



Delikatessen

CATERINGMENY

Delikatessen er stolte over å kunne levere catering av ypperste kvalitet til alle anledninger. Med vår kunnskap og erfaring har vi forutsetningen for å gjøre ditt arrangement vellykket. Vi satser på egenproduksjon og samarbeide med lokale leverandører, ferske bakervarer fra Steinovnsbakeriet Myklevold og ferskt fra grønnsaksbonden Bjørn Dahl.



Delikatessen - Tlf. +47 76946615

E-post: post@delikatessen.no | www.delikatessen.no

SMURT // SALATER // KOLDTTALLERKEN

Grove snitter ^{1.7} Anbefalt 4 per person	32,-
Grove rundstykker ^{1.7} Anbefalt 3 per person	55,-
Grov landgang ^{1.3.7}	60,-
SMØRBRØD nye smørbrød serveres med ristet brød	
Gravlaks med rødbet, pepperrotkrem og salsa ^{1.4.7}	99,-
Ferske reker, sitronmajones, syltet egg, rødløk og sitron- og limezest ^{1.2.3}	109,-
Roastbiff av reinsdyr, rødløk og tyttebær på rømmen ^{1.7}	109,-
Karbonader av lam, erterpure og løk og tomatkompott ^{1.3.7}	99,-
Kyllingbryst, romanosalat, cæsardressing, tomat, bacon og parmesan	99,-
Røkt laks med eggerøre ^{1.3.4.7}	60,-
Vår egen Roastbiff med remulade og løk ^{1.3.7}	60,-
Skinke og ost ^{1.3.7}	60,-
3 LAGS SMØRBRØD	
Club kylling, bacon og tomat ^{1.3.7}	115,-
BLT bacon, salat og tomat ^{1.3.7}	125,-
Avocado og bacon salat, pesto og tomat ^{1.3.7}	139,-
Vegetar avocado, salat, pesto og tomat ^{1.3.7}	115,-
FOCCACIA DOBBELDEKKER	
Kylling salat og husets karridressing ^{1.3.7}	89,-
Salami fra Tind chillimajones, oliven og tomat ^{1.3.7}	95,-
Spekeskinke fra Tind Væsterbotten ost , pesto og ruccola ^{1.3.7}	99,-
Røkt laks eggerøre, salat og sitronmajones ^{1.3.4.7}	95,-
Avocado tomatsalat, ristet pinjekjerner ^{1.3.7}	89,-

SMURT // SALATER // KOLDTTALLERKEN

WRAPS, vi bruker det samiske tynnbrødet Ghakko				
Kylling karridressing, ruccola, rødløk og paprika ^{1.3.7}	89,-			
Ost og skinke salat, chipotlemajones ^{1.3.7}	99,-			
Røkt laks kremost, sesamfrø, ruccola ^{1.3.4.7}	109,-			
Spekeskinke fra Tind kremost, rødløk, salat ^{1.3.7}	109,-			
Vegetar kremet avocado med eplebiter, salat, pinjekjerner ^{1.3.7}	99,-			
SALATER leveres med ferskt brød				
Tapasalat full av smak og farge ^{1.3.7}	128,-			
Cæsarsalat kyllingbryst, salat, tomat, syltet rødløk, bacon, cæsardressing, smør og focaccia ^{1.3.7}	139,-			
Vegetar vi setter sammen av det som er friskt og godt ^{1.3.7}	119,-			
KOLDTTALLERKENER med ferskt brød og Focaccia				
Dagens kokkene legger opp etter sesong og hva vi har i produksjon ^{1.+}	189,-			
Spekemat fra Tind eggerøre, potetsalat, rømme, rå løk ^{1.3.7}	245,-			
Tapas full av smak og farge, vi bruker det vi har tilgjengelig ^{1.3.7}	195,-			
VARME SMØRBRØD				
Pølse erter og løk ^{1.7}	85,-			
Vår egen berømte karbonade erter, løk, sylteagurk og rødbeter ^{1.7}	89,-			
Pølse og karbonade erter, løk, sylteagurk og rødbeter ^{1.7}	155,-			
Allergener				
1. Gluten	4. Fisk	7. Melk	10. Sennep	13. Lupin
2. Skalldyr	5. Peanøtter	8. Nøtter	11. Sesamfrø	14. Bløtdyr
3. Egg	6. Soya	9. Selleri	12. Svovel/sulfitt	
Et godt møte krever også god mat. Vi leverer alt du trenger til møtet eller arrangementet ditt. Fukt, lunsjer og enkle påsmurte alternativer. Kanskje dere trenger varm lunsj? Eller hvorfor ikke starte dagen med et av våre frokost alternativ. Her finner du det dere trenger!				

