



FRICH'S



Catering og selskapsmeny

2026-2027



Selskapsmat og catering

FRICH'S ALVDAL • FRICH'S DOMBÅS
BASECAMP FRICH'S HJERKINN
FRICH'S RUDSHØGDA • FRICH'S TROLLVEGGEN

FRICH'S HAMAR • WOOD HOTEL
MAIHAUGEN SPISERI • DALE-GUDBRANDS GARD
KONGSVOLD • FRICH'S SURNADAL

Forretter	Allergener	NOK	NOK
Varmrøkt flatbiff av elg med salat, syltet gresskar, ristede gresskarkjerner og solbærrømme	7	185,-	195,-
Norsk spekeskinke med grønn asparges, minitomat og Snøfrisk	7	160,-	170,-
Lettbakt ørretfilet, salat, syltede grønnsaker, rømmekrem med smak av timian og sitron	4•7	160,-	170,-
Rekecocktail, husets dressing og toast	1A•2•3•7, 10	175,-	185,-
Skjåk skinke med melon, krutonger og salte pinjekjerner	1A	175,-	185,-
Tortillas med røkelaks	1A•4•7	160,-	170,-
Rosastekt andebryst, ruccolasalat, appelsin- og grønnpeppersaus og kuvertbrød	1A•7	185,-	195,-
Cognac & portvinsgravet laks, sennepssaus og toast	1A•4•10	175,-	185,-
Supper	Allergener	NOK	NOK
Pilegrimsuppe (0,5 l)	1•7	185,-	195,-
Nydelige kremede supper	4•7	175,-	185,-
Aspargessuppe, blomkålsuppe, champignonsuppe, fiskesuppe			
Hovedretter	Allergener	NOK	NOK
Smørdampet laks, agurksalat og Sandefjordsmør	4•7	380,-	410,-
Helstekt okse ytrefilet, smørdampede grønnsaker og rødvinssaus eller pepper-saus	7•12	485,-	520,-
Urtestekt kyllingbryst, smørdampet grønnsakragou og paprikasaus	7	345,-	380,-
Reinsdyrstek(200gr.p.p), baconsurret rosenkål, smørdampet kålrot og gulrot	7	460,-	495,-
Røkt svinenakke, sesongens grønnsaker og smørsaus	7	330,-	370,-
Kjelekokt kalvestek, dagens friske grønnsaker og fløtesaus	7	460,-	495,-
Østerdalskakk eller Elghakk, nyrørt tyttebærsyltetøy	7	380,-	410,-
Rødvinskokt Oksegryte. Valgfritt: ris, potetmos eller potet-frisk salat	7•12	430,-	460,-
Skinkestek (170 gr.p.p), Surkål, ev. friske grønnsaker og fløtesaus	7	345,-	380,-
Huset fylte lammelår, friske smørdampede norske grønnsaker, ristet sopp og hvitløkssaus	7	460,-	495,-
Elgstek, rosenkål, stekt sopp, smørdampede grønnsaker, rognebærgele og viltsaus	7•12	460,-	495,-
Gudbrandsdalskål	1A• 7•9•12	420,-	450,-
Helstekt kalv ytrefilet med grønn asparges, mini plommetomat, bakt portobello sopp, mandelpotetmos og kremet basilikum	7	460,-	495,-
Medaljong av hjort, reinsdyrpølse, rotgrønnsaker, soppstuing, bakte småpoteter og solbærsaus	7	460,-	495,-
Urtebakt ørretfilet pakket med spekeskinke, puré av grønnertter, rotgrønnsaker, kokte dillpoteter og sandefjordsmør	4•7	460,-	495,-
Stekt torskefilet, ertepuré, stekt bacon, kokte poteter og smør	4•7	410,-	440,-
Potetalternativ:			
Persillepoteter (kokte poteter med hakket frisk persille)	7		
Råstekte poteter i båter	7		
Fløtegratinerte poteter	7		
Glaserte småpoteter	7		
Røsti poteter	7		

