

GAVER FRA ØYRIKET





INNHold

Denne brosjyren inneholder eksempler på gaver fra flere produsenter i Øyriket.

Afternoon tea	s. 4 - 5
Gull fra Øyriket	s. 6 - 7
Sesongens Utvalgte	s. 8 - 9
Gavekort	s. 10 - 11
Hurran Spiseri	s. 12
Garnviks Røkeri	s. 13
Hitra Gårdsmat	s. 14 - 15
DalPro Gårdsmat	s. 16 - 17
Bryggeriet Frøya	s. 18
Helgebostad Hagebruk	s. 19
Dolmøy Seafood	s. 20 - 21

Fraktutgifter tilkommer i tillegg og henting/levring avtales direkte med produsent.



AFTERNOON TEA

INNHold:

Najadelaks fra Dolmøy seafood
Frøyaflak fra Garnviks røkeri
Sennepssaus fra Dolmøy Seafood
Te fra Helgebostad Hagebruk
Ost fra Hitra gårdsmat
Spekepølse fra DalPro Gårdsmat
Syltetøy og Biscotti fra Hurran spiseri

Afternoon tea er en sjarmerende britisk tradisjon, med røtter helt tilbake til midten av 1800-tallet. Her står mat og stemning i hovedfokus for å skape en uforglemmelig ettermiddag. Afternoon tea med smaker fra øyriket kan serveres i hagen, ved kjøkkenbordet, på tur, eller ved peisen. Det er bare fantasien som setter grenser. Afternoon tea er en matopplevelse man skal bruke tid på å nyte, der menyen inneholder elementer som pendler fra salt til søtt. Afternoon tea Smaker fra øyriket representerer smaker fra kysten av trøndelag, og har både fisk, villsau/vilt og ost samt bær og urter fra kystlandskapet representert.

Frøyaflak, er det perfekte fartøyet for både salte og søte munnfuller. Dander kjeksene med gravlaks og sennepssaus, spekepølse eller grotteost og syltetøy. Kjenn hvordan urte/blomster-teen fra Helgebostad hagebruk renser munnen og frisker opp smaksløkene mellom hver tygg! Måltidet avsluttes med å lene seg godt bak i en behagelig stilling og dyppe biscottien i teen.

Produktet vant tittelen ÅRETS
MATGAVE under Trøndersk Matfestival
2022

865,- eks mva

Bestilling:
kontakt@smakerfraoeyriket.no



Smaker fra Øyriket AS
Afternoon Tea

KATEGORI
ÅRETS MATGAVE

GULL FRA ØYRIKET

Trekassen Gull fra Øyriket er et samarbeid mellom produsenter i nettverket Smaker fra Øyriket. Flere av produsentene har mange vinnerprodukter og vi er veldig stolte av å kunne presentere denne kassen med Gull fra Øyriket. Alle produktene i kassen er tidligere gullvinnere. I kassen vil du finne en konvolutt med informasjon om vinnerproduktene på norsk og engelsk. For å kåre vinnerne på nytt, riv opp konvolutten ved å dra i gulltråden.

DISSE GULLVINNERNE ER MED I KASSEN:

Furia - Bryggeriet Frøya (4,7% øl)
Varmrøkt laks - Garnviks Røkeri
Røkt Ørret - Dolmøy Seafood
Kongeost - Hitra Gårdsmat
Varmrøkt lammelår - DalPro Gårdsmat

Trekassen er laget på DalPro av småindustriavdelingen. Den blir også pakket av personer i tilrettelagt arbeid. DalPro AS er en vekstbedrift som bistår mennesker i arbeid.

Gavekassen vant tittelen ÅRETS MATGAVE under Trøndersk Matfestival 2021 og BEST TASTING i World Food Gift Challenge 2022.

856,- eks mva

(aldersgrense 18 år på grunn av alkoholinnhold)

Bestilling:
kontakt@smakerfraoeyriket.no



Smaker fra Øyriket
Gull fra Øyriket





SESONGENS UTVALGTE SMAKER FRA ØYRIKET

Denne pakken settes sammen av sesoongens produkter fra våre produsenter. Vi velger for deg eller du kan være med å bestemme hvilke produkter du ønsker. Det vil også være mulig å velge øl i pakken.