SAMMENSATTE MENYER // KAKER // DRIKKE

<p>FINGERMAT passer til mottagelser eller stående buffeter, minglemat Vi setter sammen et variert utvalg, du bestemmer hvor mange 4 stk. 120,- 6 stk. 150,- 8 stk. 160,-</p>																			
<p>FRUKT Oppskåret frukt anrettet med Delikatessens konfektkake ¹³⁷</p>					45,-														
<p>MINNESTUND Varmt karbonadesmørbrød med løk og erter, 2 snitter og et stykke av Delikatessens egen konfektkake ¹³⁷</p>					185,-														
<p>DRIKKE Kaffe og te pr pers Kanne kaffe eller te Mineralvann 0,5l Eple- eller appelsinjuice Melk 0,5l</p>					<p>25,- 185,- 38,- 35,- 30,-</p>														
<p>KAKER Ta kontakt for egne menyer og tilbud</p>																			
<p>Allergener</p> <table border="0"> <tr> <td>1. Gluten</td> <td>4. Fisk</td> <td>7. Melk</td> <td>10. Sennep</td> <td>13. Lupin</td> </tr> <tr> <td>2. Skalldyr</td> <td>5. Peanøtter</td> <td>8. Nøtter</td> <td>11. Sesamfrø</td> <td>14. Bløtdyr</td> </tr> <tr> <td>3. Egg</td> <td>6. Soya</td> <td>9. Selleri</td> <td>12. Svovel/sulfitt</td> <td></td> </tr> </table>					1. Gluten	4. Fisk	7. Melk	10. Sennep	13. Lupin	2. Skalldyr	5. Peanøtter	8. Nøtter	11. Sesamfrø	14. Bløtdyr	3. Egg	6. Soya	9. Selleri	12. Svovel/sulfitt	
1. Gluten	4. Fisk	7. Melk	10. Sennep	13. Lupin															
2. Skalldyr	5. Peanøtter	8. Nøtter	11. Sesamfrø	14. Bløtdyr															
3. Egg	6. Soya	9. Selleri	12. Svovel/sulfitt																
<p>Selskapslokaler. I våre lokaler kan dere nyte et bedre måltid med drikke. Passer for 20 – 50 personer. Dere får være alene, og vi tilpasser meny til anledning og sesong. Vi liker også å komme ut til våre kunder, hvor det enn måtte være. I dine lokaler, eller hjem til dere. Kanskje har dere en spesiell anledning, eller bare slippe å styre med maten og heller ta dere av gjestene.</p>																			



