolje  
- Pan con hierbas y aceite de oliva**

Allergener: gluten

pr. pers. kr 15,-

**Fylte chili med feta - Chile rell eno de queso**

Allergener: melk

pr. pers. kr 25,-

**Baconsurrede dadler - Fechas con tocino**

Allergener: ingen

pr. pers. kr 30,-

**Peppermarinert storfekjøtt med mangosalsa - Pimienta carne de res marinado con salsa de mango**

Allergener: sulfitt

pr. pers. kr 25,-

**Grillspyd med svinebiffkjøtt - Pincho con carne de cerdo**

Allergener: ingen

pr. pers. kr 35,-

**Råmarinerte lakseterninger med limejuice og frisk koriander - Salmón marinado en limón y cilantro**

Allergener: fisk, sulfitt og sesam

pr. pers. kr 35,-

## Baguetter

**GROVE BAGUETTER ca 140gr**

Anbefaler 1 pr person til lunsj

- Tillegg for glutenfritt alternativ kr 20,- pr stk

**Hvitost & skinke**

Allergener: gluten, egg og melk

kr 79,-

**Currymarinerte villreker på mango & chilimajones**

kr 79,-

Allergener: gluten, skaldyr og egg

---

**Skalldyrsalat à la Skagen**

kr 79,-

Allergener: gluten, skaldyr, egg, fisk og sennep

---

**Røkt laks & eggerøre**

kr 79,-

Allergener: fisk, egg, soya og gluten

---

**Club Style: Kyllingbryst, sprø baconskiver, tomat & currymajones**

kr 79,-

Allergener: gluten, egg og soya

---

**Roastbiff, remulade, rødløk & sylteagurk**

kr 79,-

Allergener: gluten, egg og sennep

---

**Pepperoni, hvitost & grillet paprika**

kr 79,-

Allergener: melk, egg og gluten

---

**Serranoskinke, manchego, grillet paprika & alioli**

kr 79,-

Allergener: gluten, sennep, egg, melk og sulfitt

---

**BLT: Sprøstekt tørrsaltet bacon, salat, tomat & majones**

kr 79,-

Allergener: gluten, egg og soya

---

**El Greco: Tzatziki, tomat, feta, olivenmix & rødløk**

kr 79,-

Allergener: gluten, melk og sulfitt

---

**Luksusbaguett**

Røkt laks, eggerøre, marinerte villreker på mango & chilimajones, roastbiff, remulade, hvitost & grillet paprika

kr 119,-

Allergener: gluten, fisk, egg, soya, skaldyr, sennep og melk

---

# Rundstykker

## GROVE RUNDSTYKKER

Vi anbefaler 2-3 stk pr pers

- Tillegg for glutenfrittalternativ kr 5,- pr stk

---

### Hvitost & skinke

Allergener: gluten og melk

kr 35,-

---

### Curry-kyllingsalat

Allergener: gluten, soya, egg og sennep

kr 35,-

---

### Roastbiff & remulade

Allergener: gluten, egg og sennep

kr 35,-

---

### Salami & coleslaw

Allergener: gluten, melk egg og sennep

kr 35,-

---

### Røkt laks & eggerøre

Allergener: gluten, fisk, egg og soya

kr 45,-

---

### Skalldyrsalat à la Skagen

Skalldyrsalat à la Skagen

Allergener: gluten, skalldyr, egg, fisk og sennep

kr 45,-

# 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 35,-

---

### **Skinke & italiensk salat**

Allergener: gluten, egg og sennep

kr 35,-

### **Brie & druer**

Allergener: gluten og melk

kr 35,-

### **Kalkun & Waldorfsalat**

Allergener: gluten, egg, melk, selleri og sennep

kr 39,-

### **Roastbiff & remulade**

Allergener: gluten, egg og sennep

kr 39,-

### **Reker & majones**

Allergener: gluten, skalldyr og egg

kr 45,-

### **Røkt laks & eggerøre**

Allergener: gluten, egg, soya og fisk

kr 45,-

## **Koldtbord**

### **Primas koldtbord**

• **minste antall for bestilling er 10 personer**

1. Håndpillede reker & majones
2. Røkt laks & eggerøre
3. Gravet laks & sennepssaus
4. Grillet kald kylling, blandet frisksalat & urtedressing
5. Røkt skinke & coleslaw
6. Hjemmelaget pepperroastbiff, remulade & potetsalat
7. Spekeskinke, fenalår & morrpølse
8. Eggesalat, skagensalat, rømme & fylte egg
9. Godt brød, smør & Rørosflatbrød