SESONGENS UTVALGTE LITEN

4 utvalgte produkter i kjølebag
eks: 1 ost, 1 laks, 1 spekepølse og urter.

550,- eks mva

SESONGENS UTVALGTE STOR

6 utvalgte produkter i kjølebag
eks: 1 ost, 2 laks, 1 spekepølse, urter og 1 øl.

750,- eks mva

SETT SAMMEN DIN EGEN SESONGENS UTVALGTE SMAKER FRA ØYRIKET

Ta kontakt om du ønsker å sette sammen din egen variant.

Bestilling:
kontakt@smakerfraoeyriket.no



KATEGORI

ÅRETS MATGAVE

GAVEKORT

GAVEKORT

Vi tilbyr også gavekort. Et gavekort fra Smaker fra Øyriket kan brukes hos alle i nettverket: Hurran Spiseri, Bryggeriet Frøya, Garnviks Røkeri, Dalpro Gårdsmat, Hitra Gårdsmat, Helgebostad Hagebruk og Dolmøy Seafood.

Du bestemmer selv beløpet og gavekortet er gyldig i et år fra kjøpsdato.

Bestilling: kontakt@smakerfraoeyriket.no

TIL: _____

FRA: _____

VERDI KR: _____

DATE _____

SMAKSOPPLEVELSER, OMVISNING
I ÅKER, ØLSMAKING, MIDDAG,
OSTESMAKING, GOURMETMAT,
KOKK, HJORT, ØL, LUNSJ, VILLSAU,
KAFEBESØK, HJORTEFORING, SKINN,
LAKS, ØRRET, SPISELIGE BLOMSTER,
GRØNNNSAKER, OST OG
GULL FRA ØYRIKET

HURRAN GÅRD OG SPISERI



Hurran gård og spiseri selger garvede lammeskinn fra egen besetning. Vi har skinn i alle tenkelige farger og kombinasjoner. Super som gave hele året til foreksempel; dåp, konfirmasjon, julegave eller rett og slett som en gave til deg selv og dine på hytta eller hjemme.

Skinne kostar 960,- eks mva pr stk

Bestilling: saratarald@gmail.com



VALGFRI MIXKASSE

Velg 3 biter laks og 1 boks sild
+ 1 eske Frøyaflak

KR. 425,-



VELG MELLOM FØLGENDE VARIANTER:

Røkt laks, røkt ørret, varmrøkt laks, varmrøkt-hvitløkslaks, gravet laks og mildrøkt aquavitlaks.

Karrisild, rømmesild, sursild, tomatsild, eple & rødbetsild, matjessild og ramsløksild.

GARNVIK SNACK'S

Velg 1 bit laks og 1 boks sild
+ 1 eske Frøyaflak

KR. 249,-



VALGFRI HELSIDE

Velg mellom røkt laks, røkt ørret, varmrøkt laks eller gravet laks.

KR. 399,-



*Alle priser inkl. mva., ekskl. frakt
Bestillinger sendes til:
post@garnvik.no



HITRA GÅRDSMAT

På Helgebostad går lykkelige kyr ute og inne som de vil hele året. Lykkelige kyr gir nydelige melk som vi foredler til oster i verdensklasse. Økologisk og upasteurisert. For oss er kyrne selve grunnlaget, og for oss er det svært viktig med god dyrevelferd.



OPPLEVELSER

Hos oss kan du komme på ostesmaking i Grotta, eller lunsj/ middag på vår gårdsrestuarant.

OSTESMAKING I GROTTA



LUNSJ PÅ RESTUARANTEN



KONTAKT

hitragaardsmatmona@gmail.com

DALPRO GÅRDSMAT

DalPro Gårdsmat tilbyr velsmakende, unike og prisvinnende kvalitetsprodukter av hjort og villsau fra Hitra og Frøya. På øya Hitra ute i havgapet av Trøndelag, jobber vi på Dalpro hver eneste dag for å ivareta og framheve det beste i menneskene bak produktene våre og ikke minst produktene i seg selv. Dette medfører at vi kan tilby velsmakende og prisvinnende kvalitetsprodukter.

