

Cateringmeny



Brødmat

Snitter

(Beregn 3-4 pr pers)

Reker og majones
Krepsehaler og dillmajones
Røket laks og eggerøre
Roastbiff og remulade
Brie og druer
Kalkun og waldorfsalat
Skinke og italiensk salat

25,-

Canapéer

Reker og majones
Krepsehaler og dillmajones
Røket laks og eggerøre
Roastbiff og remulade
Kalkunrullade med waldorfsalat
Brie, druer og saltstenger

29,-

Baguetter

(27 cm, fin eller grov.

Samme pris uansett pålegg)

Ost og skinke
Kyllingsalat
Rekesalat
Roastbiff og remulade
Røkt laks og eggerøre
Spekeskinke og potetsalat

59,-

Rundstykker

(Fin eller grov, pris er pr 1/2 rundstykke)

Røkt laks med egg
Egg med reker
Salami og majones
Hvitost og paprika
Skinke og italiensk salat

35,-

Luksuslandgang, grovt brød

Hver og én luksuslandgang har alle følgende pålegg:

Reker og majones, røkt laks og eggerøre, roastbiff og remulade samt skinke og italiensk salat.

79,-

Smørbrød

Varmt karbonadesmørbrød

med ertestuing og stekt løk.

Enkel 65,-

Dobbel 85,-

Kalde smørbrød 49,-

Samme pålegg som på snitter.

Foccaciabrød

Hjemmebakt foccaciabrød.

Serranoskinke
Manchegoost
Chorizo
Olivensalat
Grillet sjampinjong og aioli

89,-

Fylt bobolibrød

Fetaost oliven, tomatskiver,
pesto og rødløk

Curry chicken salsa 55,-

Kalkun, bacon og tomat 65,-

Salater

Alle salater serveres med brød, smør og dressing.

Pastasalat

Med masse grønt og
strimlet kalkunfilet.

79,-

Gresk salat

Med tomatskiver, agurk,
rødløk, fetaost og oliven.

89,-

Caesarsalat

med kyllingfilet, parmesan
og krutonger.

89,-

Vegetarsalat

Med sesongens friske råvarer.

67,-



Kalde tallerkenretter

Lunsjtallerken

120,-

Roastbiff, remulade, kylling, kokt skinke, røkt laks, eggerøre, reker, majones, ost, potetsalat, brød og smør.

Festtallerken

155,-

Kalkunfilet, waldorfsalat, spekeskinke, potetsalat, laks, eggerøre, reker, majones, krepsesalat, roastbiff, remulade, ost, brød og smør.

Ostetallerken

125,-

Fem typer ost, assortert frukt og forskjellige typer kjeks.

Speketallerken

155,-

Spekeskinke, fenalår, morrpølse, spekepølse, potetsalat, eggerøre, rømme, melon, flatbrød og smør.

Tapastallerken

165,-

Serranoskinke, chorizo, manchegoost, oliven, artisjokk, fylte chili, grillet sopp, marinerte scampi, foccaciabrød og aioli.



Koldbord

(Minimum 10 personer)

Lunsjbord

pr pers 179,-

Røkt laks og eggerøre, krepsesalat, roastbiff og remulade, saunaskinke og potetsalat, grillet kald kylling og waldorfsalat, spekeskinke, morrpølse og rømme, brød og smør.

Prima koldtbord

pr pers 230,-

Røkt laks og eggerøre, gravlaks og sennepssaus, roastbiff og remulade, kokt skinke og potetsalat, saunaskinke, grillet kald kylling og waldorfsalat, fenalår, spekeskinke, morrpølse og rømme, italiensk salat, krepsesalat, fylte egg, tomatsild, sursild, brød og smør.

Ostebord

pr pers 220,-

8 forskjellige utvalgte oster, oppskåret frukt og kjeks.

Luksus koldtbord

pr pers 345,-

Røkt laks og eggerøre, gravlaks og sennepssaus, roastbiff og remulade, potetsalat, saunaskinke, kalkunfilet og waldorfsalat, fenalår, spekeskinke, morrpølse og rømme, italiensk salat, krepsesalat, varmrøkt ørret, reker og majones, fylte egg, tomatsild, sursild. Fem sorter ost og kjeks, brød og smør.

Spekebord

pr pers 230,-

Norsk tradisjonelt. Spekeskinke, fenalår, fårepølse, morrpølse, viltpølse, potetsalat, eggerøre, rømme, melon, salat, flatbrød, brød og smør. (Tillegg for rømmegrøt kr 45,- pr pers)



Tapas buffét

(min 10 pers for bestilling)

Tapas frios pr pers 195,-

Tortilla Española, spansk bondeomelett med løk, potet.

Champiñones al Ajillo, stekte sjampinjonger i hvitløk og sitron.

Pimientos piquillos asados, grillede skinnfrie paprika med urteolje.

Chorizo, spansk spekepølse.

Qeso Manchego, spansk fåremelkost fra høyslettene i la Mancha.

Jamón Serrano, spansk spekeskinke, lufttørret i minst 12 måneder.