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

pr. pers. kr 275,-

## ØNSKER DU NOE EKSTRA TIL KOLDBORDET?

Vi kan tilby følgende

---

### **To sorter sild**

spør gjerne hva vi kan lage

Allergener: fisk

*pr. pers. kr 25,-*

---

### **Varmrøkt pepperlaks**

Allergener: fisk

*pr. pers. kr 35,-*

---

### **Marinert kalkunfilet & waldorfsalat**

Allergener: egg, melk, selleri og sennep

*pr. pers. kr 35,-*

---

### **Fem sorter ost & kjeks**

Allergener: gluten og melk

*pr. pers. kr 55,-*

---

### **Varm karbonade med erter & løk**

Allergener: melk og selleri

*pr. pers. kr 40,-*

---

### **Rømmegrøt med kanel & sukker**

250 gr grøt pr person

Allergener: gluten og melk

*pr. pers. kr 55,-*

---

### **Varm Biff Stroganoff med ris**

250 gr gryte pr person

Allergener: gluten, soya, melk og selleri

*pr. pers. kr 75,-*

---

### **Viltgryte & potetstappe**

250 gr gryte pr person

Allergener: melk, soya og gluten

*pr. pers. kr 95,-*

---

## EN LITEN DESSERT TIL KOLDBORDET?

- serveres i porsjongsglass
-

## **Gelé & vaniljesaus**

Allergener: melk

pr. pers. kr 25,-

## **Sjokolademousse med bærsaus**

Allergener: soya, egg, sulfitt og melk

pr. pers. kr 55,-

## **Panna cotta med bærsaus, frisk frukt & sjokolade**

Allergener: melk, soya og sulfitt

pr. pers. kr 55,-

## **Tilslørte bondpiker**

Allergener: gluten og melk

pr. pers. kr 55,-

# **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 69,-

Allergener: gluten, fisk, melk, egg og sennep

## **Wraps med currykylling-salat**

fylt med frisk mixsalat og smakfull dressing

kr 69,-

Allergener: gluten, egg, soya og sennep

## **Wraps med tacokjøttdeig**

fylt med frisk mixsalat, rømme & salsa

kr 69,-

Allergener: gluten og melk

## **Wraps med pulled pork**

fylt med frisk mixsalat & BBQ-saus

kr 69,-

Allergener: gluten, selleri og sennep



# Salater

## Pastasalat

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

• Inkludert focacciabrød og smør

kr 99,-

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

---

## Gresk salat

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

• Inkludert focacciabrød og smør

kr 125,-

Allergener: Melk. Brød inneholder gluten

---

## Cæsarsalat

Romanosalat, kyllingbryst, bacon, parmesan, brødkrutonger & cæsardressing

• Inkludert focacciabrød og smør

kr 125,-

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

---

# Lunsjbokser

## Primas tradisjonelle lunsjboks

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

• (kr 170,- inkl 0,5l juice/mineralvann)

kr 145,-

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 villreker, focacciabrød & alioli.

kr 165,-

• (kr 190,- inkl 0,5l juice/mineralvann)

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

# Kurs- & møtepakker

## Wraps

med valgfritt fyll fra vår meny og skåret frukt på fat, dobbel vaffel med ost eller wienerbrød, mineralvann eller juice samt kaffe & te.