Ved 2 ganger servering av hovedrett tilkommer kr. 120,-



FRICH'S®

Selskapsmat og catering

FRICH'S ALVDAL · FRICH'S DOMBÅS
BASECAMP FRICH'S HJERKINN
FRICH'S RUDSHØGDA · FRICH'S TROLLVEGGBEM

FRICH'S HAMAR · WOOD HOTEL
MAHAUGEN SPISERI · DALE-GUDBRANDS GARD
KONGSVOLD · FRICH'S SURNADAL

Desserter	Allergener	NOK	NOK
Pære Belle Helene	7	150,-	160,-
Husets ostekake med kjeksbunn og skogsbær, evt med appelsinsaus med smak av anis og kanel	1A·7	160,-	170,-
Sjokolademusse med frukt	3·7	160,-	170,-
Frisk fruktsalat, vaniljeis eller krem	3·7	160,-	170,-
Tiramisu med jordbær	1A·3·7	160,-	170,-
Pannacotta med pasjonsfrukt, evt også med bær og sjokoladetrøffel	7	170,-	185,-
Sitronfromage med krem	3·7	150,-	160,-
Cream Brulé med bær	3·7	150,-	160,-
Multekrem –høstens gull	7	175,-	185,-
Trollkrem - ekte norsk tradisjonsdessert	3	160,-	170,-
Husets hjemmelagde karamellpudding	3·7	170,-	185,-
Sjokoladekake med aprikos puré, evt mangosaus og bær.	1A·3·7	170,-	185,-
Riskrem med hjemmelaget fruktsaus	7	150,-	160,-
Tilslørte bondepiker med kanelkokte epler	1A·7	170,-	185,-
Black Forrest fruktsalat	1A·3·7	160,-	170,-

SPØR ETTER SESONGVARIASJONER FOR BÆR





Alternativ 1 • Enkelt	Allergener	NOK	NOK
Reker og majones	2•3•6•7		
Røkelaks og eggerøre	4•3•7		
Roastbeef og remulade	3•6•7•10		
Brie med stangselleri og drue	7•9		
Pastasalat	1A•3•7		
Karbonade med løk (kan leveres varm)	3•7		
Brød, loff og smør medfølger.	1A•7		
Pris per person:			
Alternativ 2 • Medium	Allergener	NOK	NOK
Spekeskinke og eggerøre	3•7		
Gravet laks og sennepsaus	4•7•10		
Kalkunbryst og Waldorfsalat	3•6•7•8C		
Pastasalat	1A, 3•7		
Potetsalat	3•6•10		
Karbonade med løk (kan leveres varm)	3•7		
Brød, loff og smør medfølger	1A•7		
Pris per person:			
Alternativ 3 • Avansert	Allergener	NOK	NOK
Kylling og potetsalat	3•6•7•8C•10		
Roastbeef og remulade	3•6•7•10		
Spekemat			
Røkelaks og eggerøre	3•4•7		
Fiskecabaret	2•4		
Waldorfsalat	3•6•7•8C		
Pastasalat	1A•3•7		
Brød, flatbrød og smør	1A-B•7		
Salatbolle			
Varmrett (1 rett valgfritt)			
Oksegryte, Biff Stroganoff, Kyllinggryte, alt med tilbehør	7•12		
Dessert (1 rett valgfritt)			
Friskfruktsalat eller			
Riskrem med rødsaus, eller	7		
Hjemmelagd karamellpudding	3•7		
Pris per person:		630,-	685,-

Allergener:

1 a. Hvete	5. Peanøtter	10. Sennep
1 b. Rug	6. Soya	11. Sesamfrø
1 c. Havre	7. Melk	12. Svoveldioksid sulfitter
1 d. Bygg	8 a. Mandel	13. Lupin
2. Skalldyr	8 b. Hassel	14. Bløtdyr
3. Egg	8 c. Valnøtt	
4. Fisk	9. Selleri	

Koldtbord / tapas

Vi leverer koldtbord og tapas i flere varianter – fra mindre utvalg som passer perfekt til ettermiddagsselskap, til større koldtbord med varme retter, godt egnet for barnedåp, konfirmasjon og andre familieselskaper. Ved bestilling av koldtbord/tapas er det minimum 10 personer, og det er kun mulig å velge ett alternativ per bestilling. Alt utstyr som følger med må leveres tilbake senest tre dager etter arrangementet.