BUFFET OG TAPAS

<p>TAPAS</p> <p>Albondigas ^{1,3} Kyllingspyd, Chorizo med eple og løk, Villfangete reker og kamskjell med hvitløk og urter ^{2,9} Grillete grønnsaker, Patas bravas, Pinchos morunos, grillet padronpepper og hvitløk Spekeskinke og ost ⁷ oliven, tomatsalat, kikerteralat, pimentosalat, gazpacho ⁹ Aioli ³, olivenolje og balsamico ¹² og focaccia ¹</p>	<p>349,-</p>															
<p>DELIKATESSE TAPAS</p> <p>Albondigas ^{1,3} Kyllingspyd, Chorizo med eple og løk, Villfangete reker og kamskjell med hvitløk og urter ^{2,9} Grillete grønnsaker, Patas bravas, Pinchos morunos, grillet padronpepper og hvitløk, Skagenrøre ^{2,3,1} Ghakko med varmrøkt rein og pepperrøt ^{1,6} Ghakko med røkt laks og sesam ^{1,7,11} Steam buns og lam hoi sin ^{1,6} Pepperkrabbe ², Spekeskinke og ost ⁷ Sopp og rødløk med balsamico ¹² oliven, tomatsalat, kikerteralat, pimentosalat, gazpacho ⁹, Aioli ³, olivenolje og balsamico ¹² og focaccia ¹</p>	<p>499,-</p>															
<p>TRADISJONELT KOLDBORD (minimum 10 personer) anrettet på serveringsfat</p> <p>Røkt laks ⁴ Varmrøkt lakseside ⁴ Spekemat fra Tind, skinke, vår egen Roastbiff, Kyllingklubber, Eggerøre ³ Potetsalat ^{3,7} Waldorfsalat ^{3,7,8,9} Eggesalat ³ Tomatsalat, Grønnsalat, Majones ³ Remulade ^{3,4} Rømme ⁷ Dressinger ^{3,7} Ferskt fint og grovt brød ¹ brunet Røros smør ⁷</p>	<p>245,-</p>															
<p>DELIKATESSE KOLDBORDET (minimum 20 personer) anrettet på serveringsfat</p> <p>Røkt laks ⁴ Vår egen gravlaks ⁴ Urtebakt røye ⁴ Varmrøkt lakseside ⁴ Skagenrøre anrettet med skalldyr ^{2,3,7} Spekemat fra Tind, skinke, vår egen Roastbiff, Ghakko (samisk tynnbrød) med varmrøkt reinsdyr og pepperrøt ¹ Ghakko (samisk tynnbrød) med laksetartar og pepperrøt ^{1,4} Eggerøre ³ Potetsalat ^{3,7} Waldorfsalat ^{3,7,8,9} Eggesalat ³ Tomatsalat, Grønnsalat, Majones ³ Dressinger ^{3,7} Rømme ⁷ Remulade ^{3,4} Sennepsaus ^{3,10} Brunet Røros smør ⁷ Ferskt fint og grovt brød ¹</p>	<p>325,-</p>															
<p>TILVALG TIL BORDENE</p> <p>Reinsdyr som Roastbiff 25 gr</p> <p>Spansk småpotet salat i en oljebasert dressing med vårløk ¹⁰</p> <p>Delikatessens berømte kebabsalat ^{3,10}</p> <p>Utvalg av 4 Norske oster med marmelade, honningnøtter og kjeks ^{1,7,8}</p>	<p>39,- 12,- 29,- 39,-</p>															
<p>Allergener</p> <table border="0"> <tr> <td>1. Gluten</td> <td>4. Fisk</td> <td>7. Melk</td> <td>10. Sennep</td> <td>13. Lupin</td> </tr> <tr> <td>2. Skalldyr</td> <td>5. Peanøtter</td> <td>8. Nøtter</td> <td>11. Sesamfrø</td> <td>14. Bløtdyr</td> </tr> <tr> <td>3. Egg</td> <td>6. Soya</td> <td>9. Selleri</td> <td>12. Svovel/sulfitt</td> <td></td> </tr> </table>		1. Gluten	4. Fisk	7. Melk	10. Sennep	13. Lupin	2. Skalldyr	5. Peanøtter	8. Nøtter	11. Sesamfrø	14. Bløtdyr	3. Egg	6. Soya	9. Selleri	12. Svovel/sulfitt	
1. Gluten	4. Fisk	7. Melk	10. Sennep	13. Lupin												
2. Skalldyr	5. Peanøtter	8. Nøtter	11. Sesamfrø	14. Bløtdyr												
3. Egg	6. Soya	9. Selleri	12. Svovel/sulfitt													



