

Delikatessens store cateringmeny

Snitter & fylt brødmat.....	1-3
Salater, koldttallerken og fingermat.....	4
Festbord.....	5
Thaimat.....	6
Middager & gryteretter.....	7
Event.....	8
Kjøring & betingelser.....	10





Meny

Snitter - serveres assortert på serveringsbrett 39,-

Roastbiff med remulade, syltet agurk og tomat

1,3,7,6,10

Reker med majones, sitron og syltet rødløk

1,2,3,6,7

Røkt laks med eggerøre, reddik og vårløk

1,3,4,6,7

Brie med eple og fikenkompott

1,6,7

Premium Kuraas skinke med potetsalat

1,3,6,7,10

Vi bruker vårt eget grove speltbrød men annet brød kan ønskes, beregn gjerne 4 snitter pr. person



Baguetter og landganger

Ost og skinke med purre og majones79,-

1,3,6,7

Roastbiff med potetsalat, syltet agurk og tomat99,-

1,3,7,6,10

Reker med majones, sitron og syltet rødløk99,-

1,2,3,6,7

Røkt laks med eggerøre, reddik og vårløk99,-

1,3,4,6,7

Brie med eple og fikenkompott99,-

1,6,7

Premium Kuraas skinke og potetsalat99,-

1,3,6,7,10

Alltid fersk bakst fra vårt eget bakeri



Smørbrød 89,-

Roastbiff med remulade, syltet agurk og tomat

1,3,7,6,10

Reker med majones, sitron og syltet rødløk

1,2,3,6,7

Røkt laks med eggerøre, betekaviar, reddik og vårløk

1,3,4,6,7

Brie med eple og fikenkompott

1,6,7

Premium Kuraas skinke og potetsalat

1,3,6,7,10

Varmt karbonadesmørbrød med salat, ertestuing og løkkompott

1,3,7,6,12





3-lags smørbrød 135,-

Club sandwich med kyllingfilet, bacon, tomat, syltet rødløk og aioli

1,3,7

BLT bacon, salat og tomat

1,3,7



Betetartar med salat og chimichurri

1,3,7



Focaccia - dobbeldekker 115,-

Skagenrøre med salat, syltet rødløk og citron

1,2,3,4,6,7

Kyllingsalat karri, salat, tomat, padron og eple

1,3,6,7

Urtebakt kylling med salat, tomat, rødløk og karridressing

1,3,6,7

Spekeskinke fra Tind med Valdres ost og urteolje

1,3,6,7

Røkt laks med eggerøre, salat, vårløk og sitronmajones

1,3,4,6,7



Betetartar med salat og chimichurri

1



Wraps 99,-

Kylling i karridressing, salat, rødløk og paprika

1,3,7

Ost og skinke med salat, tomat, paprika og chipotlemajones

1,3,7

Spekeskinke fra Tind, Valdres ost, salat, rødløk og urteolje

1,3,7



Betetartar med salat og chimichurri

1



Gåhkko 145,- (samisk tynnbrød)

Roastbiff av rein med tyttebærkrem, salat og pepperrot

1,7

Røkt laks med sitronkrem, salat og sesamfrø

1,4,7



Betetartar med salat og chimichurri

1





Rundstykker 69,-

Roastbiff med remulade, syltet agurk og tomat

1,3,7,6,10

Røker med majones, sitron og syltet rødløk

1,2,3,6,7

Røkt laks med eggerøre, reddik og vårløk

1,3,4,6,7

Brie med eple og fikenkompott

1,6,7

Premium Skinke fra Kuraas og potetsalat

1,3,6,7,10



Chiabatta 125,-

Skagenrøre med syltet rødløk og sitron

1,2,3,4,6,7

Kyllingsalat med karri, padron og eple

1,3,7

Røkt laks med eggerøre, betekaviar, reddik og vårløk

1,3,4,6,7

Brie med eple og fikenkompott

1,6,7

Premium Skinke fra Kuraas og potetsalat

1,3,6,7,10



Boboli 125,-

Skagenrøre med syltet rødløk og sitron

1,2,3,4,6,7

Kyllingsalat med karri, padron og eple

1,3,7

Røkt laks med eggerøre, betekaviar, reddik og vårløk

1,3,4,6,7

 **Betetartar** med salat og chimichurri

1

Premium Skinke fra Kuraas og potetsalat

1,3,6,7,10



Fruktfat oppskåret frukt, nøtter og sjokolade 49,-

Minnestund Karbonadesmørbrød med erter og løk, 2 snitter og kake 210,-



Salater

Kylling & bacon med tomat, bakte beter, syltet rødløk, paprika, karri dressing og focaccia 149,-

