

# 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: laktose, valnøtter, egg, sennep, sulfitt (+ evt. brød/kjeks-allergener)

299,- per person  
minimum 1 pers

## Stor tapas (kald og varmholding)

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

-Dadler med vårt eget tørrsalta bacon

-Spekeskinker og salamier fra delikatessen

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

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

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

-Tomat- og paprikasalat med fetaost (A: laktose, 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 varmholding)

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

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

-Potetsalat (A: sennep, sulfitt, laktose)

-Spekeskinker og spekepølse fra delikatessen

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

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

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

-Rørossmør

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

349,- per person  
minimum 10 pers

## Grill2Go matkasse - lokalprodusert grillkjøtt m/tilbehør

(A: hvetegluten, egg, sennep, sulfitt, laktose, ansjos, soya)

350,- per person  
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



T: +47 979 54 500  
E: [post@oppdalsmat.no](mailto:post@oppdalsmat.no)

Mathallen i Oppdal  
Ola Setroms veg 38  
7340 Oppdal

Priser endres uten forvarsel.  
Utskriftsdato: 2023-08-27  
Side 1 av 3

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

### **SPRØ Lunsj2Go**

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

### **GRYTER, SUPPER OG SPEKEMAT**

Biff Stroganoff med ris, brød og frisk salat.  
(A: laktose, sulfitt) 279,- per person  
minimum 10 pers

Limousingryte med mandelpotetstappe, flatbrød og grønnsaker.  
(A: laktose, hvetegluten, sennep, soya, sulfitt) 299,- per person  
minimum 10 pers

Lammegryte med potetbåter, salat, rørte tyttebær og brød  
(A: laktose, hvetegluten) 299,- per person  
minimum 10 pers

Lasagne med brød, aioli, og frisk salat med vinaigrette.  
(A: laktose, hvetegluten, sulfitt) 269,- per person  
minimum 10 pers

Spekebuffet 299,- per person  
To typer spekepølse, tørka Limousinkjøtt, fenalår og spekeskinke.  
Eggerøre, potetsalat, smør, rømme, flatbrød og nystekt brød.  
Tillegg for rømmegrøt/risengrynsgrøt. 80,- per person  
(A: laktose, hvetegluten, egg, soya, selleri)

### **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 etter avtale.  
Barneporsjon: Beregn ½ porsjon 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). Eventuelt kostnader med bomveg tilkommer.  
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.

## Bestillingsskjema Catering

Navn / Kontaktperson	
Telefon	
E-post	
Organisasjonsnr hvis firma	
Referanse hvis firma	
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	Antall
Fat med oster, spekemat og tilbehør	299 kr per pers	
Stor tapas kald og varmholding	499 kr per pers	
Koldtbord	349 kr per pers	
Grill2Go matkasse*	350 kr per pers	
*5 kg grillkull, tennvæske, lighter, serveringsbestikk, grillbestikk (serveringsbestikk og grillbestikk returneres med termokasse)	450 kr per sett	
SPRØ Lunsj2Go	229 kr per pers	
Hannes Lunsj2Go (husk evt. grillkull m.m. ovenfor)	249 kr per pers	
Biff Stroganoff med ris, brød og frisk salat.	279 kr per pers	
Limousingryte m/mandelpotetstappe, flatbrød og grønnsaker.	299 kr per pers	
Lammegryte med potetbåter, salat, rørte tyttebær og brød.	299 kr per pers	
Lasagne med brød og frisk salat og aioli	269 kr per pers	
Spekebuffet*	299 kr per pers	
*Tillegg rømmegrøt/risengrynsgrøt	80 kr per pers	
Eplemost 0,75 liter (Spilde eller Inderøy - ca 3 pers per flaske)	89 kr per flaske	
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 følgende:

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