



FRICH'S®

FRICH'S SPISERI
MAIHAUGEN AS



*Firma- og møte
meny*

Småretter

Kald lunsjtallerken, et utvalg kalde retter og nystekt brød. 1•2•3•4•7

Champignonsuppe med brød. 1•7

Husets pasta, frisk blandet salat, nystekt brød. 1

Husets salat med lun kylling, scampi, biff, nudler og nystekt brød. 1•2

Rømmegrøt med spekemat og flatbrød. 1•7

Utvalgte smørbrød: reker - roastbiff - spekemat. 1•2

Baguette med reker - roastbiff - spekemat. 1•2

2 halve rundstykker inkl. kaffe. 1•7

2 halve rundstykker, nystekt wienerbrød eller vaffel inkl. kaffe. 1•7•8

Frokostbuffet

Fruktfat pr. pers.

Mineralvann

Kaffe

Forretter

Røket laks

Pisket urterømme og toast. 1A•4•7

Rekecocktail, husets dressing og toast. 1A•2•3•7

Skjåk skinke med melon

Tortillas med røkelaks. 1A•4•7

Rosastekt andebryst,

ruccolasalat, appelsin- og grønnepeppersaus og kuvertbrød. 1A•7

Cognac & portvinsgravet laks

Sennepssaus og toast. 1A•4•10

Supper

Nydelige kremede supper

Aspargesuppe, blomkålsuppe, champignonsuppe, fiskesuppe

Hovedretter

Smørdampet laks, agurksalat og Sandefjordsmør. 4•7

Helstekt okse ytrefilet,

m/smørdampede grønnsaker og rødvinssaus. 7•12

Urtestekt kyllingbryst

smørdampet grønnsakragou og paprikasaus. 7

Reinsdyrstek (200gr.p.p), m/baconsurret rosenkål, smørdampet kålrot og gulrot. 7

Røkt svinenakke,

m/sesongens grønnsaker og smørsaus. 7

Kjelekøkt kalvestek,

m/dagens friske grønnsaker og fløtesaus. 7

Østerdalshakk eller Elghakk,

m/nyrørt tyttebærsyltetøy. 7

Rødvinskøkt Oksegryte

Valgfritt: ris, potetmos eller potet- frisk salat. 7•12

Skinkestek (170 gr.p.p)

Surkål, ev. friske grønnsaker og fløtesaus. 7

NOK

195,-

106,-

155,-

185,-

167,-

97,-

95,-

95,-

115,-

165,-

45,-

47,-

35,-

125,-

135,-

135,-

125,-

145,-

135,-

125,-

245,-

355,-

225,-

335,-

255,-

325,-

225,-

295,-

245,-

Huset fylte lammelår.

m/friske smørdampede norske grønnsaker ristet sopp og hvitløkssaus. 7

295,-

Elgstek, m/rosenkål, stekt sopp, smørdampede grønnsaker, rognebærgele og viltsaus. 7•12

295,-

Gudbrandsdalskål. 1A•7•9•12

230,-

Potetalternativ:

Persillepoteter

(kokte poteter med hakket frisk persille)

Råstekte poteter i båter. 7

Fløtegratinerte poteter. 7

Glaserte småpoteter. 7

Røsti poteter. 7

VED 2 GANGER SERVERING AV HOVEDRETT TILKOMMER KR. 85,-

Desserten

NOK

Husets hjemmelagde karamellpudding. 3•7

135,-

Frisk fruktsalat, vaniljeis eller krem. 3•7

125,-

Pannacotta med hjemmelaget skogsbærkompott. 3•7

135,-

Multekrem – høstens gull. 7

135,-

Trollkrem-ekte norsk tradisjonsdessert. 3

125,-

Husets ostekake. 1A•7

125,-

Riskrem med hjemmelaget fruktsaus. 7

125,-

Tilslørte bondepiker med kanelkokte epler. 1A•7•8A

135,-

SPØR ETTER SESONGVARIASJONER FOR BÆR

Kurs og møter - fra 2 til 200 personer

(litt forskjellig kapasitet fra sted til sted).

Møter • Kurs • Konferanser • Minimesser

Vi har teknisk presentasjonsutstyr og gratis trådløst internett

Har du behov for møterom på Lillehammer har Maihaugen mange flotte møterom av ulike størrelser.

AUDITORIET

Auditoriet er lyst og moderne og plassert midt i hovedbygningen på Maihaugen. Rommet har plass til 70 personer.

MØTE I HISTORISKE OMGIVELSER

Enkelte av våre historiske bygninger er tilrettelagt for møtevirksomhet. Rommene har plass til 30-120 personer.

MAIHAUGSALEN

Maihaugsalen på Lillehammer er et godt valg for gjennomføring av store konferanser opp til 700 personer.

SANDVIG

Styrerom med plass til ca. 20 personer.

Vi tilbyr servering og catering av mat til alle anledninger.

Spør etter kjøkkenets anbefaling for inspirerende pausemat fra vårt lokalmiljø.

Vi leverer GRATIS på døren innenfor 10 km avstand.

Over 10 km. beregnes kr. 7,- pr. kjørt km. Minimum 10 kuverter.



FRICH'S®

FRICH'S SPISERI
MAIHAUGEN AS

Frich's Spiseri Maihaugen AS

Telefon: 48 11 06 00

Besøksadresse/visiting address:

Maihaugen

Maihaugveien 1

N-2609 Lillehammer

WWW.FRICH.NO