Salmon ahumado, røkt laks i skiver med dillkremsaus.

Patatas Arrugadas, små salte poteter.

Acietunas Aliñadas, marinerte oliven.

Aioli, hjemmelaget hvitløksmajones på basis av olivenolje.

Pan con hierbas y aceite de oliva, hjemmebakt brød med urter og olivenolje.

Tapas mixta per pers 275,-

Champiñones al Ajillo, stekte sjampinjonger i hvitløk og sitron.

Gambas Pil Pil, scampi sautert i hvitløk og chiliolje.

Chorizo, spansk spekepølse.

Qeso Manchego, spansk fåremelkost fra høyslettene i la Mancha.

Jamón Serrano, Spansk spekeskinke, lufttørret i minst 12 måneder.

Albondigas con salsa, krydrede kjøttboller med hot tomat-salsa.

Brocheta de Pollo, marinert kyllingfilet på spyd.

Patatas Arrugadas, små salte poteter.

Patatas Alioli, hvitløkspoteter.

Acietunas Aliñadas, marinerte oliven.

Chile relleno de queso, fylte chili med feta.

Ensalade de alcachofas, artisjokksalat.

Aioli, hjemmelaget hvitløksmajones på basis av olivenolje.

Pan con hierbas y aceite de oliva, hjemmebakt brød med urter og olivenolje.

Tapas grandes pr pers 335,-

Tortilla Española, spansk bondeomelett med løk, potet.

Champiñones al Ajillo, stekte sjampinjonger i hvitløk og sitron.

Pimientos piquillos asados, grillede skinnfrie paprika med urteolje.

Ensalada mixta, blandet salat med tunfisk, tomat, løk og aubergin.

Gambas Pil Pil, scampi sautert i hvitløk og chiliolje.

Chorizo, spansk spekepølse.

Qeso Manchego, spansk fåremelkost fra høyslettene i la Mancha.

Jamón Serrano, spansk spekeskinke, lufttørret i minst 12 måneder.

Pincho con carne de cerdo, grillspyd med marinert svinekjøtt.

Albondigas con salsa, krydrede kjøttboller med hot tomat-salsa.

Brocheta de Pollo, marinert kyllingfilet på spyd med rød paprika og hvitløksmajones.

Patatas Arrugadas, små salte poteter.

Patatas Alioli, hvitløkspoteter.

Acietunas Aliñadas, marinerte oliven.

Chile relleno de queso, fylte chili med feta.

Ensalade de alcachofas, artisjokksalat.

Aioli, hjemmelaget hvitløksmajones på basis av olivenolje.

Pan con hierbas y aceite de oliva, hjemmebakt brød med urter og olivenolje.



Sushi

Vi kan levere nylaget sushi til ditt selskap. Dette anrettes på serveringsfat og kan settes frem som en buffet. Et bredt og varierende utvalg av dagens ferskeste råvarer vil bli benyttet, og vi forbeholder oss retten til å endre råvarer etter tilgjengelighet og kvalitet.

Medium Sushi Meny 195,-

Nigiri, 4 biter
2 biter risegg med laks
2 biter risegg med scampi

Ura Maki, 4 biter
(Makirull med risen på utsiden)
2 biter California Maki
Crabsticks, avocado, chilimajones og sesamfrø
2 biter med rå laks og vårløk

Futo Maki, 4 biter
(Tykk makirull med nori på utsiden)
2 biter med fritert scampi, avocado og chilimajones
2 biter med fritert laks og avocado

Stor Sushi Meny 275,-

Nigiri, 6 biter
2 biter risegg med tunfisk
2 biter risegg med laks
2 biter risegg med scampi

Ura Maki, 4 biter
(Makirull med risen på utsiden)
2 biter California Maki
Crabsticks, avocado, chilimajones og sesamfrø
2 biter rå laks og vårløk

Futo Maki, 2 biter
(Tykk makirull med nori på utsiden)
2 biter med fritert scampi, avocado og chilimajones

Sashimi, 4 skiver
(Rå, skivet fisk/skaldyr)
2 skiver smørfisk (Escolar)
2 skiver laks

Vår sushi serveres med:
Soyasaus, syltet ingefær, wasabi, sjøgress-salat. Spisepinner følger med.
For å oppnå best mulig kvalitet må vi ha bestilling senest 4 dager før, og minimumsantall pr. bestilling er 10 personer.



Sommermat

Stor grillbuffét pr pers **295,-**

(min 20 pers)

Marinert grillribbe, fisk i folie, hamburger i brød, grillspyd med kylling, grillpølse, smørbakte maiskolber, bbq-saus, hvitløkssaus, superdressing, potetsalat, frisk salat, pastasalat, bakt potet, rømme, brød og smør.

Julemat

Julekoldtbord pr pers **265,-**

Sylte, ribberull, juleskinke, badsturøkt lammelår, viltpate, varmrøkt pepperlaks, gravlaks, sennepssaus, skalldyrssalat, tomatsild, rømmesild, reker med skall, røkt ørret, eggerøre, kalkunbryst, waldorfsalat, potetsalat, majones, rømme, flatbrød, brød og smør.

