



TAPAS OG KOLDBORD BEREDT CATERING

Bestill på ordre@beredt.no,
beredt.no, eller 55362600.

Alle våre buffeter er minimum
fra 10 personer.

Vi har glutenfrie, laktosefrie og
vegetarianske/veganske alternativ



VÅR BESTSELGER

KR. 375,-

Her finner du tapasretter for enhver smak

Krydrede kjøttboller i hot salsa, Marinert svinenakke på grillspyd m/ferske grønnsaker, Confitert kyllingbryst m/ferske urter og parmesan, Scampi m/chili, ingefær og hvitløk, Blåskjell m/urter, ferske tomater og hint av appelsin, Gratinert sopp fylt med urter og parmesan, Bakte småpoteter m/rosmarin, hvitløk og knust sort pepper, Tomatsalat m/oliven og mozzarella, Blandet grønn salat, Frisk bønnesalat, Salatost fra Ostegården, Pesto, Aioli, Lime- og ingefærmajones, Rømme, Oljedressinger.

Vi anbefaler vår hjemmelagde focaccia som tilbehør. Om du ønsker noe ekstra, eller bytte noen av rettene, ta en titt på vår Tapas&Fingermat – enkeltretter!

TAPAS & FINGERMAT - ENKELTRETTER

Kjøttboller med Balsamico på spyd	kr.49,-.
Uncle Hubba Bubba´s BBQ wings	kr.55,-.
Store Baconsurrede Dadler	kr.62,-.
Paisnitter m/Røkelaks og Snøfrisk	kr.59,-.
Scampispyd m/Cashew og oystersaus	kr.59,-.
Hjemmelaget Focaccia m/aiolidip	kr.39,-.
Gratinert sopp m/kremost og urter	kr.39,-.
Lefserull m/røkt ørret og snøfrisk	kr.49,-.
Potetlefse m/Birkebeinerskinke	kr.49,-.

FESTBORD

K R . 3 8 5 , - .

En miks av våre to mest populære buffeter, Tapas og Spezialkoldtbord.
Passer ypperlig til konfirmasjoner og andre spesielle anledninger.

Roastbiff m/remulade og potetsalat, Spekefat m/spekeskinke, fenalår og morrpølse,
Røkelaks m/eggerøre, pillede reker og krepsehaler m/majones, Confitert kyllingbryst,
Krydrede kjøttboller i tomatsalsa, Scampi m/ingefær og hvitløk, Gratinert sopp m/urter og
parmesan, Bakte småpoteter, Tomatsalat m/mozzarella, Blandet grønn salat, Krydret salatost fra
Ostegården, Lime og ingefærmajones, Aioli.

Vi anbefaler en Tapasbrødkurv eller Hjemmelaget focaccia som tilbehør. Om du ønsker noe
ekstra eller bytte noen av rettene – ta en titt på vår Tapas&Fingermat – enkeltretter!

FINGER & MINGLEMAT

KR. 265,-.

Ostegårdens Brie på rug m/valnøtt og akasiehonning

Potetlefse med Birkebeinerskinke m/snøfrisk og tyttebær

Quiche m/snøfrisk og røkt ørret

Asiatiske Scampispyd m/cashew og oystersaus

Hjemmelaget Focaccia m/chiliaioli

S P E S I A L K O L D T B O R D

K R . 3 4 9 , - .

Et klassisk koldtbord som passer til alle anledninger!

Hjemmelaget langtidsstekt Roastbeef, Skinke fra H.Brakstad Eftf. i Godvik, Vår egen hjemmelagde Svinestek, Grillede kyllinglår, Spekefat med Fenalår, spekeskinke og morrpølse fra Gilde, Røkt Ørret fra Fossen, Skalldyrfat med håndpillede reker, krepsehaler og dampede blåskjell.

Som tilbehør har vi blant annet hjemmelaget potetsalat og waldorfsalat, eggerøre, remulade, majones, sylteagurk, surkål, seterrømme og blandet frisk salat.

Vi anbefaler en Brødkurv eller Tapasbrødkurv som tilbehør til koldtbordet.

LUKSUSKOLDBORD

KR . 4 3 5 , - .

Et koldtbord med eksklusive råvarer, og hjemmelaget tilbehør. NB! Minimum 20 personer.

Gravet filet av reinsdyr med enebær, Confitert kalkynbryst med appelsin og urter, Langtidsstekt Roastbeef med ristet sort pepper, Helstekt Svinekam med honning, salvie og sitron, Spekefat med fenalår, spekeskinke og morrpølse fra Gilde, Grillet sjøkreps med urtesmør, håndpillede reker, krepsehaler og hvitvinsdampede blåskjell, Røkt ørret og gravet laks, Store reker med skall, Sild fra Marthas.

Som tilbehør har vi potetsalat, waldorfsalat, eggerøre, skogsbærmarmelade, sitronmajones, sennepssaus, blandet frisk salat og cherrytomatsalat med balsamico, dressinger og seterrømme.

Vi anbefaler en Brødkurv eller Tapasbrødkurv som tilbehør til koldtbordet.

HAVETS SYMFONI

KR. 429,-.

Det beste fra havet!

Store Reker med skall, Grillet Sjøkreps med Urtesmør, Håndpillede Reker og Krepsehaler, Krabbeskjell og Krabbeklør, Hvitvinsdampede Blåskjell, Gravet Torskefilet med Gin og Enebær, Helstekt side av Brosme med Urter og Sitron, Røkt Ørret.

Som tilbehør kommer det fennikel- og rettichsalat, grønn potetsalat med urter, eggerøre, frisk grønn salat, sitronbåter, dressinger, sitronmajones og seterrømme.

Vi anbefaler en Brødkurv eller Tapasbrødkurv som tilbehør.

O S T E F A T

Ost som tilbehør, snacks eller dessert er alltid godt! Vi har laget to alternativ med ost i hovedsak fra vår lokale osteleverandør Ostegården.

Ostegårdens Favoritter

Kr. 169,-

Camembert, Brie, Jørnsberg og Salatost fra Ostegården.

Serveres med kjeks, brød og et utvalg frukt, grønnsaker og konjakk- og nøttemarmelade.

Ostegårdens Lagrede Skatter

Kr. 205,-

Vellagret Camembert & Brie, Jørnsberg, Fanaost, Salatost fra Ostegården og en fyldig Blåmuggost.

Serveres med kjeks, brød, et utvalg frukt, grønnsaker og konjakk- og nøttemarmelade.

Samt Ostegårdens egen Chilimarmelade – perfekt til modne oster!

BRØDPAKKER

Hjemmelaget Focaccia

kr.39,- pr. person.

Enkel Brødpakke

Skåret brød fra Baker Brun, lyst og grovt, og smør.

Kr.28,- pr. person.

Tapasbrødkurv 20 personer

Hjemmelaget focaccia, rustikkbrød og 7-fjellsbrød fra Baker Brun, smør.

Beregnet til 20 personer

kr. 489,-

Brødkurv 10 personer

Rustikkbrød og 7-fjellsbrød fra Baker Brun (brytebrød) og skåret brød, smør.

Beregnet til 10 personer.

kr. 298,-

Brødkurv 20 personer

Rustikkbrød og 7-fjellsbrød fra Baker Brun (brytebrød) og skåret brød, smør.

Beregnet til 20 personer.

kr. 489,-