FRICH'S®

Tapas

FRICH'S ALVDAL • FRICH'S DOMBÅS
BASECAMP FRICH'S HJERKINN
FRICH'S RUDSHØGDA • FRICH'S TROLLVEGØEM



FRICH'S HAMAR • WOOD HOTEL
MAIHAUGEN SPISERI • DALE-GUDBRANDS GARD
KONGSVOLD • FRICH'S SURNADAL

Tapas meny 1 • Inspirasjon fra Middelhavet	Allergener	NOK	NOK	
Kaldmat:				
Tortillalefse med smøreost, ruccusalat og røket laks	1A•4•7			
Tapassnitte med serranoskinke	1A•7			
Tapassnitte med tomat og basilikum	1A			
Sherrymarinert sild og cocktailtomat	1A•4			
Blandet salat med frukt og grønnsaker				
Pikant oliven	6			
Guacamole	6			
Salsa	6			
Nacho chips	6			
Nystekte brød	1A•7			
Varmmat:				
Hvitløk- og chillistekt scampi	2•7			
Spanske kjøttboller	3•7			
Buffalo kyllingvinger	7			
Kjøttdeig wraprullade	1A•7			
Tomater fylt med grønnsaker	7			
Urtestekte poteter	7			
Pris per person:		575,-	650,-	
Dessert: Husets sjokoladecake. Per person:		110,-	120,-	
Tapas meny 2 • med inspirasjon fra Gudbrandsdalen	Allergener	NOK	NOK	
Kaldmat:				
Skjåkskinke m/ vannmelon				
Fenalår m/ sviske og nøkkelost i lefse	1A-B•7•12			
Tomat og løksalat				
Bruschetta på toast	1A			
Egg og reker på snitte	1A•2•3			
Roastbeef og remulade på snitte	1A-B•3•6•7•10			
Lokalost og spekeskinke på spyd.	7			
Hvitløksdressing	3•7			
Rømme	7			
Aioli	3•7			
Nystekt brød	1A-B			
Varmmat:				
Kjøttboller	3•7			
Kyllingnuggets/ lår	1A•7			
Karbonade (45 gr.)	3•7			
Stekte båtpoteter	7			
Pris per person		615,-	690,-	

Koldtbord / tapas

Vi leverer koldtbord og tapas i flere varianter – fra mindre utvalg som passer perfekt til ettermiddagsselskap, til større koldtbord med varme retter, godt egnet for barnedåp, konfirmasjon og andre familieselskaper. Ved bestilling av koldtbord/ tapas er det minimum 10 personer, og det er kun mulig å velge ett alternativ per bestilling. Alt utstyr som følger med må leveres tilbake senest tre dager etter arrangementet.

Tapas

Tapas meny 3 • Litt av hvert fra Spania	Allergener	NOK	NOK
Kaldmat:			
Serranoskinke og manchego	7		
Hvitløk og limemarinerte reker med ruccola salat	2		
Capresse (mozzarella, tomat og basilikumpesto salat)	7		
Bruchetta (grillet focaccia med semi soltørket tomat, hvitløk og persille)	1A		
Huevos rotos (spansk spekeskinke, stekt egg og potet flak)	3		
Marinerte oliven, Frich's salsa, aioli og hjemmelaget focaccia)	1A•3		
Varmmat:			
Albondigas (spanske kjøttboller i tomatsaus)	3•6•7		
Pollo marinado (marinert kylling i bacon med basalmico)			
Patatas alioli (bakte små poteter med aioli)	3		
Pris per person		545,-	665,-
Tapas meny 4 • Alt inklusive fra Spania	Allergener	NOK	NOK
Kaldmat:			
Serranoskinke og manchego	7		
Hvitløk og limemarinerte reker med ruccola salat	2		
Capresse (mozzarella, tomat og basilikumpesto salat)	7		
Bruchetta (grillet focaccia med semi soltørket tomat, hvitløk og persille)	1A		
Huevos rotos (spansk spekeskinke, stekt egg og potet flak)	3		
Marinerte oliven, Frich's salsa, aioli og hjemmelaget focaccia)	1A•3•6		
Varmmat:			
Albondigas (spanske kjøttboller i tomatsaus)	3•6•7		
Pollo marinado (marinert kylling i bacon med basalmico)			
Patatas alioli (bakte små poteter med aioli)	3•6		
Chili og hvitløksmarinerte villreker	2		
Aspargesbønner med lime og hvitløk			
Dessert:			
Crema Catalan	3•7		
Pris per person		675,-	710,-
Anbefalt dessert • Velg mellom:	Allergener	NOK	NOK
Fruktspyd	7		
Sjokoladecake	1A•3•7		
Tilslørte bondepiker	7		
Husets konfektkake	1A•3•7		
Per person		110,-	120,-

Allergener:

