



# Essa Catering meny

\*Allergier

## Tapas menyer

### Folkets tapas - 445.nok,-

- Focaccia, alioli, pesto, oliven

*Hjemmelaget saftig og mykt brød, søt og smaksrik alioli, velsmakende tomatpesto, urte og sitronmarnert salt og bittert oliven \*gluten,egg,nøtter,melk*

- Bønner og byggryn (Tabuleh)

*Våres nordisk versjon av denne vellkjente arabiske retten, kokt og marinert byggryn, bønner med arabisk krydder aroma og ferske urter.\*gluten*

- Artisjokk salat med avokado

*Syltet artisjokk med fersk blomkål, vårløk og avokado \*sulfit*

- Spekemat med melon

*2. typer spekkeskinke og kryddpølse*

- Falafel med chunky raita

*Autentisk falafel laget fra bunn og fersk agurk & yoghurt salat \*melk*

- Patatas-brava med habanero dressing



LOKAL MATGLEDE

*Spansk "spicy potatoes" med chili saus \*melk,egg*

- Blomkål "wings" med karibisk bbqsaus

*Paneret og friteret blomkål med parmesan ost og bbq dip  
\*melk,egg,gluten,sulfit,selleri*

- Mango ceviche med kamskjell, kreps og reker

*Hvitvin og sitrusmarinert fersk sjømat fra Sør-Amerika \*skalldyr,fisk,bløtdyr*

- Polpetti kjøttboller røkt tomatsaus

*Italienske kjøttboller med kryddpølse, løk og urter, velsmakende røkt tomatsaus  
med basilikum*

- Brisket in'a briochebrød

*Langtids ristet storfe side med kremet trøfle bbq kål i en myk og smaksrik brød  
\*melk,selleri,egg,soya,sulfit*

---

---

### **Tradisjonell tapas 595 nok pp**

- Focaccia alioli, pesto, oliven

*Hjemmelaget saftig og myk brød, søt og smaksrik alioli, velsmakende tomatpesto,  
urte og sitronmarnert salt og bittert oliven \*gluten,egg,nøtter,melk*

- "Caprese" - mozzarella, tomat og basilikum

*Fersk mozzarella ost, saftig tomater og søt basilikum salt og olivenolje \*melk*

**· Spekemat med melon**

*fire forskjellige sorter av spekkeskinke og kryddpølse med melon*

**· Ostefat med druer og knekkebrød**

*Manchego, Normanna og chevre serveres med rødbeter-rabarbara cutney og knekkebrød. \*melk,gluten,rugmel,*

**· Fersk kuttet italiensk salat med feta og balsamico**

*Klassisk fersk rustik salat med crispy krutonger og balsamico vinaigrette*

**· Patatas-brava med habanero dressing**

*Spansk "spicy potatoes" med chili saus \*melk,egg*

**· Italienske kjøttboller med røkt tomatsaus**

*Italienske kjøttboller med kryddpølse, løk og urter, velsmakende røkt tomatsaus med basilikum*

**· Syltet aroma sopp med asparges**

*Bakt og pickled sopp med grilled asparges*

**· Varmrøkt laks og grillet hjertesalat med dill krem**

*Laksen er honings gravet med karve og sitron servert med grillet hjertesalat og avocado dill krem*



- Skaldyrfat, sjøkreps, blaskjell, reker, kamskjell

*Klassisk kalt sjømat bord til en skikkelige fest*

---

---

### **Vegetar tapas 445 nok pp**

- Focaccia med alioli, pesto og hummus

*Hjemmelaget saftig og myk brød, søt og smaksrik alioli, velsmakende tomatpesto, urte og sitronmarnert salt og bittert oliven \*gluten,egg,nøtter,melk*

- Fersk kuttet italiensk salat med fetaost og balsamico

*Klassisk fersk rustik salat med crispy krutonger og balsamico vinaigrette\*gluten,melk*

