

CATERING MENY TAKE AWAY MENU



+47 913 22 021

catering@stord-hotel.no

NORDISK KOLDTBORD

Tradisjonelt koldtbord med nordiske smakar,
laga med lokale og ferske råvarer / kr. 299,- p.p

røykt laks og eggerøre | roastbiff med
potetsalat og sylteagurk | ost og spekefat
med druer og kvedemarmelade | røykt
skinke med marinert grøn asparges | grilla
kyllingklubbar | karbonadar med steikt løk
| skalldyrfat | krema pastasalat med karri
og kylling | blanda salat med urteolje |
kryddersild med kokt egg | marinert jarlsberg
| heimelaga loff og smør

SPEKEKOLDTBORD

Freistande spekemat av høg kvalitet med
heimelaga tilbehør / kr. 299,- p.p

spekeskinke | fenalår | spekepølser |
kryddersild med egg og sylta raudløk |
spekelaks med sennepssaus | eggerøre |
potetsalat | vannkringler | blanda salat med
fersk ananas og urteolje | sesongens fruktfat |
flatbrød, loff og smør | rømme

Rømmegraut med tilbehør

kr. 75,- p.p



Spør oss gjerne vedrørende allergier /

CATERING MENY TAKE AWAY MENU



+47 913 22 021

catering@stord-hotel.no

ITALIENSK BUFFET

Lat deg freista av typisk italiensk antipasti med
velkjente rettar frå Italia / kr. 299,- p.p

capresesalat | ost og spekefat | mortadella
med borlottisalat | pastasalat med pesto
og svart oliven | spekekroetter | italiensk
potetsalat med balsamico og olivenolje | fylt
kylling surra med bacon | tunfiskcarpaccio
med grøn asparges og oliven | kvitvinsdampa
blåskjell med parmesan | oliven og soltørka
tomat | focaccia med aioli og urteolje

SPANSK BUFFET

Freistande tapasrettar med spanande og
varierte råvarer / kr. 299,- p.p

marinert scampisalat | ost og spekefat |
pastasalat med kylling, persille og kvitløk |
baconsurra dadlar | kroetter med klippfisk
| trotilla med tomat og spinat | ovnsbakt
asparges med sprøsteikt spekeskinke |
kjøttboller i tomatsaus | fylt kylling surra med
bacon | ovnsbakte poteter med salt og urter |
spansk tapasbrød med chili og kvitløk | oliven,
fetaost og soltørka tomat



Spør oss gjerne vedrørende allergier /

CATERING MENY

TAKE AWAY MENU



+47 913 22 021

catering@stord-hotel.no

LUNSJRETTAR

FOCACCIA SMØRBRØD

~ kylling, avocado, ruccola og tomat

~ ost, skinke og salat

~ røykt laks, kremost og agurk

kr. 85,- per stk

WRAPS

~ pesto, tomat og mozzarella

~ kylling, fetaost og soltørka tomat

~ rekesalat og sylta raudløk

kr. 75,- per stk

SALATAR

Gresk salat med marinerte bønner, oliven, fetaost og sylta raudløk

Serranosalat med sherrytomater, avokado, mozzarella og serranoskinke

Kyllingsalat med soltørka tomat, marinert ost, bulgur og kyllingstrimler

Laksesalat med spinat, ostekrem, eldhusrøykt krydderlaks og garbanzo

kr. 139,- per stk

*Alle salatar vert servert med focacciabrød



Spør oss gjerne vedrørende allergier /

CATERING MENY

TAKE AWAY MENU



+47 913 22 021

catering@stord-hotel.no

BRØDMAT

Me tilbyr det meste innan påsmurt mat, laga med lokale og ferske råvarer kvar dag /

SELSKAPSSNITTER - trekanta fint brød

- ~ Laks og eggerøre
 - ~ Reker og eggesalat
 - ~ Roastbiff med agurksalat og sprøsteik løk
 - ~ Karbonader med ass. sortar løk
- kr. 34,- per stk

SNITTAR 59° - firkanta rugbrød

- ~ Skagensalat toppa med lakserogn
 - ~ Andebryst med tyttebær
 - ~ Avocado med kremost og sylta raudløk
 - ~ Kyllingpatè med sylteagurk
 - ~ Brie med kvedemarmelade og druer
- kr. 36,- per stk

RUNDSTYKKE 59° - halve, fint eller grovt brød

- ~ Ost og skinke
 - ~ Brie og salami
 - ~ Laks og eggerøre
- kr. 32,- per stk

*Send oss gjerne ein forespørsel om du ynskjer nokon andre variantar.