- | | | |
|-------------|--------------|-----------------------------|
| 1 a. Hvete | 5. Peanøtter | 10. Sennep |
| 1 b. Rug | 6. Soya | 11. Sesamfrø |
| 1 c. Havre | 7. Melk | 12. Svoveldioksid sulfitter |
| 1 d. Bygg | 8 a. Mandel | 13. Lupin |
| 2. Skalldyr | 8 b. Hassel | 14. Bløtdyr |
| 3. Egg | 8 c. Valnøtt | |
| 4. Fisk | 9. Selleri | |

Koldtbord / tapas

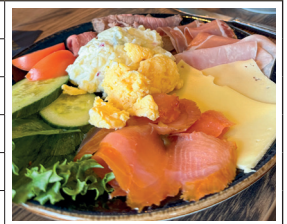
Vi leverer koldtbord og tapas i flere varianter – fra mindre utvalg som passer perfekt til ettermiddagsselskap, til større koldtbord med varme retter, godt egnet for barnedåp, konfirmasjon og andre familieselskaper. Ved bestilling av koldtbord/tapas er det minimum 10 personer, og det er kun mulig å velge ett alternativ per bestilling. Alt utstyr som følger med må leveres tilbake senest tre dager etter arrangementet.

Spekemat, koldtallerken & gryter

Spekemat	Allergener	NOK	NOK
Spekematen anrettes i tretrau, en norsk tradisjon.			
Stabburspølse			
Spekeskinke			
Morrpølse			
Fårepølse			
Fenalår			
Salami			
Tilbehør: Potetsalat, eggerøre, rømme, flatbrød, grovt brød, loff, flatbrød og smør. Per person.	1A•B•3•7		
Pris pr. person		495,-	550,-
Koldttallerken			
Våre koldttallerkener anrettes delikat og innbydende, og inneholder:			
Alternativ 1:	Allergener	NOK	NOK
Reker og majones	2•3•6•7•10		
Røkelaks og eggerøre	3•4•7		
Roastbeef og remulade	3•6•7•10		
Brie med stangselleri og drue	7•9		
Karbonade med løk (kan leveres varm)	3•7		
Brød, loff og smør følger med.	1A•7		
Pris per tallerken:		370,-	415,-
Alternativ 2	Allergener	NOK	NOK
Spekeskinke og eggerøre	3•7		
Gravet laks og sennepssaus	4•7•10		
Kalkunbryst og waldorfsalat	3•6•7•8C•10		
Norvegia med revne redikker	7		
Karbonade med løk (kan serveres varm)	3•7		
Pris per tallerken:		370,-	415,-
Gryteretter			
Allergener	NOK	NOK	
Bifflapskaus. Mørnet oksekjøtt, purreløk, gulrøtter, løk, kålrot og poteter i en jevnet fløtesaus. Serveres med flatbrød. Pris per kuvert:	1A•7•12	335,-	380,-
Husets gryte. Mørt biffkjøtt i tomatsaus tilsmakt fløte. Inneholder søvløk, paprika og champignon. Pris per kuvert:	7•12	380,-	440,-
Pepperbiffgryte. Marinert biffkjøtt freses med løl, paprika og purreløk. Tilsettes en mild peppersaus. Pris per kuvert:	7•12	380,-	440,-
Lammegryte. Saftig lammekjøtt i en rosmarinsaus sammen med løk, squash, aubergine og paprika. Pris per kuvert:	7•12	380,-	440,-
Biff stroganoff. Mørnet oksekjøtt med løk, champignon og paprika i en tomatisert fløtesaus. Pris per kuvert:	7•12	380,-	440,-
Villmarksgryte. Marinert reinsdyrkjøtt/elg/hjort(etter sesong) i terninger blandet med sopp, purreløk og squash. Serveres med tyttebær. Pris per kuvert:	7•12	430,-	490,-

Allergener:

1 a. Hvete	2. Skalldyr	6. Soya	8 c. Valnøtt	12. Svoveldioksid sulfitter
1 b. Rug	3. Egg	7. Melk	9. Selleri	13. Lupin
1 c. Havre	4. Fisk	8 a. Mandel	10. Sennep	14. Bløtdyr
1 d. Bygg	5. Peanøtter	8 b. Hassel	11. Sesamfrø	



