

# Bien Catering Meny

## Til lunsj og enkle tilstelninger

**Biens blingser** – mettende og delikate, laget på fersk brød fra Colonialen

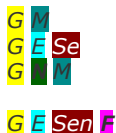
4 varianter:

-Fennikelsalami, mozzarella og tomat

-Vitello tonnato og syltet løk

-Fanaskinke, lokal brie, valnøtt og honning

-Lettgravet kveite, estragonmajones og haricot vertes



kr 105,- pr blings

**Biens snitter** – porsjon bestående av tre store snitter på tomatbrød og fritatta (grønnsaksomelett)

Fanaskinke og Jørnsberg

Andeconfit og rød salat

Gravet kveite

Frittata



kr 200,- pr porsjon

**Biens smaksmeny** – en enkel og smakfull buffet til f.eks lunsj, konferanser eller møter **Sen E M S&B G**

Porchetta (langtidsbakt svinerull) servert med syltet løk og urter

Små Lindstrømkarbonader med rødkålsalat

Parmanakke

Lettgravet kveite

Frittata (grønnsaksomelett)

Skagensalat

Potetsalat med urter og olje

Grønn salat

Brød

Urtemajones

kr 295,-

## Enkle varme retter

**Biff Lindstrøm**, stekte villmosepoteter,

coleslaw, salat og brød

kr 150,-



**Ribollita**, italiensk suppe/gryte med røkte svineknoker, bønner,

grønnsaker, brød og urtesmør

kr 165,-



**Ølmarinerte oksekjaker**, rotfrukter,

sjy og brød

kr 225,-



**Porchetta** (langtidsbakt svinerull), bønnesalat, glasert løk, sjy og brød

kr 245,-



## Buffeter til selskap og fest

### Buffet 1

Deilige retter hovedsaklig fra Middelhavsområdet med noen norske innslag.

Sen E M S&B G F

Vitello tonnato (kalveroastbiff med tunfiskmajones)  
Porchetta (langtidsbakt svinerull) med syltet løk  
Lettgravet kveite  
Andebryst med fiken og honning  
Spekemat fra Middelhavet  
Frittata (grønnsaksomelett)  
Skagensalat  
Potetsalat med urter og olje  
Caprese (tomat og mozzarellasalat)  
Grønn salat  
Ostefat  
Oliven  
Urtemajones  
Fruktfat  
Brød

kr 395,-

### Buffet 2

En nyere utgave av buffet 1.

Sen E M S&B G F

Vitello tonnato (kalveroastbiff med tunfiskmajones)  
Porchetta (langtidsbakt svinerull) med syltet løk  
Lettgravet kveite  
Små Lindstrømkarbonader med rødkålsalat  
Parmanakke  
Frittata  
Skagensalat  
Kamskjell med paprikamajones  
Makrell og agurk  
Potetsalat med urter og olje  
Salat av bønner og kikerter  
Grønnsalat  
Urtemajones  
Brød

kr 475,-

### Buffet 3

Med hovedvekt på norske  
og lokale råvarer

Sen E M S&B G F Se

Kalkun fra Humla Gard med eple og selleri  
Potetsalat med olje og urter  
Lammekjøttboller av «Strilalam» med ramsløk  
Lettgravet og hjemmerøkt røye med pepperrotkrem  
Skagensalat  
Norske oster med kompott  
Norsk spekemat med fylte egg  
Svinenakketerrine med andelever  
Klippfisksalat  
Syrilig majones  
To typer smør  
Rørosrømme med urter  
Lokalt brød

kr 495,-

**Kokk-hjem** - ring for priser og menyer

## Vegetarretter

**Egner seg best som egne retter men kan også bestilles som ekstra til andre menyer:**

Vegetar Ribollita med brød  
Kr 130,- pr pers

G Se

Soppgrype (sesongbetont) med brød  
Kr 155,- pr pers

M Se M G

Vegetarpai, med bl.a. spinat, egg,  
parmesan (bestilles hele)  
Kr 450,- pr pai (6-8 pers)

G E M

### Ekstra retter/tilbehør:

Baba Ganoush – aubergine dip  
Kr 20,- pr pers

Su

Syrlige haricote vertes (grønne bønner)  
Kr 35,- pr pers

Sen

Kikert og bønnesalat – med friske urter  
Kr 35,- pr pers

Malfatti – ost- og spinatboller  
Kr 45,- pr pers (3 boller pr pers)

G E M

Panzanella – Toscansk brødsalat  
Kr 55,- pr pers

G

### Merking av allergener.

Gluten (hvete, rug, bygg, havre, spelt)

G

Skalldyr

Sk

Egg

E

Fisk

F

Peanøtter

P

Soya

So

Melk

M

Nøtter

N

Selleri

Se

Sennep

Sen

Sesam

Ses

Sulfitt

Su

Skjell og bløtdyr

S&B

Lupin

L