



MAIHAUGEN

by Frich's

DÅP - OG KONFIRMASJONSMENY

Hos Frich's tror vi på gode opplevelser, gjestfrihet og ekte smaker. Konfirmasjonsdagen er en spesiell anledning, og vi har satt sammen en meny som kombinerer norske råvarer, tradisjon og moderne smaker.

Forretter

VARMRØKT NORSK ØRRET

servert med luftig Rørosrømme, frisk salat og dill

Allergener: fisk, melk

Kr 210,-

KREMET POTETSUPPE

laget med norske poteter og servert med sprøstekt bacon og persille

Allergener: melk, selleri

Kr 155,-

SMØRKOKTE ASPARGES

dampet til perfektjon og toppet med urter og tynne skiver norsk spekeskinke

Allergener: melk

Kr 205,-

Hovedretter

LANGTIDSSTEKT NORSK SVINENAKKE

servert med sesongens grønnsaker, kremet anissaus og ovnsbakte norske poteter

Allergener: melk, selleri, sulfitt

Kr 385,-

URTESTEKT KYLLINGFILET

med smørdampet spisskål, glaserte gulrøtter, norske poteter og en fyldig rødvinssaus

Allergener: selleri, sulfitt

Kr 295,-

OVNSBAKT NORSK LAKS

servert med småpoteter, frisk urtesalat og en silkemyk kremet saus

Allergener: fisk, melk, sulfitt

Kr 285,-

Dessert

PANNA COTTA

fløyelsmyk vaniljepudding med en frisk bærsaus

Allergener: melk

Kr 145,-

SJOKOLADEMOUSSE

rik og kremet med et hint av brent hvit sjokolade

Allergener: melk, egg, spor av nøtter

Kr 149,-

BROWNIE

saftig sjokoladecake servert med iskrem og salt karamellsaus

Allergener: melk, egg, gluten, spor av nøtter

Kr 139,-



MAIHAUGEN

by Frich's

DÅP- OG KONFIRMASJONSMENY

Frich's klassiske koldtbord – 955,- per person

Kalde retter – Norske spesialiteter

Roastbiff av norsk storfe med remulade, syltede grønnsaker og løk

Allergener: egg, sennep, sulfitt

Norsk røkelaks med eggerøre

Allergener: fisk, egg, melk

Norsk spekemat med potetsalat og flatbrød

Allergener: melk, sennep, gluten (hvete, rug)

Ostefat med norske oster, sprø kjeks, druer, fiken og tindved

Allergener: melk, gluten (hvete)

Varmrøkt laks med pisket Rørosrømme, dill og ørretrogn

Allergener: fisk, melk

Skagenrøre på toast

Allergener: skalldyr, egg, sennep, gluten (hvete)

Salat med Brimi-ost og grillede grønnsaker

Allergener: melk

Grønn salat med tomat, agurk, kjerner, dressing og syltet løk

Allergener: sennep, sulfitt

Varme retter

Norske kyllingklubber

Pizza med hjemmembakt bunn

Allergener: gluten (hvete), melk

Kjøttboller i tomatsaus

Allergener: selleri, sulfitt, melk

Helstekt norsk storfemørbrad med sesongens grønnsaker

Allergener: selleri, sulfitt

Laks med rotgrønnsaker og fløtesaus

Allergener: fisk, melk, selleri, sulfitt

Dessert

Panna cotta

Allergener: melk

Fruktfat

Brownies laget med norsk sjokolade

Allergener: gluten (hvete), melk, egg, spor av nøtter



MAIHAUGEN

by Frich's

DÅP- OG KONFIRMASJONSMENY

Koldtbord – 745,- per person

Kalde retter – Smaker fra Norge

Norsk spekeskinke & coppa-skinke

Reker med majones

Allergener: skalldyr, egg, sennep, sulfitt

Norsk røkelaks

Allergener: fisk

Roastbiff av norsk storfe med remulade

Allergener: egg, sennep, sulfitt

Ostefat: Selbu Blå, Brie, Bufarost

Allergener: melk

Hjemmebakt brød og marmelade

Allergener: gluten (hvete, rug, bygg, havre)

Mikset salat

Pastasalat med hjemmelaget dressing

Allergener: gluten (hvete), egg, sennep, sulfitt

Potetsalat laget med norske poteter

Allergener: melk, egg, sennep, sulfitt

Tomat- og løksalat

Eggerøre med ferske egg

Allergener: egg, melk

Hjemmebakt brød og smør

Allergener: gluten (hvete, rug), melk

Varme retter

Stekte norske poteter

Varme karbonader av norsk storfe

Allergener: melk, egg, gluten (hvete)

Dessert – velg ett alternativ

Fruktsalat

Panna cotta

Allergener: melk

Sjokolademousse laget med norsk sjokolade

Allergener: melk, egg, spor av nøtter



MAIHAUGEN

by Frich's

BETINGELSER:

- Ved kansellering av bekreftet bestilling innen 30 dager før gjennomføring så belastes 50% av beløpet.
 - Ved kansellering 7 dager før gjennomføring så belastes 100% av beløpet.
 - Bestillingsfrist for meny er senest 14 dager før ankomst.
 - Det må velges en felles meny for hele gruppen.
- Matallergi eller andre hensyn vi må ta ift. mat må gis beskjed til Maihaugen Spiseri by Frich's senest 7 dager før.
 - Minimumsantall for gruppebestilling er 15 personer.

FELLES FOR ALLE ALTERNATIV GJELDER:

- Pent dekket bord kr 105,- pr person, med hvite duker, servietter og lys.
 - Leie av lokale pris fra kr 2000,-
- Blomster eller blomsterdekorasjoner kommer i tillegg etter eget ønske og budsjett.
 - Medbrakte kaker kr. 125,- pr. kuvert inkluderer kaffe og oppdekking.
 - Mineralvann og Frich's juice etter medgått forbruk.
- Timer etter medgått tid utover 4 timer er per ansatt 395,- pr. time inkl. mva.