Lunsjretter og småretter

Lunsjretter (mindre og enkle porsjoner)	Allergener	NOK	NOK
Svin indrefilet med sviker og rotfrukter, dertil potet	9	325,-	380,-
Rosastekt oksestek med grønnsaker og tyttebær	9	325,-	380,-
Ungarsk Gulasj med potetmos	7•9	325,-	380,-
Svinenakke med Tomat provencal	12	325,-	380,-
Torskeloins med spekeskinke ertepure og gulrot med potetmos med krydderurter	4•7	325,-	380,-
Kyllingbryst stekt som vilt med rotfrukter og rød løk	9	325,-	380,-
Røkt svinekam med grønnsaker og kokt potet	12	325,-	380,-
Dampet laks med agurk salat og rømme	4•7	325,-	380,-
Finnbiff med sopp og potetmos	7•9	325,-	380,-
Bakt kyllinglår med tomat, bacon, oliven, hvitløk, rosmarin og ovnsbakt potet	9	325,-	380,-
Bakt laks med sesam, servert med fennikel, squash og ris	4•11	325,-	380,-
Supper	Allergener	NOK	NOK
Blomkålsuppe	7	160,-	185,-
Gresskarsuppe med dash av chili	7	160,-	185,-
Potetsuppe med bacon og gressløk	7	160,-	185,-
Ertesuppe med urte krem på toppen	1A•7	160,-	185,-
Pilegrimsuppe (0,5 l)	1•7	185,-	195,-
Tomatsuppe med pasta	1A•7	160,-	185,-
Salater	Allergener	NOK	NOK
Pastasalat med røket laks	1A•3•4	230,-	265,-
Pastasalat med skalldyr	1A•2•3	230,-	265,-
Bulgur salat med syltet grønnsaker og Skjåk skinke	1A	230,-	265,-
Gresk salat med oliven	7	230,-	265,-
Wraps	Allergener	NOK	NOK
Wraps – ulike varianter	1A	140,-	150,-





FRICH'S®

Lunsjretter og småretter

FRICH'S ALVDAL • FRICH'S DOMBÅS
BASECAMP FRICH'S HJERKINN
FRICH'S RUDSHØGDA • FRICH'S TROLLVEGØEM

FRICH'S HAMAR • WOOD HOTEL
MAIHAUGEN SPISERI • DALE-GUDBRANDS GARD
KONGSVOLD • FRICH'S SURNADAL

Smørbrød	Allergener	NOK	NOK
Reker og majones	1A•2•3•6•7•10	165,-	175,-
Gravet laks og potetsalat	1A•4•7	165,-	175,-
Røkelaks og eggerøre	1A•3•4•7	165,-	175,-
Pepperlaks og potetsalat	1A•3•4•7•10	165,-	175,-
Spekeskinke og eggerøre	1A•3•7	165,-	175,-
Kalkunbryst og Waldorfsalat	1A•3•6•7	165,-	175,-
Ovnsbakt leverpostei med stekt bacon og sopp	1A•4•7	165,-	175,-
Roastbeef og remulade	1A•3•6•7•10	165,-	175,-
Frityrstekt flyndre med remulade	1A•3•4•6•7•10	165,-	175,-
Kokt skinke og potetsalat	1A•3•6•7•10	165,-	175,-
Eggerøre og bacon	1A•3•7	165,-	175,-
Karbonade og løk	1A•3•7	175,-	185,-
Omelett, kald 2 egg	1A•3•7	165,-	175,-
Fiskepudding med reker og majones	1A•2•3•4•6•7•10	165,-	175,-
Cabaret	1A•2•4•7	165,-	175,-
Egg og tomat	1A•3	165,-	175,-
Brie og Bacon	1A•7	165,-	175,-

Vi hjelper deg gjerne hvis du ønsker andre påleggsvarianter.

Snitter	Allergener	NOK	NOK
---------	------------	-----	-----

Våre snitter kommer på engangsbrett med blondservietter pakket i praktisk emballasje. Det beregnes 4 snitter per kuvert og i listen under har du anledning til velge mellom 9 ulike menyvarianter. Hvis ønskelig kan du bestille snitter levert på «sølvfat» uten ekstra kostnad. Fatene bes tillitsfullt levert tilbake til oss innen tre dager etter endt selskap.

