



# Selskapsmat Catering

**Bestilling på telefon 90 74 42 96**  
eller e-post: [mestermat@combitel.no](mailto:mestermat@combitel.no)

[www.mestermat.com](http://www.mestermat.com)

## Velkommen til Mestermat Catering

Vi tilbyr catering i Asker, Bærum, Røyken, Hurum og Oslo.

Vi har endel servise for utleie:

Middagstallerkener, kuvertasjetter, kakeasjetter, dessertskåler, kaffeservise, bestikk, hvitvinsglass, rødvinnglass, farrisglass, cognacglass,snapsglass.

*kr 8,- pr del.*

I tillegg har vi serveringsfat, boller, sausenebb, ildfaste former, gripebestikk, sauseøser.

*kr10 pr del.*

Formidling av kokker og serveringspersonal er vi behjelpelig med. Kokk kr 750.- pr. time. Serveringspersonale kr 290-340,- pr. time. Anbefaler en kokk pr. 40 gjester og en servitør pr. 10-15 gjester avhengig av type selskap.

### Allergener

1-Gluten	7-Laktose
2-Skalldyr	8-Hvitløk
3-Egg	9-Bløtdyr
4-Fiskesaus	10-Nøtter
5-Sesamfrø	11-Fisk
6-Soya	12-Sennep

## Koldtbord

### Jubileumskoldtbord

Kald kokt laks med agurk,egg og creme fraice  
Røkt ørret med eggerøre  
Marinerte krepshealer og reker på salatseng  
Roastbiff med remulade  
Marinert kalkunbryst med Waldorfsalat  
Tre sorter ost med druer og kjeks  
Hjemmelaget karamellpudding med pisket krem  
Allergener 1-2-3-7-10-11-12

*kr. 335,- pr pers*



### Venners lag

Hjemmelagde karbonader med løk  
Pai med skogsopp og bacon  
Kyllingklubber med pastasalat  
Assortert sild med rugbrød  
Røkt ørret med eggerøre  
Spekeskinke med melon  
Allergener 1-3-7-11

*kr. 310,- pr pers*

### Det lille koldtbord

Roastbiff med remulade  
Spekeskinke med melon  
Røkt ørret med eggerøre  
Kyllingwok i maistortilla med salsa og rømme  
Allergener 1-3-6-7-11

*kr. 240,- pr pers*

### Favoritten

Røkt ørret med eggerøre  
Kald olivenbakt laks med pepperotkrem  
Skalldyrsalat med urter og asparges  
Roastbiff med saltbakte almadinepoteter  
Kyllingklubber med pastasalat  
Spekeskinke med potetsalat  
Allergener 2-3-6-7-11-12

*kr. 335,- pr pers*

### Spekemat

Spekeskinke,fenalår,reinsdyrsnabb,choriciopølse  
eggerøre,rømme,løk,potetsalat og flatbrød  
Allergener1-3-7

*kr. 230,- pr pers*

### Ostefat

Seks utvalgte oster med druer,stangselleri,paprika og kjeks  
Allergener 1-7-8

*kr. 190,- pr pers*

## Tapas "Fingermat"

### Meny 1

Ovnstekte laksespyd med hvitvinsdip  
Marrokanske kjøttboller med tomatdip  
Urtemarinerte scampi med spinat  
Buffalo wings  
Basmatirisboller med safran  
Pai med skogsopp og bacon  
Greske lammespyd med basilikumdip  
Tomatsalat med fetaost  
Maistortilla med spekeskinke  
Assorterte oliven  
Sesongens grønnsaker med rømme og salsadip  
Allergener 1-2-3-6-7-8-11-12

kr. 365,- pr pers

### Meny 2

Lammespyd Provencale  
Biffstrimler med ratatoille  
Marinert scampi med østens grønnsaker  
Spansk omelett  
Maistortilla med laks og Snøfrisk  
Snacks med salsa og rømmedip  
Assorterte oliven  
Ostekrem på squash  
Tomater Bolognese  
Foccaciabrød  
Allergener 1-2-3-6-7-8-11-12

kr. 330,- pr pers

### Meny 3

Marrokanske kjøttboller med tomatdip  
Kyllingsnacks  
Pai med spinat og bacon  
Djevelegg  
Assorterte oliven  
Gresk salat  
Snacks med salsa og rømmedip  
Maistortilla med spekeskinke og snøfrisk  
Allergener 1-3-6-7-8

