

SELSKAPSMENY



2020

KJØKKENET ANBEFALER (2-RETTERS MENY)

Highland Cattle (Skotsk Høylandsfe):

Produsert på Kalvøy.

Marinert, helgrillete steker av storfekjøtt. Serveres med peppersaus, stekte poteter, grillede maiskolber, nykuttet salat, waldorf-salat, ferske frokostbrød/foccaciabrød og dressinger.

Skotsk Høylandsfe er flinke landskapspleiere. De spiser lauv, kvister og gras, og einer. Dette gjør at kjøttet får en anelse viltsmak på grunn av maten de spiser. Kjøttet er marmorert, det betyr at fettene ligger isprengt i kjøttet, som gjør det saftig og godt.

Plommedrøm (dessert)

Hjemmelaget plommekompott med tilbehør.

KR 545,- PR PERS

Til middagen anbefaler vi Kalvøy eple- eller drue juice, se drikkemeny.

Alle prisene forutsetter minimum 12 personer.

Alle priser er inkl. mva

LUNSJ / FORRETT

Lunsj kan bestilles frem til klokken 17.

Fiskesuppe

etter hjemmelaget oppskrift. Serveres med brød.

Allergener. fisk, melk, skalldyr, gluten*

Pris lunsj: kr 230,- pr. person.

Pris forrett: kr 116,- pr. person

Blomkålsuppe

Blomkålsuppe laget etter oppskrift fra gården. Servert med hjemmelagede frokostbrød og smør.

Allergener: melk, gluten*

Pris lunsj: kr 179,- pr. person.

Pris forrett: kr 79,- pr. person

Kalvøy spesial suppe

Nydelig ostesuppe med kjøttdeig. Fyldig og mild. Serveres med ferskt foccaciabrød. Allergener: melk, gluten*

Pris lunsj: kr 209,- pr. person.

Pris forrett: kr 99,- pr. person

Club Sandwich

Kylling sandwich med bacon, salatblader, grønnsaker, majones og karri. Allergener: melk, egg, sennep, gluten*

Pris: kr 179,- pr. person

Tacosalat:

Salat med smak av den meksikanske favoritten. Nykutta grønnsaker, løk, tacokjøttdeig. Serveres med ferskt brød.

Allergener: gluten*, løk

Pris: kr 209,- pr. person

Grill lunsj

Burger og pølser med brød, potetsalat, sprøstekt løk, ketchup/sennep. Allergener: gluten*, sennep, melk

Pris: Kr. 250,- pr. person

* Vi har også glutenfritt brød



MIDDAGSBUFFET

Highland Cattle (Skotsk Høylandsfe)

Produsert på Kalvøy. Marinert, helgrillede steker av storfe-kjøtt. Serveres med peppersaus, stekte poteter, grillede maiskolber, nykuttet salat, waldorfsalat, ferske frokostbrød/foccaciabrød og dressinger.

Skotsk Høylandsfe er flinke landskapspleiere. De spiser lauv, kvister, gras og einer. Dette gjør at kjøttet får en anelse vilt-smak på grunn av maten de spiser. Kjøttet er marmorert, det betyr at fettene ligger isprengt i kjøttet, som gjør det saftig og godt.

Allergener: gluten, melk, selleri, valnøtter (saus og brød kan også bestilles uten melk og gluten)

Pris: kr 489,- pr. person

Skalldyrbuffet

Reker, fylt krabbe, krabbeklør og dampede blåskjell. Alt helt ferskt fra sjøen via lokale skalldyrmottak. Servert med fersk loff, frisk salat, majones og sitron.

(med forbehold om tilgang på fersk sjømat fra leverandør)

Allergener: skalldyr, gluten, egg (brød kan bestilles uten gluten)

Pris: kr 440,- pr. person

Fra grillen

Grillede produkter av biffkjøtt, svinekjøtt, kyllingfilét, kyllingvinger, krydderpølser, maiskolber. Servert med nykuttet salat, pastasalat, potetsalat, dressinger, bakte poteter og foccaciabrød.

Dette er et måltid som alle vil like. Det vil det være innslag av de fleste kjøtt- og fjørfe produkter som har blitt produsert på Kalvøy gjennom tidene.

Allergener: gluten, melk (brød kan også bestilles uten gluten)

Pris kr 440,- pr. person

Rekebord

Rikelig med ferske reker, loff, majones, sitron og salater.
(med forbehold om tilgang på fersk sjømat fra leverandør)

Allergener: skalldyr, egg, gluten (brød kan også bestilles uten gluten)

Pris: kr 399,- pr. person

Taco

Alle elsker taco. Her serveres både lefser og skjell med et godt utvalg av forskjellige nykuttete grønnsaker og løk, rømme, guacamole, ost, tacokjøttdeig og -saus.

Allergener: gluten, melk

Pris: kr 355,- pr. person

DESSERT

Karamellpudding (hjemmelaget)

Allergener: Melk, egg

Pris: kr 95,- pr. person

Hjemmelaget is

med smak av bjørnebær, stikkelsbær eller rabarbra.

Serveres i porsjoner, med topping. Allergener: melk, egg

Pris: kr 95,- pr. person

Plommedrøm

Hjemmelaget plommekompott med tilbehør.

Allergener: mandler, hasselnøtter, melk, gluten

Pris: kr 95,- pr. person

Dronning Maud pudding (hjemmelaget)

Allergener: melk, egg

Pris: kr 95,- pr. person

Sitronfromasj (hjemmelaget)

Pris: kr 95,- pr. person

KAKEBORD

Ha gjerne med kaker til selskapet. Vi er behjelpelige med oppbevaring i kjøll eller frys, og dekker kakebordet for dere.

Pris: 50,- per person.

Kaker kan også bestilles direkte av Kalvøyparken. Ta kontakt for tilbud.

DRIKKE

Drikke kommer som tillegg i prisen (se vår drikkemeny)

Vi kan tilby kaffe/te, mineralvann, juice, alkoholholdig drikke, osv.

Vi kan blant annet anbefale vår egenproduserte eplemost og druejuice. De er laget av ferske epler og druer som er dyrket på Kalvøy.

Kalvøy Maritime Park AS

Tlf: 928 51 130

Epost: post@kalvoyparken.no



Kalvøy Maritime Park



Kalvoyparken

www.kalvoyparken.no