Vi beregner fire snitter per porsjon. Velg fire av dine favoritter blant disse alternativene:

Ovnsbakt skinke med italiensk salat.	1A•3•6•7•10	75,-	80,-
Kalkunbryst med Waldorfsalat.	1A•3•6•7•8C	75,-	80,-
Brie med drue og stangselleri.	1A•7•9	75,-	80,-
Spekeskinke med eggerøre.	1A•3•7	75,-	80,-
Roastbeef med remulade.	1A•3•6•7•10	75,-	80,-
Røket laks med eggerøre.	1A•3•4•7	75,-	80,-
Karbonader med løk- kan leveres varm og evt med erterstuing	1A•3•7	165,-	175,-
Reker med majones.	1A•2•3•6•7•10	75,-	80,-
Pris per kuvert, 4 snitter: kr		265,-	285,-

Vi hjelper deg gjerne hvis du ønsker andre påleggsvarianter.

Baguetter	Allergener	NOK	NOK
Baguett med husets rekesalat	1A•2•3•6•7•10	135,-	145,-
Baguett med egg og tomat	1A•3•7	120,-	130,-
Baguett med kalkunbryst	1A•3•7	135,-	145,-
Baguett med kyllingsalat	1A•3•6•7•10	135,-	145,-
Baguett med ost og skinke	1A•3•7	120,-	130,-
Baguett med reker og majones	1A•2•3•6•7•10	145,-	155,-
Baguett med roastbeef og remulade	1A•3•6•10	145,-	155,-



FRICH'S®

Salater og kaker

FRICH'S ALVDAL • FRICH'S DOMBÅS
BASECAMP FRICH'S HJERKINN
FRICH'S RUDSHØGDA • FRICH'S TROLLVEGGEN

FRICH'S HAMAR • WOOD HOTEL
MAHAUGEN SPISERI • DALE-GUDBRANDS GARD
KONGSVOLD • FRICH'S SURNADAL

Salater og omeletter	Allergener	NOK	NOK
Hvorfor ikke prøve et alternativ til enten frokost, lunsj eller middag? Både våre salater og omeletter serveres med dagens brød og kuvertsmør. Prisene er per kuvert inklusive 25% mva.			
Salater		NOK	NOK
Salat naturell		225,-	245,-
Salat med ost og skinke	7	245,-	275,-
Salat med reker	2	245,-	275,-
Husets pastasalat	1A•3•7	245,-	275,-
Cæsarsalat	1A•3•4•7	245,-	275,-
Lun kyllingsalat	7	245,-	275,-
Gresk salat	7	245,-	275,-
Omeletter			
Omelett naturell	3•7	155,-	185,-
Tillegg:			
Med ost	3•7	20,-	20,-
Med skinke	3•7	25,-	25,-
Med reker	2•3•7	25,-	25,-
Med sopp	3•7	15,-	15,-
Kaker	Allergener	NOK	NOK
Vi tilbyr et bredt utvalg av kaker og fersk bakst, alt hjemmelaget fra våre lokale bakeri. Dersom du skulle ha ytterligere ønsker, så ta kontakt med oss. Det beregnes en bit per person.			
Kringle:			
Waleskringle 25 biter	1A•3•7	875,-	875,-
Gjærkringle 25 stykker	1A•3•7	875,-	875,-
Bløtkaker og marsipankaker:			
Våre bløtkaker er et populært tillegg ved blant annet bestilling av koldtbord.			
Bløtkake 18 biter	1A•3•7	825,-	845,-
Marsipankake 18 biter	1A•3•7•8A	825,-	845,-
Verdens beste 18 biter	1A•3•7•8A	825,-	845,-
Kransekake 18 ringer	1A•3•7•8A	630,-	630,-
For bryllupskaker må dette bestilles spesielt.			

Allergener:

- | | | |
|-------------|--------------|-----------------------------|
| 1 a. Hvete | 5. Peanøtter | 10. Sennep |
| 1 b. Rug | 6. Soya | 11. Sesamfrø |
| 1 c. Havre | 7. Melk | 12. Svoveldioksid sulfitter |
| 1 d. Bygg | 8 a. Mandel | 13. Lupin |
| 2. Skalldyr | 8 b. Hassel | 14. Bløtdyr |
| 3. Egg | 8 c. Valnøtt | |
| 4. Fisk | 9. Selleri | |