- Falafel med "chunky" raita

*Autentisk falafel laget fra bunn og fersk agurk, yoghurt salat \*melk*

- Artisjokksalat med avokado

*Syltet artisjokk med fersk blomkål, vårløk og avokado \*sulfit*

- Tabouleh med byggryn

*Våres nordisk versjon av denne vel kjente arabiske rett, kokt og marinert byggryn og bønner med arabisk krydd aroma og ferske urter.\*gluten*

· **Patatas-brava med habanero dressing**

*Spansk "spicy potatoes" med chili saus \*melk,egg*

· **Blomkål"wings" med karabisk bbq saus**

*Paneret og friteret blomkål med parmesan ost og bbq dip  
\*melk,egg,gluten,sulfit,selleri*

· **Grilled brokkolini og ananas med arabisk dukkha**

*Grillet tekstur ekstrakter den naturlige smaker, dresset opp med eddik, sjalottløk,  
ristet frø og krydd \*sulfit,sesam*

· **Nottemedaljonger med jordskokk (nøttesteak)**

*Stekt nøtte steak med jordskokk pure og tyttebær  
\*peanøtt,cashew,valnøtt,gluten,havre*

· **Grilled Halloumi ost med mangosalsa**

*Norsk sesongmessige type av Gresk halloumi ost laget av Jarlsberg \*laktose*

---

## Populære gryteretter | supper

min 10pax

- **Massaman curry med ris - (kylling/vegetar) mild thai curry med peanøtter, cummin, koriander og kokosmelk 145.nok,- \*peanøtter,selleri**
- **Boeuf bourguignon med potetmos - fransk rødvin brassert storfe med gulrøtter og løk 165.nok,- \*sulfit,laktose**
- **Indisk Dhal med raita og naan brød - linsegryte med ingefær, hvitløk og chili. Yoghurt basert agurksalat, hjemmelaget naanbrød.145.nok,- \*laktose,gluten**
- **Lapskaus med rundstykke og tytteber - norsk klassisk gryte, storfe, rotgrønnsaker, poteter, hjemmelaget rundstykke og tyttebær compot 145.nok,- \*laktose,gluten**
- **Bosnian pot, lamb kale potato tomato - one pot, ovns bakt gryte av lamm, rotgrønnsaker, kål, potet og tomat, nybakt brød og smør. 155.nok,- \*sulfit,gluten,laktose**
- **“Fisherman’s” suppe med nybakt brød og smør - kremet hjemmelaget fiskekraft, torsk, laks, erter, gulrøtter, purreløk. 135.nok,- \*fisk,**

## **Grill buffet**

### **Menu 1. 465nok. pp**

- *Ny bakt brod*
- *Salat Shirazi*
- *Thaboule*
- *Grillede grønnsaker med Dukkha*
- *Grillede Asparges and parmaskinke*
  - *Småpoteter med parmesan*
  - *Vill reker og grønnkal*
- *Kveite med kapers-chimichurri*
- *Appelsin glassert lamfillet*
- *Bbq Pigwings med mais og coleslaw*

### **Menu 2. Tradisjonell 595nok. pp**

- *Ny bakt brod med alioli*
- *Salat Shirazi*



LOKAL MATGLEDE

- *Klassisk Fransk Potetsalat*
- *Portobello og spinat*
- *Folva sma poteter med parmesan*
- *Hvitløks glasserte villreker*
- *Gravet og grillet laks*
- *Kylling - Koreansk*
- *Ytrefilet av storfe - grillsaus (spesialitet)*

### **Meny 3. Vegetar grillmeny 495nok. pp**

*Nybakt brod med alioli*

- *Salat Shirazi*
- *Grillet Hallumi og ananas syltet sennepsfrø*
- *Portobello sopp med spinat*
- *Folva sma poteter med parmesan*
- *Sellerirot og søtpotet biffer, marinert og grillet*
- *Aubergine ruller med pesto-rosso og philadelphia*
- *Meksikanske helgrillede maiskolber*





- *Fylt og gratinert squash*
- *Grillet romano med tomat concasse*

