

Cateringmeny

Vårt fokus er på lokalmat og delikatesse. Vi lager egne pølser og baker egne brød og vi bruker lokale råvarer der vi kan, det være seg fjellmandelpotet i brød eller sesongens lam. Ta kontakt for spesielle ønsker, vi har muligheter som ikke står på menyen!

Fat med oster, spekemat og tilbehør

Ulike varianter gode oster, italiensk og norsk spekeskinke og salamier valnøtter, gele, oliven, aioli og kjeks. Mulig å kjøpe til nybakt brød.

A: melk, valnøtter, egg, sennep, sulfitt, gluten av rug/hvete (+ evt. brød)

299,- per person
minimum 1 pers

Stor tapas (kald og varmhoding)

-Einerrøkt laks i lefse, ruccola og smøreost (A: fisk, hvetegluten, melk)

-Dadler med **vårt eget tørrsalta bacon**

-Spekeskinker og salamier fra delikatessen

-Urtebakt mandelpotet (i sesong, ellers ovnsstekte potetbåter av rundpotet)

-Ost ulike varianter fra utvalget i delikatessen (A: melk)

-Hannes Pølser (A: sennepsfrø) **Vi lager pølsene selv!**

-Tomat- og paprikasalat med fetaost (A: melk, sulfitt)

-Geleer fra lokale produsenter

-Nøtter og tørka frukt (A: nøtter)

-Nybakt brød fra SPRØ (A: gluten av hvete/rug/bygg/havre)

499,- per person
minimum 10 pers

Koldtbord (kald og varmhoding)

-Roastbiff med husets remulade (A:egg, sennep, sulfitt)

-Einerrøkt laks fra Garnvik med eggerøre (A: egg, fisk)

-Potetsalat (A: sennep, sulfitt, melk)

-Spekeskinker og spekepølse fra delikatessen

-Hannes Pølse i tomatsaus (A:sennepsfrø) **Vi lager pølsene selv!**

-Karbonader med mykstekst løk (A:melk) **Vi lager karbonadene selv!**

-Ferskt brød fra SPRØ (A: gluten av hvete/rug/bygg/havre)

-Rørrossmør (A:melk)

-Grønn salat med vinaigrette (A: sennep, sulfitt)

349,- per person
minimum 10 pers



Hannes



T: +47 979 54 500
E: post@oppdalsmat.no

Mathallen i Oppdal
Ola Setroms veg 38
7340 Oppdal

Priser endres uten forvarsel.
Utskriftsdato: 2024-09-02
Side 1 av 4

Grill2Go matkasse - lokalprodusert grillkjøtt m/tilbehør 350,- per person
(A: hvetegluten, egg, sennep, sulfitt, melk, ansjos, soya) minimum 4 pers

Kjøttinnholdet varierer med sesong og tilgjengelighet for å sikre de ferskeste råvarene. Eksempel er grillspyd med Limousin storfekjøtt fra Megarden i Oppdal, hjemmelagde pølser fra Hannes pølser i Mathallen, marinerte grillklubber, spareribs, ellers lammepølse laget av Oppdalslam. Matkassen leveres med salat, foccacia/brød, stekte potetbåter/potetsalat, aioli, og BBQ saus. Engangstallerken, spisebestikk, grillkull, tennvæske, serveringsbestikk og grillbestikk kan inkluderes som tilvalg.

Hannes Lunsj2Go - lunsj som er klar for kjapp runde på grillen! 249,- per person
Hannes pølser med potetlelse og et utvalg av relisher og tilbehør. minimum 4 pers
Det er 2 pølser per pers og en god mengde med tilbehør.
(A: gluten av hvete, egg, sennep, sulfitt, ansjos, melk, soya)

SPRØ Lunsj2Go 229,- per person
Sandwich på håndverksbrød, kanelsnurr, og en kald drikke. minimum 1 pers
(A: Kanelsnurr: egg, gluten av hvetemel, melk)
(A: Sandwich: egg, gluten av hvetemel/rug, smør, sennep, sulfitt)