1,3,7

Ost & skinke med couscous, tomat, agurk, paprika, reddik, aioli og focaccia139,-

1,3,7

Pastasalat med bakte rotgrønnsaker, gresskarkjerner, fetaost, urtevinagrette og focaccia 139,-

1,3,7

Eplesalat, grønne epler, tomat, asparges bønner, peanøtter, chili, fiskesaus129,-

4,6

Koldttallerken serveres med ferskt steinovnsbakt brød og focaccia

Klassisk 245,-

Røkt laks og eggerøre, reker og aioli, roastbiff og remulade, Kuraas Premium skinke og potetsalat og badsturøkt lammelår og bakt bete

1,2,3,4,7,10

Arktisk Tapastallerken 289,-

Skagenrøre på ristet rugbrød, Ghakko med rein, salat, kremost og tyttebær, varmrøkt multelaks og eggerøre, Ghakko med røkt laks fra Arilds i Gratangen, Roastbiff med syltet småløk og ramsløksremulade, Norsk ost med fikenmarmelade, potetsalat, salat

1,2,3,4,7,10,11

Spekemat og ost 249,-

Spekemat fra Tind, 3 norske oster, eggerøre, potetsalat, rømme, marmelade, glaserte nøtter og syltet løk

1,3,7,10

Fingermat

4 biter 140,-

Skagenrøre på ristet rugbrød, Gahkko med rein, salat, kremost og tyttebær, 1/2 vårrull med chili, sitrus og chiligravet kveite

1,2,3,4,7,10,12

6 biter 170,-

Skagenrøre på ristet rugbrød, Gahkko med rein, salat, kremost og tyttebær, 1/2 vårrull med chili, sitrus og chiligravet kveite, blinis med rømme og rogn, rødvetetartar, flatbrød og chimichurri

1,2,3,4,7,10,12

8 biter 190,-

Skagenrøre på ristet rugbrød, Gahkko med rein, salat, kremost og tyttebær, 1/2 vårrull med chili, sitrus og chiligravet kveite, blinis med rømme og rogn, rødvetetartar, flatbrød og urteolje, bolinhos med tangtrøffel, spekeskinke fra Tind med syltet rødløk og tomat

1,2,3,4,7,10,12





Festbord

Tradisjonelt koldtbord 279,- Minimum 5

Røkt laks, varmrøkt lakseside, spekemat fra Tind, skinke, vår egen roastbiff, kyllingklubber, eggerøre, potetsalat, Waldorfsalat, eggessalat, tomatsalat, grønnsalat, majones, remulade, rømme, dressinger, ferskt fint og grovt brød, brunet smør

1, 2, 3, 4, 7, 14

Delikatesse koldtbord 365,- Minimum 10

Røkt laks, vår egen gravlaks, urtebakt røye, varmrøkt lakseside, Skagenrøre, spekemat fra Tind, skinke, vår egen roastbiff, Gahkko (samisk tynnbrød) med varmrøkt reinsdyr og pepperrot, Ghakko (samisk tynnbrød) med laks og pepperrot, eggerøre, potetsalat, Waldorfsalat, eggessalat, tomatsalat, grønnsalat, majones, dressinger, rømme, remulade, sennepsaus, brunet smør, ferskt fint og grovt brød

1, 2, 3, 4, 7, 10, 14

Arktisk tapas ++ - servert kaldt 425,- Minimum 5

Spekemat fra Tind, skinke, sitrus og chiligravet kveite med rogn, varmrøkt multelaks fra Arlids i Gratangen, Gahkko (samisk tynnbrød) med varmrøkt reinsdyr og pepperrot, Gahkko (samisk tynnbrød) med betesalat, villreker med hvitløk og chili, roastbiff med syltet småløg og ramsløgremulade, Cæsarsalat med kylling & bacon, ostefat med fikenkompott og kjeks, spansk potetsalat, Tomatsalat, betesalat, pimentosalat, oliven, dressinger, focaccia og steinovnsbakt loff, brunet smør