pr. pers. kr 195,-

• *Inklusiv engangsservise*

• *Minimum 10 personer*

Allergener: spør ved bestilling

## Grov baguette

med valgfritt pålegg fra vår meny, skåret frukt på fat, dobbel vaffel med ost eller wienerbrød, mineralvann eller juice samt kaffe & te

pr. pers. kr 225,-

• *Inklusiv engangsservise*

• *Minimum 10 personer*

Allergener: spør ved bestilling

# Varmretter

## Varmt karbonadesmørbrød, enkelt/dobbelt

Med ertestuing & stekt løk

kr 75,-/115,-

Allergener: gluten, melk og selleri

## Biff Stroganoff

med ris, frisk salat, dressing, brød & smør

kr 185,-

Allergener: gluten, soya, melk og selleri

## **Jegergryte**

med rosenkål, gulrot & kokte poteter

kr 215,-

*Allergener: gluten, soya og melk*

---

## **Lasagne**

med salat, brød & smør

kr 165,-

*Allergener: spør ved bestilling*

---

## **Wok med kylling eller svin**

serveres med jasminris

kr 165,-

*Allergener: spør ved bestilling*

---

## **Brun lapskaus**

med Rørosflatbrød

kr 95,-

*Allergener: gluten, melk og selleri*

---

## **Saltlapskaus**

med Rørosflatbrød

kr 95,-

*Allergener: gluten, melk og selleri*

---

## **Saltkjøtt**

med kårabistappe

kr 155,-

*Allergener: melk*

---

## **Kjøttkaker i brun saus**

med kålstuing & kokte poteter

kr 145,-

*Allergener: gluten, melk og selleri*

---

## **Risgrøt**

med smør, kanel & sukker

kr 75,-

*Allergener: melk*

---

## **Risgrøt med spekepinne**

med smør, kanel & sukker

kr 125,-

*Allergener: melk*

---

### **Rømmegrøt**

med smør, kanel & sukker

kr 95,-

*Allergener: melk og gluten*

---

### **Rømmegrøt med spekepinne**

med smør, kanel & sukker.

kr 145,-

*Allergener: melk og gluten*

---

### **Innherredssodd**

med poteter, gulrot & Rørosflatbrød

kr 145,-

*Allergener: gluten og melk*

---

### **Pannekaker**

med blåbær & bacon

kr 95,-

*Allergener: gluten, egg og melk*

---

### **Fiskegrateng**

med råkost, eggesmør & kokte poteter

kr 135,-

*Allergener: gluten, fisk, egg og melk*

---

### **Dagens fiskerett**

etter sessong og tilgang. Spør ved bestilling

fra kr 135,-

*Allergener: spør ved bestilling*

---

## **Taco**

### **Mexican Fiesta med kylling**

Med strimlet kyllingfilet & fajitas krydder

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

kr 195,-

• *Minimumsantall for bestilling 10 pers*

*Allergener: gluten og melk*

---

## **Mexican Fiesta med kjøttdeig**

Med stekt kjøttdeig & tacokrydder

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

• Minimumsantall for bestilling 10 pers

Allergener: *gluten og melk*

*kr 185,-*

---

## **Mexican Fiesta med biffkjøtt**

Med marinerte biffstrimler

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

• Minimumsantall for bestilling 10 pers

Allergener: *gluten og melk*

*kr 215,-*

# **Drikke**

## **Kaffe/te**

container som inneholder 50 kopper

*kr 650,-*

---

## **Kaffe/te**

container som inneholder 100 kopper

*kr 1200,-*

---

## **Mineralvann**

0,5 liter assortert

*kr 39,-*

---

## **Juice**

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

*kr 25,-*

---

# Selskapsmeny

## Meny 1

1. Fisk- og skalldyrsuppe med strimlede grønnsaker *kr 95,-*

2. Braisert svinenakke med rotgrønnsaker, ovnsstekte poteter & sjysaus *kr 225,-*

*kr 415,-*

3. Panna cotta med bringebærcoulis & sjokolade *kr 95,-*  
*Kokker som anretter maten på tallerken/serveringsfat er inkludert i prisen*