Produkter som lever i pakt med naturen og miljøet. Hjorten og villsauen i øyregionen beiter på tyttebærlyng, blåbærlyng, urter, gress, einer, tang og planter året rundt. Dyrene er slaktet lokalt her hos oss og mange av dyrene har også vokst opp på gården vår. Det frie liv, klimaet, behandlingen av råvaren og øyenes flora tilfører en unik smak av vill natur

- en Vekst  bedrift



FENALÅR

Fenalår med bein av villsaulam. Prisvinnende produkt.

NM Sølv 2012 – Norgesmesteskabet for kjøttprodukter
Årets Spekemat 2010 – Landskonkurranse for spekemat og flatbrød (toppscore)
NM Gull 2014 – Det Norske Måltid (100 poeng av 100 mulige)
Fenalår Gull nm i kjøttprodukter 2022 med 100 av 100 poeng.
Spesialitetsmerket

520,- eks mva



SPEKEPØLSER

3 pk spekepølser, variasjoner med hjort og villsau fra kysten.

260,- eks mva

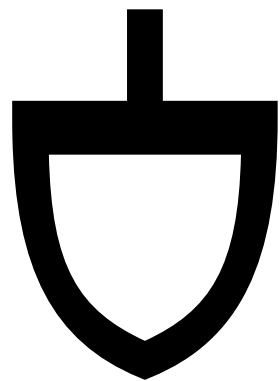


VILLSAUSKINN

Lokale villsauskinn fra Øyriket. Vakre og myke skinn i variasjoner med gråtoner, hvite, brune og beige.

1275,- eks mva

Julegaver eller andre henvendelser kan rettes til Marianne Farstad marianne.farstad@dalpro.no



BRYGGERIET FRØYA

BRYGGERIET FRØYA

Vi tilbyr 2- og 4-gavepakninger med 4,7% øl. Volum 0,5 L.

SORTIMENTET DET KAN VELGES FRA:

Uttian Pale Ale: Amerikansk type pale ale med typisk sitrus humlepreg.

Guri Kunna Stout: En mild og rund stout med balansert bitterhet og smak fra den brente malten.

Havfrua Lys Lager: Et lyst øl som passer godt til sjømat, blant annet lutefisk.

Kraken Bayer: Et mørkt lagerøl med et tydelig maltpreg. Passer til kraftig mat.

Havmann Blonde: En belgisk blonde som passer utmerket til skalldyr og sjømat.

Furia Sukkertare: Et kjelesyrnet øl med sukkertare fra Frøya.

Tuftkall Juleøl: Klassisk undergjæret juleøl, og et naturlig følge til julematen.

Nåsså-øl: en julepils som passer godt til gravlaks.

PRIS

2-pakk gaveeske 110,-

4-pakk gaveeske 220,-

eks. mva og eks. frakt

* Med forbehold om begrenset opplag/ sesongvarer.

BESTILLING

mona@bryggerietfroya.no



HELGEBOSTAD HAGEBRUK



Helgebostad Hagebruk drives av Elisa Helgebostad på Helgebostadøya utenfor Hitra. Her har hun i flere år drevet en markedshage og urtehage med rikt innhold hvor salg har vært til restauranter og private. Hun leier seg også ut til ulike event og prosjekt. Elisa har en bachelorgrad i ernæring, vært ivrig dyrker i mange år, glad i de gode historiene og lagd mye mat. Maten er inspirert av hva som er i sesong i hagen og fra landskapet her i øyriket. Her ute har vi den beste sjømaten, villsau og hjortevilt samt gårdsmatprodukter lett tilgjengelig. Dyrkning av grønnsaker og urter gjøres for å sikre at de beste plantene er tilgjengelig. Her får ting vokse sakte for å sikre den beste næringen og smaken innen rekkevidde. Mye av dyrkningsarealet er tilegnet de flerårige vekstene, er det her mye av fremtidens mat ligger? Når vi kan starte å høste fra hage og natur tidlig på våren, lenge før de ettårige vekstene er ferdige sikrer vi oss også den beste næringen og mye lenger sesong med ureist mat.

Vil du lære å dyrke, prøve dyrke noe nytt eller kanskje ha en liten workshop i å lage drivhus lett selv som et eksempel. Drømmer du om egen urteteblending, har du masse selvdyrket mat i hagen du ikke vet hvordan ta vare på, trenger nye oppskriftstips eller inspirasjon. Kanskje du bare vil ta med gjengen din på en liten smaksreise i plantemangfoldet, leie tilgang til hagene og utekjøkken, så vil hun gjerne legge til rette for det.

