

Bryllupsmeny **Hos Almås 2011**

Denne menyen inneholder ett utvalg av våre retter, skulle du savne noe står du fritt til å etterlyse det til oss.

Vi skreddersyr og tilpasser etter dine ønsker.

Hos Almås har stor fokus på kortreist mat, og er opptatt av at råvarene skal ha reist så kort som mulig, forutsatt at kvaliteten og menyen tillater det.

Med andre ord:

Våre råvarer skal ha den beste kvalitet, og være anskaffet av lokale produsenter i lokaldistriktet og nærmiljø.

Vi lager all vår mat fra grunnen av, og fremmer rene og naturlige smaker.

Vi setter vår lit til en genuin, ren smak uten bruk av kunstige tilsetningsstoffer og halvfabrikata.

Vi håper du vil finne noe du liker i vår meny, og hvis ikke, kontakter oss for andre forslag.

Velbekomme!

Hos Almås kan tilby selskapslokaler, foruten gode avtaler på bryllupsplanlegging, bryllupsfoto m.m. Kontakt oss for tilbud.

**Denne menyen tar utgangspunkt i en kuvertpris på 450,- pr pers for en treretter.
(480,- for 2 ganger servering av hovedrett)**

Det står minus og pluss på retter som vil justere prisen opp eller ned.

Det vil uansett gis et pristilbud eksklusivt til Dere ut fra Deres ønsker og behov.

Forretter

Laksetartar

Urtemarinert Lakse carpaccio servert på ristet landbrød med blandet salat og balsamicovinagrette

- -20-

Ceviche av Salmalaks

Flortynne skiver salmalaks, marinert i sitruskompott, serveres med rotchips og urtevinagrette

--10-

Smørstekte Kamskjell

Serveres med gulrotpurè aromasmør og rugtoast

--

Carpaccio av Villaks

Serveres med solskinnsegg, sitruskompott og valnøttbrød

- -10-

Smørbakt Brosme

Serveres med gulrotpure, ristede nøtter og soyasmør

--

Kreklingmarinert Kveitecarpaccio

Serveres med fjellbærsalsa, urtekompott og beurre blanc

-+ 20-

Panneristet Andebryst

serveres på spinat og ruccola seng, med basamico og sherryvinagrette, valnøtter og fiken.

--

Stekt Andebryst

Med Selleripurè og byggrynssalat, serveres med eple og appelsinkompott

Badsturøkt Reinsdycarpaccio

Serveres med tyttebærkøkt pære, smørstekt landbrød, småsalat og urteolje med granateple

-+20-

Hovedretter;

Helstekt Oksefileet

Serveres med rødvinssaus, ristet sopp, smørdampede gulrøtter, brokkoli og saltbakte amandinepoteter.

--

Urtespekket Oksefileet

Serveres med peppersaus, blanchert asparges, confitert gulrot og persillepotet

-

Helgrillet Oksefileet

Serveres med skogsoppstuing, hasselbackpoteter, blanchert asparges og sødmebakte gulrøtter

--

Porterbraisert Lammeksank

Serveres med Fjellmandelpurè honningbakte rotgrønsaker og porterreduksjon

--

Helgrillet Lammefileet

Serveres med glaserte gulrøtter og sødmebakte rotgrønnsaker mirrepoix. Saltbakte Amandinepoteter og rødvinssirup

-+20-

Urtespekket Lammefileet

Serveres med selleri og pastinakkpurè, Grillede småpoteter, confitert gulrot og portvinssjy.

--+20--

Rosagrillet Lamecarrè

Serveres med, løktrio, smørdampet gulrot, fjellmandelpurè og rødvingstrikk

--+40--

Rosastekt Reinsdyrplomme

Serveres med baconsautert rosenkål, sødmebakte rotgrønnsaker Urtebakte poteter og kremet rødvingreduksjon

--+40--

Langtidsstekt Entrecotekam av Kalv

Serveres med smørdampet endive, løktrio, rotkompott, fjellmandelpurè og pepperstrikk

--

Ovnsbakt Kveite

Serveres med smørstekte Asparges og sukkererter, nyløk fra Frosta, saltkokte nypoteter og hvitvins Beurre Blanc --

Posjert Salmalaks

Serveres med vaktelegg, sødmebakte rotgrønnsaker mirre poix, agurktagiatelle, saltbakte Roswaldpoteter og rømmesaus.