Spør oss gjerne vedrørende allergier /

CATERING MENY TAKE AWAY MENU



+47 913 22 021

catering@stord-hotel.no

FINGERMAT

Perfekte porsjoner og deilige smakar til ein enklare servering /

Fylte lefser

Crustader

Canapeer

Sandwich

2 typer av kvar - kjøt eller fisk kr. 185,- p.p

MED DESSERT

Sjokoladetrøffel - 2 smakar etter sesong

Makroner - 2 smakar

Minivannbakkels med sesongens curd

Små freistingar av sesongens terte med luftig vaniljekrem kr. 265,- p.p

VARME RETTAR

Betasuppe med focaccia og smør kr. 120,- p.p

Fiskesuppe med sesongens fisk og skalldyr, servert med focaccia og smør kr. 185,- p.p

Tacosuppe servert med mais, ost, rømme og nachos kr. 165,- p.p

Rømmegraut med spekemat kr. 195,- p.p

Risengrynsgraut med tilbehøyr kr. 65,- p.p



Spør oss gjerne vedrørende allergier /

CATERING MENY TAKE AWAY MENU



+47 913 22 021

catering@stord-hotel.no

KLUBBMAT

Når ein skal møtast! Passar godt til både
kvardags og klubbmat på kvelden /

Krema pastasalat med valgfri topping servert
med focaccia og smør kr. 155,- p.p

Lasagne servert med blanda salat og
focaccia (Kan fås som vegetar) kr. 195,- p.p

Krema kyllingsuppe servert med focaccia
og aioli kr. 165,- p.p

Ost og skinkepai med paprikasaus, blanda
salat og focaccia kr. 185,- p.p

Laks og spinatpai servert med rømme,
blanda salat og focaccia kr. 195,- p.p

Fetaost og olivenpai servert med tzatziki,
blanda salat og focaccia kr. 175,- p.p

Biff stroganoff servert med fløytepoteter
og blanda salat kr. 225,- p.p

MIDDAG

Me kjem gjerne med forslag på ein
velsmakande selskapsmeny til din
planlagte feiring, eller du kan saman med
vårt kjøkkenteam komponera din eigen
favorittmeny.



Spør oss gjerne vedrørende allergier /

CATERING MENY

TAKE AWAY MENU



+47 913 22 021

catering@stord-hotel.no

SØTE FREISTINGAR

Nybakte kaker og dessertar i ulike storleikar og fasong til ein kvar anledning /

Karamellpudding 8 pers	kr. 299,-
Dronning Maud 8 pers	kr. 299,-
Lime Panna Cotta 8 pers	kr. 249,-
Sesongens terte med vaniljekrem	kr. 369,-
Napoleonskake	
Ostekake	kr. 489,-
Pavlova	kr. 449,-
Suksesskake med krem og bær	kr. 500,-
Gulrotkake med kremostglasur	kr. 449,-
Brownies med karamellsaus og bær	kr. 489,-
Pasjonsfruktfromasj på nøttebunn	kr. 499,-
Kringla med vanilje og makronfyll	kr. 229,-
Kransekake 18 ringar	kr. 595,-

*Kakene er berekna til 12 personar

Marsipan og Bløytekaka

Liten	10 personar	kr. 350,-
Medium	14 personar	kr. 595,-
Stor	20 personar	kr. 850,-
Større	30 personar	kr. 1250,-
Størst	45 personar	kr. 1600,-



Spør oss gjerne vedrørende allergier /