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

---

## Meny 2

1. Confitert laksefilet med pepperrotkrem & småsalater *kr 115,-*

2. Helstekt oksefilet med sesongens grønnsaker, rødvinsglace & fløtepoteter *kr 295,-*

*kr 495,-*

3. Lys og mørk sjokolademousse med friske frukter & bærcoulis *kr 85,-*

*Kokker som anretter maten på tallerken/serveringsfat er inkludert i prisen*

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

---

## Meny 3

1. Lokalprodusert spekeskinke med bakt egg, småsalat & Rørosflatbrød *kr 115,-*

2. Laks fra Trøndelagskysten med sesongens grønnsaker, smørsaus & potetkake *kr 255,-*

*kr 450,-*

3. Kald skogsbærsuppe med krydderrømme *kr 80,-*

*Kokker som anretter maten på tallerken/serveringsfat er inkludert i prisen*

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

---

## Meny 4

1. Stekte kamskjell fra Frøya med jordskokk & betes kr 155,-

2. Vilt fra Selbu med sesongens grønnsaker, timianpoteter & viltsaus kr 295,-

3. God gammeldags karamellpudding med karamellsaus & krem kr 100,-

kr 550,-

*Kokker som anretter maten på tallerken/serveringsfat er inkludert i prisen*

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

# Grillparty

## Grillbuffet

med kjøtt, fisk, skalldyr & grønnsaksretter

• Med forbehold om at vær og årstid gjør det mulig å grille :-)

• Inklusiv leie av grill og kokk

• **NB! for minimum 25 personer**

*Allergener: Ta kontakt for informasjon*

pr. pers. fra kr  
350,-

## Helgrillet smågris

med tilbehør

• Med forbehold om at vær og årstid gjør det mulig å grille :-)

• Inklusiv leie av grill og kokk

• **NB! for minimum 25 personer**

*Allergener: Ta kontakt for informasjon*

pr. pers. fra kr  
350,-

# Spekemat

## Spekemat & rømmegrøt

Med spekeskinke, fenalår, fjellmorr & salamipølse

• Assortert norsk spekemat serveres med tradisjonelt tilbehør som: potetsalat, eggerøre, rømme, smør, flatbrød, rømmegrøt, kanel og sukker

*Allergener: gluten, egg, melk og sennep*

pr. pers. kr 295,-

## Stor meny spekemat & rømmegrøt

To sorter spekeskinke, fenalår, fjellmorr, elg-, hjort- & reinsdyrpølse

• Assortert norsk spekemat serveres med tradisjonelt tilbehør som: potetsalat, eggerøre, rømme, smør, flatbrød, rømmegrøt, kanel og sukker

Allergener: gluten, egg, melk og sennep

pr. pers. kr 450,-

# Julebord

## Julekoldtbord

• sylte, ribberull, lammerull, badsturøkt lammelår, julepostei

• varmrøkt pepperlaks, gravlaks, sennepssaus, skalldyr Salat

• eggesalat, rømmesild, håndpillede reker, røkt ørret, eggerøre

• kalkunbryst, waldorfsalat, potetsalat, majones, rømme

• Rørosflatbrød, hjemmebakket brød & smør

Leveres kun i sesong, november til og med desember

• **Minimumsantall for bestilling er 10 personer**

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

pr. pers. kr 350,-

## Juletallerken

• juleribbe med sprø svor serveres med julepølse, medisterkake

• svisker, epler, rødkål, julesaus, kokte poteter, tyttebær & flatbrød

• minimumsantall for bestilling er 10 personer

Leveres kun i sesong, november til og med desember

Allergener: gluten, melk og selleri

pr. pers. kr 265,-

## Pinnekjøtt

• med vossakorv, kålotstappe, sju & kokte poteter

Leveres kun i sesong, november til og med desember

Allergener: melk

pr. pers. kr 325,-



## **Lutefisk**

- med ertestuing, stekt bacon, sennepssaus, sirup, lefse & kokte poteter

*pr. pers. kr 325,-*

*Leveres kun i sesong, november til og med desember*

*Allergener: gluten, fisk, melk og sennep*

---

## **Julemeny #1**

- Julekoldtbord, varm juletallerken & dessert
- Til dessert kan du velge mellom riskrem, karamellpudding eller multekrem(for allergener se dessertmeny)

*pr. pers. kr 495,-*

- Minimumsantall for bestilling er 10 personer

*Leveres kun i sesong, november til og med desember*

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

---

## **Julemeny #2**

- Julekoldtbord, pinnekjøtt & dessert
- Til dessert kan du velge mellom riskrem, karamellpudding eller multekrem(for allergener se dessertmeny)

*pr. pers. kr 515,-*

- Minimumsantall for bestilling er 10 personer

*Leveres kun i sesong, november til og med desember*

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

---

## **Julemeny #3**

- Julekoldtbord, juletallerken, pinnekjøtt & dessert
- Til dessert kan du velge mellom riskrem, karamellpudding eller multekrem(for allergener se dessertmeny)