GRYTER, SUPPER OG SPEKEMAT

Biff Stroganoff med ris, brød og frisk salat (A: gryte: melk, sulfitt, dressing: sulfitt, brød: hvetegluten)	279,- per person minimum 10 pers
Limousingryte med potetstappe, tyttebær, flatbrød og grønnsaker. NB: Limousin fra Oppdal og hjemmelaget mandelpotetstappe! (A: melk, hvetegluten, sennep, soya, sulfitt)	349,- per person minimum 10 pers
Lammegryte med potetstappe, salat, rørte tyttebær og brød NB: Lam fra Oppdal og hjemmelaget mandelpotetstappe! (A: gryte: sulfitt, potetstappe: melk, brød: hvetegluten, salat: sulfitt)	349,- per person minimum 10 pers
Lasagne med brød, aioli, og frisk salat med vinaigrette. (A: melk, hvetegluten, sulfitt)	269,- per person minimum 10 pers
Spekebuffet To typer spekepølse, fenalår og spekeskinke. Eggerøre, potetsalat, smør, rømme, flatbrød og nystekt brød. Tillegg for rømmegrøt/risengrynsgrøt. (A: melk, hvetegluten, egg, sennep, sulfitt)	299,- per person minimum 10 pers 50,- per person

Bestillingsvilkår og praktisk informasjon

Bekreftelse:	Vi bekrefter leveringsdyktighet etter mottak av forespørsel.
Minimum:	10 personer med mindre noe annet er angitt for ønsket meny.
Endringer:	Reduksjon i antall personer kan foretas inntil 7 dager i forveien. Ved mer enn 50 personer ingen reduksjon uten særskilt avtale.
Barneporasjon:	Beregn ½ porasjon per barn under 10 år.
Oppbevaring:	Vi leverer maten i egnet både engangsemballasje og beholdere for gjenbruk. Varmmat holder seg i ca 1,5 time, kald mat oppbevares kjølt før bespisning. Vi kan levere varmholdingsutstyr for buffet ved behov.
Emballasje:	Termokasser og beholdere returneres innen 3 dager eller belastes kunden.
Henting:	Vi anbefaler å hente 30-45 minutter før bespisning hvis ikke annet er avtalt.
Levering:	Eventuell levering må bekreftes i forkant. Utkjøring koster 499,- innen 20 km (tilsvarer Fagerhaug-Lønset-Engan). Tillegg Gjevilvassdalen: 239,-
Betaling:	Private må betale innen utlevering. Bedrifter kan søke om faktura i forkant. Fakturagebyr for bedrifter tilkommer.
Annet:	Tilpasninger for allergier eller dietter tilkommer etter avtale. Vi tar forbehold om endringer i meny etter råvaretilgang.

Bestillingsskjema Catering

Navn / Kontaktperson	
Telefon & E-post	
Organisasjonsnr hvis firma	
Referanse hvis firma	
Betalingsform hvis firma	<input type="checkbox"/> Betales ved henting/levering <input type="checkbox"/> EHF-faktura
Dato	
Tidspunkt	
Henter selv / Ønskes levert	<input type="checkbox"/> Henter selv <input type="checkbox"/> Ønskes levert (499,- innen 20 km)
Hvis levering, leveringsadresse	
Beskjed fra kunde	
Signatur for bestilling	

Alternativ/Meny	Pris	Minimum	Antall
Fat med oster, spekemat og tilbehør	299 kr/pers	1	
Stor tapas kald og varmhoding	499 kr/pers	10	
Koldtbord	349 kr/pers	10	
Grill2Go matkasse*	350 kr/pers	4	
*5 kg grillkull, tennvæske, lighter, serveringsbestikk, grillbestikk (serveringsbestikk og grillbestikk returneres med termokasse)	450 kr/sett	1	
SPRØ Lunsj2Go	229 kr/pers	1	
Hannes Lunsj2Go (husk evt. grillkull m.m. ovenfor)	249 kr/pers	10	
Biff Stroganoff med ris, brød og frisk salat.	279 kr/pers	10	
Limousingryte m/potetstappe, flatbrød og grønnsaker.	349 kr/pers	10	
Lammegryte m/potetstappe, salat, rørte tyttebær og brød.	349 kr/pers	10	
Lasagne med brød og frisk salat og aioli	269 kr/pers	10	
Spekebuffet*	299 kr/pers	10	
*Tillegg rømmegrøt/risengrynsgrot	50 kr/pers	10	
Eplemost 0,75 liter (Spilde eller Inderøy - ca 3 pers per flaske)	89 kr/flaske	1	
Annen drikke	etter avtale		

Tillegg for kniv, gaffel, serviett og stor tallerken bærekraftig/nedbrytbart (15 kr per pers)

Kunde eller ordremottaker bekrefter at kunde er kjent med bestillingsvilkår.

Bestillingen er å anse som en forespørsel inntil vi har bekreftet leveringsdyktighet.