



Gruppenspeisekarte 2026

Unsere Hauptgerichte bestehen aus zwei Gängen. Die Preise verstehen sich inklusive Dessert des Tages, eiskühles Wasser und Kaffee. Die Preise der Speisekarte basieren darauf, dass jeder der Gruppe dasselbe Gericht bestellt und sich die Gruppe mindestens aus 15 Personen zusammensetzt. Angemeldeten Reisegruppen, die in unseren privaten Räumlichkeiten speisen, bieten wir folgende Gerichte und Preise:

Fleischgerichte (inklusive Kronsbeeren, Flachbrot, Dessert und Kaffee):

1. Gebratenes Fleisch – Gemüse der Saison, Soße, Kartoffeln
2. Schweinekammbraten mit Beilagen
3. Elch-/Rentierfrikadellen – frisches Gemüse, Rehbratensoße, Kartoffeln
4. Gegrilltes Hühnchenfilet – frischer gemischter Salat, Kartoffelschnitze
5. Eintopfgericht mit frischem gemischten Salat und Reis
6. Traditionelle Fleischklopse (2 oder 3) mit Beilagen
7. Gepökelttes Lamm/Rindfleisch mit traditioneller Brühwurst und Wurzelgemüsepuree
8. Hirsch-Schmortopf mit Gemüse und Salzkartoffeln

Fischgerichte mit Dessert und Kaffee

9. Lachs gedünstet – Gurkensalat, Buttersoße, Salzkartoffeln
10. Gebackene Forelle – Gemüse juliennes, Buttersoße, Kartoffelschnitze
11. Leicht gesalzener Dorsch mit Erbsenpuree, kleinen Kartoffeln, Butter und Speckstücken

Other (incl. coffee)

12. Buffetoptionen (wenden Sie sich direkt an das Restaurant)
13. 3-Gänge-Gericht

Sonstige Gerichte mit Kaffee:

14. Kalte Mittagsplatte – Auswahl an kalten Gerichten, ofenfrisches Brot
15. Pilzsuppe mit Brot
16. Nudelgericht – frischer gemischter Salat, ofenfrisches Brot
17. Salat des Hauses. Sie haben die Wahl zwischen Hähnchen, wilden Garnelen und Rindfleisch. Dazu werden Nudeln und frisch gebackenes Brot serviert
18. Sauerrahmbrei mit Wurst- und Fleischaufschnitt sowie Flachbrot
19. Belegte Brote – Garnelen/Roastbeef/Wurst- und Fleischaufschnitt/Räucherlachs mit Rührei
20. Baguette mit Garnelen/Roastbeef/Wurst- und Fleischaufschnitt
21. Zwei Brötchenhälften und Kaffee
22. Zwei Brötchenhälften und frisch zubereitetes Plundergebäck oder Waffeln und Kaffee
23. Frühstücksbuffet

Für Kinder/Jugendliche (bis 17 Jahre): Alle Gerichte werden mit einem großen Glas Saft serviert (im Preis inbegriffen)

24. Frittierter Lachs mit Salat, Buttersauce und Brot
25. Pizzabuffet
26. Frikadelle mit Salat/Pommes frites
27. Lasagne mit Salat und Brot und Butter
28. Fleischklopse mit Beilage
29. Nudelbuffet mit Fleisch- oder Sahneseife
30. Taco-Buffer
31. Geschnetzeltes Rindfleisch mit Pommes frites
32. Hähnchenschenkel mit Reis, Currysauce und Salat
33. Vegetarisches oder veganes Menü – Sie können auf Nachfrage beim Restaurant ein vollwertiges Menü bekommen

Bedingungen:

Reisegruppen ohne Reservierung erhalten einen Rabatt von 10 % auf die regulären Preise. Jeder Reisende der Reisegruppe muss dasselbe Gericht bestellen und der Reiseleiter muss vor Abgabe der Bestellungen das Personal entsprechend informieren. **Fahrer und Reiseleiter essen bei uns immer kostenlos!** Alle Restaurants sind flexibel und passen den Speiseplan besonderen Wünschen und Bedürfnissen an. Teilen Sie uns vorab etwaige Lebensmittelallergien mit.



FRICH'S
Trollveggen



FRICH'S HOTEL
Åndalsnes



KONGSVOLD
by Frich's



BASECAMP
Frich's Hjerking



FRICH'S
Alvdal



FRICH'S
Dombås



PANNEKAKEHUSET
by Frich's



LJOSHAUGEN
Camping by Frich's



FRICH'S
Surnadal



ILSETRA HOTEL
By Frich's



KUNSTKAFÉEN
Lillehammer by Frich's



MAIHAUGEN SPISERI
by Frich's



FRICH'S
Rudshøgda



FRICH'S
Hotel Hamar



WOOD HOTEL
by Frich's



DALE-GUDBRANDS
GARD
by Frich's

