

*Helles* Catering  
- opplevelser med mat

## Jo flere kokker, dess mindre søl...

Vi kan tilby deg mat fra innlandets beste kokker – rett hjem! Og når gjestene dine ankommer, er kjøkkenet ditt like rent og ryddig...

Enten du ønsker enkel tradisjonsmat eller mer sofistikerte retter – vi i Helles Catering kan hjelpe deg. Våre kokker er opptatt av å gi folk gode matopplevelser.

Kunnskap om mat og råvarer er grunnlaget for vårt motto:

-Opplevelser med mat, og uten kunnskap, ingen god opplevelse.

Vi er stolte av våre ansatte og setter vår lit til at de også i årene som kommer vil fortsette å gi våre gjester det beste av det beste.



*Helle Jordbræk*

## Tradisjonelt koldtbord

- Røkelaks
- Roastbiff
- Ørretmedaljonger
- Modnet spekeskinke
- Urtestekt kylling
- Varme biffkarbonader
- Eggerøre
- Potetsalat
- Urtdressing
- Vinaigrette til salat
- Remulade og sylteagurk
- Nystekt brød, flatbrød og smør

kr 165,-

## Selskapskoldtbord

- Aquavitgravet laks med sennepssaus
- Ørret medaljonger med aspic
- Varmrøkt ishavsrøye med urtdressing
- Kirsebærmarinert roastbiff med fransk potetsalat
- Viltpaté med tyttebærrømme
- Baconstekt kylling med marinerte druer
- Varme biffkarbonader
- Grønn salat
- Nystekt brød, flatbrød og smør

kr 225,-

## Luksus koldtbord

- Skalldyrssfat
- Scampi med safran vinaigrette
- Røkt blåkveite
- Whiskygravet ørret med sennepssaus
- Roastbiff av elg
- Spansk Seranoskinke
- Kyllingbryst med chilirømme
- Hjorteplovme med rødløkskompott
- Eggerøre
- Potetsalat og rømme
- Nystekt brød, flatbrød og smør

kr 315,-

Gryteretter til koldtbord, tillegg kr 60,- pr. person.

Velg mellom Stroganoff med ris/ kyllinggryte med ris.

Dessert til koldtbord, tillegg kr 30,- pr person.

Velg mellom frisk fruktsalat, karamellpudding og fromasj.

# Spekemat

## LUKSUS SPEKEMATBORD

Spekeskinke, fenalår, morrpølse, speket dyrekjøtt, eggerøre, potetsalat, rømme, brød, flatbrød og smør

kr 155,-