kr. 245,- pr pers

### Meny 4

Lammespyd med basilikumdip  
Chilimarinerte scampi med spinat  
Urtebakte poteter med hvitløk  
Marrokanske kjøttboller med tomatdip  
Karrymarinert kylling med østens grønnsaker  
Spansk omelett  
Sesongens grønnsaker med salsa og rømmedip  
Assortert oliven  
Blåskimmelost på rugbrød  
Foccaciabrød  
Maistortilla med laks og Snøfrisk  
Lodderogn med sitron  
Allergener 1-2-3-6-7-8-11-12

kr. 355,- pr pers



## Festmiddager

### Forretter

Skalldyrsymfoni med urter og asparges Allergener 1-2-3-7-8-9-12	kr. 125,- pr pers
Gravlaks på toast med sennepsaus Allergener 1-3-7-11-12	kr. 115,- pr pers
Serranoskinke med asparges og urtesaus Allergener 1-6-7-12	kr. 112,- pr pers
Kremet fiskesuppe med foccaciabrød Allergener 1-2-3-4-7-8-9-11	kr. 112,- pr pers

### Hovedretter

Alle hovedretter er basert på to gangers servering

Sennepsglasert svinenakke med svsker, broccoli, gulrøtter, fløtesaus og persillepoteter, Allergener 1-7-12	kr. 240,- pr pers
Ovnsbakt indrefilet av svin med gratinerte tomater, squash, skogsopp, timianstekte poteter, rødvinsaus Allergener 1-7-8	kr. 260,- pr pers
Urtebakt laks med rotgrønnsaker, kokte poteter, Sandefjordsmør Allergener 7-11	kr. 270,- pr pers
Fisk avhengig av sesong skaffes, pris på forespørsel	
Reinsdyr ytrefilet med sellerirotpure, rosenkål, skogsopp, ingefærsyltet pære, timianstekte poteter, viltsaus Allergener 1-7	kr. 370,- pr pers
Marinert kalkunbryst med appelsinsaus, kremet grønnkål, gratinerte tomater, persillepoteter Allergener 1-7	kr. 305,- pr pers
Urtemarinert lammelår med Provencalsaus, fløtegratinerte poteter, sesongens grønnsaker Allergener 1-7-8	kr. 330,- pr pers
Kalvestek med fløtesaus, blomkål, gulrøtter sukkererter, kokte poteter Allergener 1-7	kr. 315,- pr pers



Okse indrefilet med rødvinsaus, fløtegratinerte poteter, broccoli, champignon, gratinerte poteter Allergener 1-7-8	kr. 395,- pr pers
Elg eller dyrestek med skogsopp, viltsaus, rosenkål, saltbakte Amaldinepoteter, gulrøtter, tyttebær Allergener 1-7	kr. 375,- pr pers



### Dessert

Frisk fruktsalat med krem Allergener 7	kr. 90,- pr pers
Hjemmelaget karamellpudding med krem Allergener 3-7	kr. 82,- pr pers
Sjokolademousse Allergener 3-7	kr. 80,- pr pers
Vaniljeis med lune skogsbær Allergener 3-7	kr. 73,- pr pers
Multekrem med krumkake Allergener 1-3-7	kr. 90,- pr pers

## Grillmenyer

### Meny 1

Marinert grillspyd

Løkpølser

Lammelår i skiver

Bakt potet, gresk salat, kryddersmør, sennep, ketchup,

løk, lomper, brød

Allergener 1-6-7-8-12

kr. 275,- pr pers

### Meny 2

Helstekt indrefilet av okse

Ostepølse med bacon

Marinerte nakkekoteletter av svin

Fløtegratinerte poteter, bakte grønnsaker, løk, lompe,

sennep, ketchup, kryddersmør

Allergener 1-6-7-8

kr. 320,- pr pers

### Meny 3

Hamburgere

Grillpølser

Røkte svinekoteletter

Brød, lompe, blandet salat, dressing, potetsalat, sennep,

ketchup, løk

Allergener 1-6-7-8-12

kr. 220,- pr pers

### Meny 4

Marinerte skiver av lam

Ostepølse med bacon

Helstekt indrefilet av okse

Grillet ørret

Bakt potet, rømme, kryddersmør, tomatsalat med  
mozzarella, sennep, ketchup, løk, lompe, agurksalat

Allergener 1-6-7-8-11-12

kr. 350,- pr pers

## Konfirmantmeny

### Meny 1 Koldtbord

Marinerte reker og blåskjell på salat

Kyllinglår med pastasalat

Pai med ost og skinke

Helstekt indrefilet av okse med potetsalat

Røkt ørret med eggerøre

Blandet salat

Allergener 1-2-3-7-8-9-11-12

kr. 260,- pr pers

### Meny 2 Festmiddag

Indrefilet av okse, rødvinsaus, fløtegratinerte poteter,  
broccoli, stekte tomater.

