

## SELSKAPSMENY

### FORRETTER:

Blåskjellsuppe  
med kveite og sukkererter kr 95,-

Grønn asparges  
med krutonger, posjert egg  
og søt sennepsdressing kr 95,-

Fjellørret  
med appelsin- og pepperrotkrem  
servert med tynnbrødchips Kr 98,-

Serranoskinke  
med ost fra Tingvoll og  
sylta rødløk Kr 98,-

Sprøstekt laks  
på frisk salat med  
urtehollandaise kr 98,-

Gratinert chevre  
med Serranoskinke, valnøtter,  
druer og syltige epler kr 95,-

### HOVEDRETTER:

Kveite  
med gulrotrisotto, stekt sopp,  
ristede sukkererter, grønn asparges  
og hvitvinssaus kr 265,-

Pepperstekt laks  
med sesongens grønnsaker,  
pasta og soppsaus kr 265,-

Torsk  
med pamesankrust, cherrytomater,  
potetmos og bacon-  
og ingefærsmør kr 265,-

Ovnstekt ørret  
med spisskål, erter, crème fraîche  
og potetmos med estragon. kr 265,-

Hjortefilét  
med sauterte grønnsaker, ripsgele  
i krustade, røstipoteter og  
portvinssaus kr 310,-

Oksefilét  
med sopp, sesongens grønnsaker,  
fløtegratinerte poteter  
og rødvinssaus kr 285,-

Helstekt kalveentrecôte  
med bakte rotfrukter, kål, sopp,  
saltbakte poteter og rødvinssjy kr 295,-

Sennepsstekt lammecarré,  
farsert grilltomat, glaserte  
rotgrønnsaker, bakt løk,  
hasselbakte poteter og urtesaus kr 325,-

### DESSERTER:

Kaffe- og sjokoladepannacotta  
med sorbét kr 90,-

Hvit sjokolademousse  
med bærkompott kr 90,-

Crème brûlée med  
lakris og bringebær kr 90,-

Chilibakt ananas med kokossorbét kr 90,-

Salt lakris-is med fruktsalsa kr 90,-

Sitronterte med marengs kr 90,-

*Alle prisene i denne folderen er oppgitt per person -  
med mindre noe annet er forklart.*



941 63 788  
Lundgaardvegen 13  
2408 elverum

post@siris.no  
www.siris.no

josas as

# SIRIS

CATERING

## GRYTERETTER

Kyllinggryte med karri, kokosmelk, ris, grønn salat/dressing. Brød og smør	kr 169,-
Biff stroganoff med ris, grønn salat/dressing. Brød og smør	kr 180,-
Viltgryte med potetstappe, grønnsaker og tyttebær	kr 198,-
Elghakk med tyttebær og flatbrød	kr 180,-
Oksekjøttlapskaus med tyttebær og flatbrød	kr 135,-
Gryteretter til koldtbord	kr 65,-

## OSTEBORD

Blåmuggost fra Tingvoll, brie, manchego, Grotteost, Kvit Kjerringøy. Marmelader, frukt, kjeks, brød og rørossmør

kr. 310,-



Alle prisene i denne folderen er oppgitt per person - med mindre noe annet er forklart.

## KOLDTBORD

NR. 1

Røkelaks med eggerøre, hvitløksdampede blåskjell med aioli, pestostekt kylling med pastasalat, honning- og BBQ-glasert svine- nakke med sitrussalat, spekeskinke og fennikel- salami med potetsalat, roastbiff med remulade, elgkarbonader med løk. Brød og smør

kr 230,-

NR. 2

Sesamstekt laks med soyasaus, fisk- og skalldyrfat med aioli, pai med skinke, spinat, tomat med grønn salat, elgpølse med rød- løks- kompott, kjøttboller med tomatsaus, kylling- vinger med BBQ-saus, oksefilet med fransk potetsalat, pasta med chorizo og urterømme, ostefat med marmelader og kjeks. Brød og smør

kr 260,-

NR. 3

Varmrøkt ørret med pepperotrømme, gravet laks med sennepdillsaus og fylte egg, skalldyrfat med aioli, serranoskinke med asparges og parmesan, lammecarré med marinerte grønnsaker og sopp, viltfilét med fransk potetsalat, varmrøkt hjort med Waldorf- salat, andebryst med druesalat, pølsefat med sennep, ostefat med marmelade og kjeks. Brød og smør

kr 320,-

## TAPAS

TAPAS 1

Chili- og hvitløksmarinerte scampi, sesam- stekt laksespyd med avokadokrem, lefserull med tunfisksalat, hvitvinsdampet blåskjell, kjøttboller i krydret tomatsaus, stekt Chorizo, Serranoskinke med revet parmesan, pai med parmaskinke, spinat og cherrytomater, grillet svinenakke med appelsin- og grapefruktsalat med paprikadressing, Dijonmarinerte kylling- vinger, oster; Manchego 6 mnd, Kraftkar fra Tingvoll og Grotteost Hitra, marinerte oliven, aioli, saltbakte poteter. Brød

kr 325,-

TAPAS 2

Chili- og hvitløksmarinerte scampi, stekt kamskjell med pepperotkrem og epler, røket laks med tapenade på bruschetta, reker i picantsaus og mangosalat, kjøttboller i krydret tomatsaus, lammecarré med tzatziki, stekt Chorizo, Gransjøbergets elgpølse med rød- løks- kompott, Serranoskinke med revet parmesan, grillet ytrefilet med Chimichurri dressing, honninglasert spareribs med BBQ-saus, Dijon- marinerte kyllingvinger, pære med blåmugg- ost, valnøtter og honning, grillet chevre med saltbakte rødbeter, marinerte oliven, aioli, saltbakte poteter. Brød

kr 350,-

TAPAS - TILLEGG

Rømmedressing, tapenade, tomatsalat, grønn salat, ananas-, mango- og avocadosalsa, tomat- og mozarellasalat, fetaost, ovnsbakte grønnsaker, rød pesto, grønn pesto, Tzatziki.

kr 20,- pr person pr tillegg.

TAPAS DESSERT:

Brownies med ostekrem, sitronerte med marengs og bringebær, makroner; assortert, vaniljepannacotta (velg med: limesaus, bær eller frukt), crème brûlée, ost med marmel- ade, mørk sjokolademarquise med eksotisk frukt, pasjonsfrukt mousse med havreflarn, vaniljekrem med eple og crumble

kr 40,- pr person pr dessert

## TAPASTALLERKEN

Et utvalg av våre tapasretter kr 195,-

## SALATER

Spør oss om dagens salater kr 145,-

## SNITTER/CANAPEER

Valgfritt pålegg kr 30,- pr stk

## RUNDSTYKKER

Valgfritt pålegg kr 30,-

## SMØRBRØD

Valgfritt pålegg kr 60,-

## BAGUETTER

Valgfritt pålegg kr 59,- pr stk

## WRAPS

Salt kjøtt, urterømme, rødløk, tomat, pære og salat kr 95,-

Einerøkt laks, urterømme, rødløk, avokado, dill og salat kr 95,-

Kylling, karry, dressing, rødløk, bacon, ananas, tomat og salat kr 95,-



Alle prisene i denne folderen er oppgitt per person - med mindre noe annet er forklart.