FRICH'S®

Koldtbord m/varme retter			
Kalde kjøttretter	Allergener		Catering
Roastbiff med remulade	3•6•7•10	30 g	80,-
Lettrøkt skinke	3•7	30 g	60,-
1/4 kylling	3•7		60,-
Kalkunfillet	3•7	30 g	60,-
Sylte med sennep	3•7•10	30 g	60,-
Spekemat			
Spekeskinke		30 g	80,-
Fenalår		30 g	85,-
Morrpølse		30 g	60,-
Sild			
Tomatsild	4	40 g	45,-
Rømmesild	4•7	40 g	45,-
Fisk			
Dampet laksemedaljone med kald rømmesaus	4•7	50 g	70,-
Røkelaks	4	30 g	70,-
Gravlaks med sennepsaus	4•7•10	30 g	70,-
Pepperlaks	4	40 g	60,-
Vestkystsalat m/reker/scampi eller krepshealer (servert i glass skål)	2•3•7•10	250g	150,-
Cabaret			
Fisk med majones	2•4•3•7	0,75l/1,5 l	400,-
Kjøtt med majones	3•7	0,75l/1,5 l	450,-
Salater			
Potetsalat	3•6•7•10	70 g	40,-
Waldorfsalat	3•6•7•8C•9•10	70 g	50,-
Ost			
3 forskjellig lokalproduserte oster	7	á 40 g	80,-
Annrettes med druer, paprika, stangseller og kjeks	1A•C•7•9		
Diverse			
Eggerøre	3•7	50 g	40,-
Brød og smør	1A•7		40,-
Desserty			
Riskrem med rød saus	7		150,-
Frisk fruktsalat med krem	3•7		150,-
Hjemmelaget multekrem	7		170,-
Hjemmelaget karamellpudding med krem (Servert i hel form)	3•7		430,-
Varmretter			
Hjemmelagede elgkarbonader m/tilbehør	1A•3•7		310,-
Husets oksegryte m/frisk salat, ris/poteter og brød	1A•7		370,-
Biff Stroganoff m/frisk salat, ris/poteter og brød	1A•7		370,-
Nattmat			
Kjøttkake på gaffel 2 stk m/lefse (nattmat)	3•7		140,-
Pilegrimsuppe (hjemmelaget betasuppe m/smør og brød)	1A•7		185,-
Snitter			
Reker-røkelaks-egg/ansjos-roastbeef-skinke-brie (Spør om type allergener ved bestilling)			
Vanligvis 4 snitter pr. person			75,-
Varmt karbonadesmørbrød m/løk og erterstuing	1A•3•7		175,-
Kaker			
Kringle - stor	1A•3•7•8A		815,-
Marsipankake - stor	1A•3•7•8A	18 biter	825,-
Bløtkake - stor	1A•3•7	18 biter	825,-
SUM			



FRICH'S®

Selskapsmeny	Allergener	Catering	Antall
Supper			
Nydelige kremede supper			
Aspargessuppe, blomkålsuppe	4•7	175,-	
Champignonsuppe, fiskesuppe			
Forretter			
Røket laks (120 gr), pisket urterømme, ruccola og toast	1A•4•7	160,-	
Varmrøkt flatbiff av elg med salat, syltet gresskar, ristede gresskarkjerner og solbærrømme	7	185,-	
Norsk spekeskinke med grønn asparges, minitomat og Snøfrisk	7	160,-	
Lettbakt ørretfilet, salat, syltede grønnsaker, rømmekrem med smak av timian og sitron	4•7	160,-	
Rekecocktail, husets dressing og toast	1A•2•3•7•10	170,-	
Skjåkskinke med melon, krutonger og salte pinjekjerner	1A	170,-	
Tortillas med røkelaks	1A•4•7	160,-	
Rosastekt andebryst, ruccolasalat, appelsin- og grønnpeppersaus og kuvertbrød	1A•7	185,-	
Cognac & portvinsgravet laks, sennepssaus og toast	1A•4•10	170,-	
Hovedretter			
Smørdampet laks, agurksalat og sandefjordsmør	4•7	380,-	
Helstekt okse ytrefilet, smørdampede grønnsaker og rødvinssaus eller peppersaus	7•12	485,-	
Urtestekt kyllingbryst, smørdampet grønnsakragou og paprikasaus	7	345,-	
Reinsdyrstek(200gr.p.p), baconsurret rosenkål, smørdampet kålrot og gulrot	7	460,-	
Røkt svinenakke, sesongens grønnsaker og smørsaus	7	330,-	
Kjelekokt kalvestek, dagens friske grønnsaker og fløtesaus	7	460,-	
Østerdalshakk eller Elghakk, nyrørt tyttebærsyltetøy	7	380,-	
Rødvinskokt Oksegryte. Valgfritt: ris, potetmos eller potet-frisk salat	7•12	430,-	
Skinkestek (170 gr.p.p), Surkål, ev. friske grønnsaker og fløtesaus	7	345,-	
Huset fylte lammelår, friske smørdampede norske grønnsaker, ristet sopp og hvitløkssaus	7	460,-	
Elgstek, rosenkål, stekt sopp, smørdampede grønnsaker, rognebærgele og viltsaus	7•12	460,-	
Gudbrandsdalskål	1A• 7•9•12	420,-	
Helstekt kalv ytrefilet med grønn asparges, mini plommetomat, bakt portobello sopp, mandelpotetmos og kremet basilikum	7	460,-	
Medaljong av hjort, reinsdyrpølse, rotgrønnsaker, soppstuing, bakte småpoteter og solbærsaus	7	460,-	
Urbakt ørretfilet pakket med spekeskinke, puré av grønnerter, rotgrønnsaker, kokte dillpoteter og sandefjordsmør	4•7	460,-	
Stekt torskefilet, ertepuré, stekt bacon, kokte poteter og smør	4•7	410,-	
Potetalternativ			
Persillepoteter (kokte poteter med hakket frisk persille)	7		
Råstekte poteter i båter	7		
Fløtegratinerte poteter	7		
Glaserte småpoteter	7		
Røsti poteter	7		