Vaniljeis med lune skogsbær

Allergener 1-7-8

kr. 320,- pr pers

### Meny 3

Tapas

Pai med ost og skinke

Kyllingsnacks

Marinerte scampi

Lakserullader

Marrokanske kjøttboller med tomatdip

Snacks med salsa og rømmedip

Biffstrimler med ratatoille

Tomatsalat med fetaost

Assortert oliven

Focciabrød

Allergener 1-2-3-6-7-8-11-12

kr. 285,- pr pers

Leie av kokk kr 720.-pr time. Grill med kull kr 900 + mva uten mat.

## Middagssupper/nattmat

Gul ertesuppe med flatbrød Allergener 1-7	kr. 135,- pr pers
Kjøttsuppe med rundstykke Allergener 1	kr. 150,- pr pers
Ungarsk gulasjsuppe med rundstykke Allergener 1-7	kr. 145,- pr pers

## Middagsretter/overtidsmat

Hjemmelagde kjøttkaker med kålstuing, tyttbær, kokte poteter Allergener 1-7	kr. 150,- pr pers
Kyllinglår med ris og salat Allergener 5-6-8	kr. 142,- pr pers
Lasagne med salat Allergener 1-7-8-6-3	kr. 150,- pr pers
Hjemmelaget fiskegrateng med råkost Allergener 1-3-4-7-11	kr. 145,- pr pers

Andre alternativer kan lages.



## Gryteretter/lapskaus

Biff Stroganoff med ris og salat Allergener 1-6-7	kr. 220,- pr pers
Viltgryte med skogsopp, tyttbær, kokte poteter Allergener 1-7	kr. 240,- pr pers
Gresk lammegryte med ris og foccaciabrød Allergener 1-6-7-8	kr. 240,- pr pers
Kyllinggryte med ris og salat Allergener 1-6-7	kr. 205,- pr pers
Bifflapskaus med flatbrød Allergener 1	kr. 160,- pr pers
Lys lapskaus med flatbrød Allergener 1	kr. 145,- pr pers

## Salater

Kyllingsalat med brød og smør Allergener 1-6-7-8-12	kr. 100,- pr pers
Ost og skinkesalat med brød og smør Allergener 1-6-7-8-12	kr. 95,- pr pers
Pastasalat med skinke og mozzarellaost, brød og smør Allergener 1-3-7-8	kr. 105,- pr pers



## Lunchretter

### Koldfat/koldtallerken

#### Alternativ 1

kr. 185,- pr pers

Spekeskinke med potetsalat  
Lune kyllingwraps  
Røkelaks med eggerøre  
Dansk grov leverpostei med bacon  
Brie med druer og kjeks  
Brød og smør  
Allergener 1-3-5-6-7-8-11-12

#### Alternativ 2

kr. 190,- pr pers

Karbonader med løk  
Roastbiff med remulade  
Urtemarinerte reker  
Røkelaks med eggerøre  
Blåskimmelost med druer og kjeks  
Brød og smør  
Allergener 1-2-3-7-8-10-11

#### Alternativ 3

kr. 170,- pr pers

Spekeskinke  
Fenalår  
Salami  
Melon, eggerøre, løk, flatbrød  
Allergener 1-3-7-8



## Smørbrød/snitter/rundstykker/baguetter

### Smørbrød

Håndpillede reker med majones, Allergener 1-2-3-6-7	kr. 105,- pr pers
Røkt ørret med eggerøre, Allergener 1-3-11	kr. 85,- pr pers
Roastbiff med remulade, Allergener 1-3-6	kr. 88,- pr pers
Dansk grov leverpostei med bacon, Allergener 1-3-6-7-8-10	kr. 78,- pr pers
Brie med druer og kjeks, Allergener 1-7	kr. 68,- pr pers
Karbonade med løk, Allergener 1-3-7	kr. 85,- pr pers

### Selskapsnitter kr. 165,- pr pers

Håndpillede reker med majones  
Røkt ørret med eggerøre  
Roastbiff med remulade  
Røkt svinekam med Waldorfsalat  
Brie med drue  
Allergener 1-2-3-5-7-11-12

### Lunchsnitter kr. 145,- pr pers

Håndpillede reker med majones  
Karbonade med løk  
Omelett med skinke  
Jarlsbergost  
Allergener 1-2-3-5-7

### Rundstykker

Jarlsbergost, druer, paprika Allergener 1-5-7	Kr. 30,-
Skinke, agurk, tomat Allergener 1-5	Kr. 32,-
Håndpillede reker med majones Allergener 1-2-3-5-7	Kr. 48,-
Roastbiff med remulade Allergener 1-3-5-7-12	Kr. 38,-
Salami og egg Allergener 1-3-8	Kr. 35,-
Egg og tomat Allergener 1-3-5	Kr. 30,-