VARMMAT

VARMRITTER SOM MIDDAG ELLER LUNSJ

Schnitzel, erter, gulrot, kapers, sitron, brunet smør og ovnsbakt potet^{1,37}

225,-

Hønefrikasse og kokt potet ¹⁷⁹

199,-

Boeuf Bourguignon og potetstappe ⁷

275,-

Pulled pork taco med guacamole, maispure, salsa, grønn salat, syltet rødløk, dressinger og tortilla¹⁷

225,-

Fiskegrateng, råkost, bacon og potet¹³⁴⁷

159,-

Butter kylling, nanbrød og krydderis ⁷

179,-

Kjøttkake, ertestuing, gulrot, tyttebær, brunsaus og potet ¹³⁷

189,-

Langtidsstekt svinenakke, surkål, sesongens grønnsaker, rødvinsaus og potetfondant ⁷⁹

229,-

Finnbiff stekt gulrot, bacon og rosenkål, tyttebær og potetstappe ⁷

259,-

Lapskaus med flatbrød ¹

139,-

Saltkjøttsodd

129,-

Chili Con Carne vår versjon med biffkjøtt og kjøttdeig, med tortilla lefser og rømme ¹⁷

225,-

Delikatessens egen fiskesuppe med ferskt brød ¹²⁴⁷¹⁴

179,-

Lasagne med salat og brød ¹³⁷

149,-

Kyllinggryte med salat og ris ⁷

179,-

Vår egen versjon av Bacalao med ferskt brød ¹⁴

249,-

Saltkjøtt med kålrotstappe og potet

239,-

Biff Stroganoff med salat og potetmos ⁷

219,-

Allergener

1. Gluten
2. Skalldyr
3. Egg

4. Fisk
5. Peanøtter
6. Soya

7. Melk
8. Nøtter
9. Selleri

10. Sennep
11. Sesamfrø
12. Svovel/sulfitt

13. Lupin
14. Bløtdyr

Våre faglærte kokker kan lage maten hjemme hos dere eller i lokalet selskapet skal være i. De liker utfordringer og setter sammen gode menyer etter råvaresesong og tilgang.



VARMMAT

GRILLING

Pølsebuffet med 4 forskjellige pølser og alt du kan tenke deg av tilbehør	185,-
Hamburger og pølser med alt av tilbehør	199,-
Spareribs, grillet kylling , pepper og BBQ saus, salater, fransk potetsalat og focaccia	299,-
Spareribs og entrecote pepper og BBQ saus, salater, spicy potetsalat og ferskt brød	325,-
Marinert svinenakke, entrecote, blackend laks, grønnsaksspyd, jacket potet med alt tilgjengelig tilbehør	399,-

Allergener

- | | | | | |
|-------------|--------------|------------|--------------------|-------------|
| 1. Gluten | 4. Fisk | 7. Melk | 10. Sennep | 13. Lupin |
| 2. Skalldyr | 5. Peanøtter | 8. Nøtter | 11. Sesamfrø | 14. Bløtdyr |
| 3. Egg | 6. Soya | 9. Selleri | 12. Svovel/sulfitt | |

PRAKTISK

GENERELLE BETINGELSER VED BESTILLING Endring i antall må skje innen kl. 12:00 dagen før levering. Avbestilling av et arrangement må skje senest tre dager i forveien. Ved avbestilling utover dette belastes bestiller/arrangør med halv pris. Avbestilling samme dag eller uteblivelse belastes hele leveringen.	
LEIEPRISER Leie kokk pr time Leie servitør pr time Leie hovmester	650,- 550,- 750,-
LEVERINGSTILLEGG 08:00 - 16:00 HVERDAGER Narvik Ankenes, Håkvik, Beisfjord Bjerkvik, Ballangen	125,- 250,- 800,-
LEVERINGSTILLEGG ELLERS: Narvik Ankenes, Håkvik, Beisfjord Bjerkvik, Ballangen Utlevering utenom åpningstid	500,- 600,- 1000,- 300,-



Delikatessen - Tlf. +47 76946615

E-post: post@delikatessen.no | www.delikatessen.no