*pr. pers. kr 550,-*

- Minimumsantall for bestilling er 10 personer

*Leveres kun i sesong, november til og med desember*

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

---

## Julemeny #4

- Juletallerken, pinnekjøtt & dessert
- Til dessert kan du velge mellom riskrem, karamellpudding eller multekrem (for allergener se dessertmeny)

- Minimumsantall for bestilling er 10 personer

Leveres kun i sesong, november til og med desember

Allergener: gluten, melk og selleri

pr. pers. kr 495,-

# Sushi

## Sushi Party

150 biter med assortert maki & nigiri. Serveres med wasabi, soyasaus, syltet ingefær og sjøgressalat.

- Spisepinner medfølger

Allergener: vennligst oppgi evt allergier vi skal ta hensyn til ved bestilling

For 10 pers.  
kr 3500,-

# Dessertes

## Panna cotta

med bærcoulis frisk frukt & sjokolade

Allergener: melk, soya og sulfitt

kr 85,-

## Sjokolademousse

med friske frukter & bærcoulis

Allergener: egg, soya, sulfitt og melk

kr 65,-

## Karamellpudding

med karamellsaus & krem

Allergener: egg, soya og melk

kr 75,-

## Riskrem

med rød saus

Allergener: melk

kr 65,-

## Multekrem

med krumkake

kr 85,-

Allergener: melk, gluten og egg

---

# Kaker

## Kaker til 10 personer

Kremkake-Lukket valnøtt- Åpen valnøtt- Georginekake-  
Jordbærkake- Fromasjkake- Ostekake

kr 290,-

• Bilde på marsipankake kr 200,-

• Påskrift på kake kr 100,-

Allergener: spør ved bestilling

---

## Kaker til 16 personer

Kremkake-Lukket valnøtt- Åpen valnøtt- Georginekake-  
Jordbærkake- Fromasjkake- Ostekake

kr 550,-

• Bilde på marsipankake kr 200,-

• Påskrift på kake kr 100,-

Allergener: spør ved bestilling

---

## Kaker til 25 personer

Kremkake-Lukket valnøtt- Åpen valnøtt- Georginekake-  
Jordbærkake- Fromasjkake- Ostekake

kr 790,-

• Bilde på marsipankake kr 200,-

• Påskrift på kake kr 100,-

Allergener: spør ved bestilling

---

## Kaker til 40 personer (firkant)

Kremkake-Lukket valnøtt- Åpen valnøtt- Georginekake-  
Jordbærkake- Fromasjkake- Ostekake

kr 1250,-

• Bilde på marsipankake kr 200,-

• Påskrift på kake kr 100,-

Allergener: spør ved bestilling

---

## Romkake

Fåes i 8, 16 og 25 biters kaker

kr 235-550-790,-

---

### **Sjokoladekake til 10 personer**

*Allergener: spør ved bestilling*

kr 230,-

---

### **Oreokake til 16 personer**

*Allergener: spør ved bestilling*

kr 395,-

---

### **Kransekake**

18 ringer

*Allergener: spør ved bestilling*

kr 620,-

---

### **Waleskringle liten**

med krem, 15 biter

*Allergener: spør ved bestilling*

kr 320,-

---

### **Waleskringle stor**

med krem, 30biter

*Allergener: spør ved bestilling*

kr 570,-

---

### **Vaffel**

med hvitost eller brunost

*Allergener: spør ved bestilling*

kr 15,-

---

### **Vaffel**

dobbel med hvitost eller brunost

*Allergener: spør ved bestilling*

kr 25,-

---

### **Svele**

*Allergener: spør ved bestilling*

kr 25,-

---

## **Hjerneføde**

### **Skåret frukt**

Fat til 10 pers

*Allergener: spør ved bestilling*

kr 295,-

---

## Skåret frukt

Fat til 20 pers

kr 590,-

*Allergener: spør ved bestilling*

---

## Pauseknask

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

kr 295,-

• *Fat til 10 personer*

*Allergener: spør ved bestilling*

---

## Pauseknask

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

kr 590,-

• *Fat til 20 personer*

*Allergener: spør ved bestilling*

---