### Baguetter/ciabatta

Ost og skinke Allergener 1-5-7	Kr. 58,-
Kyllingsalat Allergener 1-3-7-8	Kr. 63,-
Håndpillede reker Allergener 1-2-3-5-7	Kr. 68,-
Egg, tomat, agurk Allergener 1-3-6-7	Kr. 42,-
Dansk grov leverpostei med bacon Allergener 1-5-6-7-8	Kr. 60,-



## Julemeny

### Forretter

Gravet laks med sennepsaus, rugbrød og babyleafsalat  
Allergener 1-3-7-11-12

kr. 115,- pr pers

Skalldyrretning med asparges, toast og ramsløkdressing  
Allergener 1-2-3-7-12

kr. 125,- pr pers

Serranoskinke med asparges, melon, toast  
Allergener 1-7

kr. 115,- pr pers

### Hovedretter

Julematbuffet  
Ribbe, medisterkake, julepølse, saus, sjy, poteter, svsker, rødkål, surkål, tyttebær  
Allergener 1-6-7

kr. 290,- pr pers

Pinnekjøtt med rotmos, poteter, sjy  
Allergener 7

kr. 380,- pr pers

Dyrestek med rosenkål, skogsopp, gulrøtter, viltsaus, tyttebær, poteter  
Allergener 1-7

kr. 360,- pr pers

Marinert kalkunbryst med appelsinsaus, gratinerte tomater, broccoli, urtebakte poteter  
Allergener 1-7

kr. 315,- pr pers

### Desserter

Hjemmelaget karamellpudding med krem  
Allergener 3-7

kr. 80,- pr pers

Riskrem med rød saus  
Allergener 7


kr. 70,- pr pers

Frisk fruktsalat med krem el. is  
Allergener 3-7

kr. 90,- pr pers

Multekrem med krumkake

kr. 90,- pr pers



## Julemeny

### Julesnitter

Håndpillede reker med majones  
Røkt ørret med eggerøre  
Sylte med sennep  
Ribbe med svsker og surkål  
Edamerost med druer  
Allergener 1-2-3-11-12

kr. 168,- pr pers

### Kald juletallerken

Ribbe med svsker og surkål  
Roastbiff med remulade  
Lefse med sylte og sennep  
Gravlaks med sennepssaus  
Brie med druer og kjeks  
Brød og smør  
Allergener 1-2-3-7-11-12

kr. 215,- pr pers



## Julebord

Ribbe, medisterkaker, julepølse, surkål, rødkål, saus, sjy, poteter, tyttebær, svsker.  
Marinert kalkunbryst med Waldorf  
Gravlaks med sennepsaus  
Røkt ørret med eggerøre  
Sylte med sennep  
Ostefat med frukt og kjeks  
Brød og smør  
Allergener 1-3-5-6-7-10-11-12

kr. 370,- pr pers

### Julelunchfat

Ribbe med svsker og surkål  
Medisterkaker  
Ovnsbakte poteter  
Røkt ørret med eggerøre  
Sylte med sennep  
To sorter ost med druer og kjeks  
Brød og smør  
Allergener 1-3-7-11-12

kr. 235,- pr pers

### Varm julelunch

Ribbe, medisterkaker, julepølser, surkål, svsker, saus, poteter, tyttebær  
Allergener 1-6-7

kr. 220,- pr pers

## Juletapas

Lammespyd med basilikum  
Chilimarinert scampi  
Ribbebiter med svsker og surkål  
Marinerte laksespyd  
Lefserullader med sylte  
Tomatsalat med fetaost  
Marrokanske kjøttboller med tomatdip  
Kyllingsnacks med salsadip  
Lakerullader med Snøfrisk  
Focciabrød  
Allergener 1-2-7-8-11-12

kr. 380,- pr pers



**Bestilling på telefon 90 74 42 96**

eller e-post: [mestermat@combitel.no](mailto:mestermat@combitel.no)

[www.mestermat.com](http://www.mestermat.com)

**Info priser og betingelser:**

Alle priser er inkl. mva.

Kjøring Asker kr 240,-. Bærum/Røyken kr 350,-

Vi er behjelpelig med kokker og serveringspersonell

Husk all emballasje skal returneres

Denne meny er kun forslag og kan endres etter ønske

Konditor og bakevarer skaffes, be om pris

Overtidsmat? Vi ordner overtidsmiddagen be evt. om ukemenyer

**Med vennlig hilsen**

**Mestermat Catering Grete Lindholm**



Drammensveien 896, 1383 Asker

Mobil: 90 74 42 96

Organisasjonsnr.: 983040012MVA