Ved 2 ganger servering av hovedrett tilkommer kr. 110,-



FRICH'S®

Nattmat				
Kjøttkake på gaffel 2 stk m/lefse			140,-	
Pilegrimsuppe (0,5 l) (Hjemmelaget betasuppe m/smør og brød)	3•7		185,-	
Desserter (Porsjonert og dekorert)	Allergener		Catering	Antall
Pære Belle Helene	7		150,-	
Husets ostekake med kjeksbase og skogsbær, evt med appelsinsaus med smak av anis og kanel	1A•7		160,-	
Sjokolademusse med frukt	3•7		160,-	
Frisk fruktsalat, vaniljeis eller krem	3•7		160,-	
Tiramisu med jordbær	1A•3•7		160,-	
Pannacotta med pasjonsfrukt, evt også med bær og sjokoladetrøffel	7		170,-	
Sitronfromage med krem	3•7		150,-	
Cream Brulé med bær	3•7		150,-	
Multekrem –høstens gull	7		175,-	
Trollkrem - ekte norsk tradisjonsdessert	3		160,-	
Husets hjemmelagde karamellpudding	3•7		170,-	
Sjokoladecake med aprikos puré, evt mangosaus og bær.	1A•3•7		170,-	
Riskrem med hjemmelaget fruktsaus	7		150,-	
Tilslørte bondepiker med kanelkokte epler	1A•7		170,-	
Black forrest fruktsalat	1A•3•7		160,-	
SPØR ETTER SESONGVARIASJONER FOR BÆR ELLER VÅR SJOKOLADEFONDANT				





FRICH'S®

Servering og catering – til alle anledninger

Vi leverer servering og catering til både små og store arrangementer, blant annet:

- Barsedåp • Konfirmasjon • Bryllup
- Jubileum • Familiefester • Begravelse og minnestund

Priser og betingelser

Ved arrangement hos oss tilkommer kr 95,- per kuvert for duker, lys, husets bordblomst og oppdekking.

Ved arrangement i eksterne lokaler tilkommer kr 120,- per kuvert, og bryllupsoppdekking koster kr 140,- per kuvert.

Vi kan også stille med serveringspersonale og kokker ved behov.

Meny og eventuelle vinpakker avtales når menyen er fastsatt. Oppgradering av vinpakker kan medføre tillegg, avhengig av vinvalg.

Prøvesmaking (bryllup): kr 750,- per person

Blomsterdekorasjoner: skreddersydde dekorasjoner fra kr 75,-

Bar etter kl. 01:00: kr 2 900,- per time

Lokalene disponeres samme dag som arrangementet finner sted. Husleie kan variere fra sted til sted.

Kurs, møter og konferanser

Vi tilbyr lokaler for kurs og møter fra 2 til 700 personer (kapasitet varierer mellom stedene).

Vi har teknisk utstyr for presentasjoner og videokonferanse, samt gratis trådløst internett.

Spør gjerne etter kjøkkenets anbefalinger til pausemat – med inspirasjon fra våre omgivelser.

Levering

Vi leverer gratis innen 10 km.
Ved levering over 10 km beregnes kr 8,50 per km.

Minimumsbestilling: 10 kuverter (tillegg kan tilkomme ved færre personer).



FRICH'S