Lei inn Elisa Helgebostad til å ha eller fasilitere workshops på Helgebostad eller der dere ønsker. Lei som kokk til private arrangement. Omvisninger holdes på Helgebostad hele året.

Ta veldig gjerne kontakt for å høre mer om hvordan det kan legges til rette for deg eller dine ønsker.

elisahelgebostad@gmail.com
www.helgebostadhagebruk.no

DOLMØY SEAFOOD

GAVEPOSE 1

Foliepose med 1 stk Tuva's spesialrøkte laks (200 g) (VINNER av årets sjømatprodukt – Trøndersk Matfestival 2022) samt 1 stk Varmrøkt pepperlaks (200 g)

Pris kr 199,-

GAVEPOSE 2

Foliepose med 1 stk Najadelaks (200 g) samt 1 stk Dolmøy/Sands Sennepssaus (195ml)

Pris kr 229,-

GAVEPOSE 3

Foliepose med 1 stk Nåsåvittmarinert gravlaks (250 g) samt 1 stk Dolmøy/Sands Sennepssaus (195ml) (selges kun i nov og des)

Pris kr 229,-

GAVEPOSE 4

Foliepose med 1 stk Tuva's spesialrøkte laks (200 g) (VINNER av årets sjømatprodukt – Trøndersk Matfestival 2022) samt 1 stk Najadelaks (200 g) samt 1 stk Dolmøy/Sands Sennepssaus (195ml)

Pris fra kr 329,-

GAVEESKE 1

Gaveeske med 3 ulike laksesorter (ca 600 g)

Pris fra kr 339,-

(priseksempel er med røkt laks, varmrøkt pepperlaks og gravet laks). Her kan man selv velge hvilke laksetyper man ønsker.

GAVEESKE 2

Gaveeske med 1 helside laks.

Pris fra kr 399,-

(priseksempel er med røkt laks). Her kan man selv velge hvilken laksetype man ønsker
Alle priser eks mva og frakt. Individuell tilpasning på gaveposer er mulig. Henting/utlevering er etter nærmere avtale.

For informasjon og bestilling, ta kontakt med:
Emil Fjeldberg Elshaug +47 412 20 300
emil@dolmoyseafood.no



DOLMØY
SEAFOOD



DE' E' BÆRRE LÆKKERT

THE JULEKALENDER

ALTERNATIV 1:

1 stk Nåsåvittmarinert gravlaks (250g) fra Dolmøy Seafood en unik gravlaks tilberedt av norsk superior oppdrettslaks med en touch av Nåsåvitt.

1 stk Sands Sennepssaus (195ml) det perfekte valget til gravet og røkt laks. Og selvsagt kan den også brukes til lutefisk og annen julemat.

1 stk Nåså-øl fra Bryggeriet Frøya en julepils som passer godt til gravlaks.
1 stk Gunters spikkepølse fra Dalpro Spekepølse laget av hjort og villsau fra øyregionen. Helt vilt god til sene julekvelder

Pris pr gaveeske kr 445,- eks mva

ALTERNATIV 2:

1 stk Nåsåvittmarinert gravlaks (250g) fra Dolmøy Seafood en unik gravlaks tilberedt av norsk superior oppdrettslaks med en touch av Nåsåvitt.

1 stk Sands Sennepssaus (195ml) det perfekte valget til gravet og røkt laks. Og selvsagt kan den også brukes til lutefisk og annen julemat.

2 stk Nåså-øl fra Bryggeriet Frøya en julepils som passer godt til gravlaks.

Pris pr gaveeske kr 395,- eks mva

Pakking i kjølebag fra Smaker fra Øyriket
kr 200,- ekstra pr stk

Alle priser eks mva og frakt. Individuell tilpasning er mulig. Henting/utlevering er etter nærmere avtale i nov og des.

FOR INFORMASJON OG BESTILLING, TA KONTAKT MED:
Dolmøy Seafood v/Emil Fjeldberg Elshaug
+47 412 20 300 / emil@dolmoyseafood.no
Eller
Bryggeriet Frøya v/Mona Nicolaisen
+47 980 65 987 / mona@bryggerietfroya.no

SMAKER FRA ØYRIKET

MAT OG DRIKKE FRA HITRA OG FRØYA