Juletallerken pr pers **195,-**

Juleribbe med julepølse, medisterkake, svsker, eple, rødkål, julesaus, kokte poteter og tyttebær.

Pinnekjøtt pr pers **245,-**

Med vossakorv, kålotstappe, sjø og kokte poteter.

Lutfisk pr pers **295,-**

Med ertestuing, stekt bacon, sennepssaus, sirup, lefse og kokte poteter.

Kombinasjoner

Julekoldtbord pr pers **395,-**

Med varm juletallerken.

Julekoldtbord pr pers **450,-**

Med pinnekjøtt.

Julekoldtbord pr pers **490,-**

Med juletallerken og pinnekjøtt.

Varm mat

(nok til 2 ganger servering)

Skinkestek pr pers **175,-**

Med surkål, gulrot, erter, saus og poteter.

Biff stroganoff pr pers **165,-**

Med ris, salat, brød og smør.

Kalvestek pr pers **215,-**

Estragonmarinert med sesongens grønnsaker, ovnsstekte poteter og kalvesjysaus.

Innherredssodd pr pers **145,-**

Med poteter, gulrot og flatbrød.

Viltgryte pr pers **205,-**

Med rosenkål, tyttebær, flatbrød og kokte poteter.

Laksefilet pr pers **165,-**

Ovnsbakt med sesongens grønnsaker, hvitvinsaus og kokte poteter.

Brun lapskaus pr pers **85,-**

Med flatbrød, smør og tyttebær.

Rømmegrøt pr pers **85,-**

Med smør, kanel og sukker.

Risgrøt pr pers **75,-**

Med smør, kanel og sukker.

Thai wok pr pers **145,-**

Med kyllingfilet og jasmiris.

Wok med svinefilet pr pers **165,-**

I sursøt saus, friske grønnsaker og jasmiris.

Lasagne pr pers **145,-**

Med salat, brød og smør.



Desserter

Riskrem med rød saus 65,-

Multekrem med krumkake 85,-

Crème brûlée 89,-

Karamellpudding 75,-
Med karamellsaus og krem.

Sjokolademousse 65,-
med friske frukter og bærcoulis.

Panna cotta 89,-
Med bærcoulis og sjokolade.

Kaker og søtsaker

Kaker

Georginekake, lukket valnøtt, åpen valnøtt, jordbæргеkekake, romkake og sjokolademousse.

Finnes i størrelsene:

8 stk rund	280,-
20 stk rund	690,-
30 stk firkant	990,-
60 stk firkant	1 880,-

Kransekake 18 ringer 370,-

Waleskringle 390,-
Med krem, 30 stykker.

Bilde på kake 200,-
Påskrift på kake 100,-

Porsjonskaker pr stk 35,-
Napoleonskake, marsipankake, jordbæргеkekake, ostekake, brownies.

Hveteboller pr stk 15,-
Med brunost, hvitost eller jordbærsyltetøy.

Vafler enkel 15,-
dobbel 22,-
Med hvitost, brunost eller jordbærsyltetøy.

Kaffebrød pr stk 25,-
Wienerbrød, skolebrød, solskinnsbolle, skillingsbolle og krembolle.

Petitfours/konfekt pr stk 25,-

Frukt

Fruktkurv 4kg 195,-

Fruktkurv 6kg 295,-

Gavekurv 4kg 350,-
Med røkelaks eller sjokolade.

Skåret frukt pr porsjon 35,-

Fruktfat for 20 personer 590,-

Pauseknask pr porsjon 35,-
fat for 20 pers 590,-

Rå grønnsaker med 2 typer dip.
Gulrot, kålrot, blomkål, agurk og stangselleri.



Drikkevarer

Kaffe/te pr kopp 9,-
Container, 50 kopper 450,-
Container, 100 kopper 900,-

Mineralvann 0,5l 25,-
Melk pr l 25,-
juice pr l 35,-



Leveringsbetingelser

Kaldmat bestilles senest dagen før levering. Varmmat bestilles senest 4 dager før levering.

Ved avbestilling senere enn 4 dager før levering vil kunde bli belastet med 15% av kjøpesum.

Ordregebyr kr 53,- for bestillinger under kr 500,-

Utkjøring kr 175,- man/fre til kl 15.00.

Utkjøring kr 275,- etter kl 15.00 og på lørdager. Søndager kun avhenting på Havstein.

Betaling mot faktura med 14 dager forfall fra fakturadato.

Alle priser er inkl. mva.

PRIMAas
frukt og mat



A photograph of two chefs in a kitchen. The chef in the foreground is wearing a white chef's coat and a black apron, looking down at a lime he is holding. The chef in the background is also wearing a white chef's coat and a black apron, looking down. The background is a bright kitchen with large windows.

Prima catering

Stabells vei 4
7021 Trondheim

Bestill på:

catering@prima-as.no

www.prima-as.no

401 00 033

Sentralbord:

72 89 43 00