--

Smørstekt Brosme

Serveres med gulrotpurè, ristede nøtter, soyasmør og mandelpotet

--

Dessert

Sjokoladeterrin

Serveres med kryddersmuler, hjemmelaget sitron & limesorbet og bringebær

- +25 -

Konfektkake

Mørk sjokolade bunn og fyldig sjokolade ganache, serveres med vaniljeis og jordbær

--

Sjokolade Fondant

Serveres lun med bærcoulis og vaniljeis

--

Crepes

Serveres med ferskost, appelsinkompott og vaniljeis

--

Ferske Jordbær

Serveres med marengs og vaniljeparfait

-sesong-

Tilslørte Bondepiker

Hjemmelaget eplekompott lagvis med kryddersmuler, yougurtkrem og hvit sjokolade

- -10-

Vaniljepannacotta

Serveres med krydderkokte druer og crispy moccasjokolade

--

Hjemmelaget Karamellpudding

Serveres med lettpisket krem og honningkaramell

- -10-

Golfhusets Fløterand

Serveres med kryddermarinerte jordbær, og balsamicoreduksjon

--

Eple fra 1700 tallet

Innbakt Eple i butterdeig med kryddersmuler og krydderkaramell

--

Kanapépakke - plukk og mix:

Smårett, fingermat mens man venter på annen mat.

- Blinis med reinsdyrroastbeef, multekompost og rørosrømme
- Blinis med lodderogn og pepperotkrem
- Ferske Fiken med Brie, og lynghonning
- Lefserull med akevittlaks og rørosrømme
- Puffet terte med gårdsegg og bacon
- Roastbeef av elg med mynte
- Skinke med eplepurè
- Blinis med gravet røye og Løkkrem
- Puffet terte med andebryst og grov sennep
- Gulrotpurè med krepsehale og sitrus
- Varmrøkt laks med eple

3 stk pr pers : 80,-

5 stk pr pers : 105,-

7 stk pr pers : 135,-

Frukt og bær

Spyd

Frisk frukt tredd på spyd (minimum 4 frukttyper)

1 pr pers : 30,-

2 pr pers : 45,-

Fruktfat

Lite fat kr 145,- 10 - 15 personer (minimum 4 frukttyper)

Stort fat kr 195,- 15 - 25 personer (minimum 6 frukttyper)

Nattmat

(serveres på buffet og for selvforsyning etter eget ønske)

Pølse i brød

Pølsebuffet med lomper, brød, løk, rellish, paprikakompott og alt som hører til
75,-

Rømmegrøt med grautpinne

Fyldig rømmegrøt serveres med smør, sukker og kanel og potet og spekemat på
pinne.
115,-

Sodd

En trøndersk klassiker ingen fest klarer seg uten. Serveres med potet, gulrot og
purreløk
120,-

Snitter

3 eller 5 snitter med valgfritt pålegg
70,-/100,-

Betingelser

og andre ufarlige formaliteter

Hos Almås bruker mange lokale småskalaprodusenter i sin matlaging, dvs at logistikken rundt anskaffelse av disse råvarene må planlegges nøye.

For å garantere deg og ditt arrangement det beste, og levering i henhold til forventning er det enkle betingelser som automatisk må inngås ved bestilling hos oss.

Byneset Golfbane:

Golfhuset Kafé & Spiseri har enerett på all servering på hele golfanlegget. Det er derfor ikke anledning å nyte medbrakt mat og drikke på kaféens sitteplasser utendørs eller innendørs.

I turneringsammenheng er det heller ikke tillatt med medbrakt på banen.

Vi ber om at dette respekteres, da dette er en nødvendighet for å kunne tilby kafeen som en service ved Byneset Golfbane, og er regler satt av Byneset Golsenter AS.

Catering:

Alle våre priser er inkl. mva

Utkjøringsavgift påkommer bestillinger mindre en 25 personer i følgende rate:

1-10 personer: 500 kr, 10-25 personer: 300 kr, over 25 personer: 0 kr.

Utkjøring utenfor Trondheim Kommune påkommer 100 kr.

Betaling skjer med kort eller kontanter, sjåfør vil medbringe kortterminal og kvitteringsbilag.

Fakturering må avtales på forhånd, og vil i noen sammenhenger kreve kredittvurdering utført av D&B. Faktura forfaller 10 dager etter leveringdato.

På større bestillinger vil det kreves en forhåndsinnbetaling på 50% av ordrens totale verdi.

Generelt:

Ordrer låses 1 uke/7 ukedager før leveringdato, dvs at det leveres og faktureres det antallet som er bestilt. Ved frafall på over 10% kan nærmere avtale gjøres, om reduksjon av faktura, det vil da faktureres for 50% av frafalte gjester.

Ved bruk av rekvisisjon skal bestilt antall stemme overens med rekvisisjon.

Avbestilling:

Avbestillinger gjordt senere en 7 ukedager før avtalt levering vil bli avkrevd 50% av kjøpssum, avbestilling senere en 3 dager blir avkrevd 100%

Force majeure:

For forhold Hos Almås med rimelighet ikke kan råde over, som brann, ulykker e.l, fraskriver

Hos Almås seg erstatningsansvar i henhold til sedvanlige klausuler for force majeure.