1, 2, 3, 4, 6, 7, 10, 11

Arktisk tapas++ servert småvarmt 559,- Minimum 10

Spicy svinenakke, spanske kjøttboller i tomatchilisaus, lårfilet av kylling med kålsalat, choritzo med epler, løk og chili, empanadas med svinestek, friterte klippfiskboller med ramsløgsmajones, villreker og kamskjell med hvitløk, chili og urter, patatas bravas, grillet piemonto, padronpepper og hvitløk, tomatsalat, spansk potetsalat, oliven, dressinger, focaccia og steinovnsbakt loff, brunet smør

1,2,3,4,6,7,10,14

DESSERTER OG TILVALG TIL BORDENE

Delikatessens berømte kebabsalat 49,-

3,10

Utvalg av 4 norske oster med marmelade, honningnøtter og kjeks 65,-

1,7,8

Vanilje panna cotta med bringebærculis 75,-

7

Tilslørte bondepiker, klassiker med epler 75,-

1,7

Sitronterte med sitronsest og sitronkrem 85,-

1,3,7

Sjokolademousse med friske bær 75,-

7

Crème Bruleé 95,-

3,7





THAIMAT



Vår unge kokk Olav har satt sammen noen av hans favorittretter fra sitt andre hjemland

SALATER

Thai vegatar: grønne epler, tomat, asparges bønner, peanøtter, chili, fiskesaus 129,-

4,6

Laab Moo: svinekjøttdeig, sjalott- og vårløk, glassnudler, bønner, chili, koriander og lime 129,-

4



SUPPE Tom Yum

reker, sitrongress, cherrytomat, sopp, chili, koriander, kokosmelk, ris 159,-

2,4

STEKTE NUDLER

Pad Thai, risnudler, villreker, bønnespirer, peanøtter, lime, gressløk tamarin og fiskesaus 169,-

2,4,5,6,7

VÅRRELLER

2 av våre egenproduserte med svinekjøttdeig, glassnuddler, gulrot, hodekål, servert med soya og sweet chilisaus 125,-

1,6



GRYTER

Rød Curry: kylling, kokosmelk, aubergin, bambusskudd, gulrot, rød curry, servert med ris 175,-

6

Grønn Curry: svinekjøtt, kokosmelk, sopp, bambusskudd, grønn curry, servert med ris 175,-

6





Middager og gryteretter

Boeuf bourguignon (Fransk vinkokt kjøttgryte) og potetstappe 299,-

7

Langtidsstekt svinenakke med surkål, sesongens grønnsaker, rødvinssaus og potetfondant 249,-

7,9

Finnbiff med stekt gulrot, bacon og rosenkål, tyttebær og potetstappe 329,-

7

Lapskaus med flatbrød 159,-

1

Saltkjøttsodd 159,-

Chili con carne vår versjon med biffkjøtt og kjøttdeig, med tortilla lefser og rømme 225,-

1,7

Delikatessens egen fiskesuppe med ferskt brød 189,-

1,2,4,7,14

Lasagne med salat og brød 179,-

1,3,7

Kyllinggryte med salat og ris 199,-

7

Bacalao med ferskt brød 269,-

1,4

Saltkjøtt med kålrotstappe og potet 299,-

Biff Stroganoff med salat og potetmos 269,-

7





EVENT

Delikatessen har lang erfaring med gjennomføring av selskap og event på forskjellige lokasjoner og i små og store lokaler.

3 ganger har vi bistått kongen i ulike sammenhenger, vi har hatt selskapsservering til 1.500 gjester samtidig. Wolf Lodge i Polar Park. Festivaler og messer har vi vært med, og blant våre samarbeidspartnere i dag finner vi Narvikfjellet, Arctic Train, VU, Visit Narvik Event, Haikjæften og Mountain Lodge.

Her ser dere et utvalg av ting vi kan levere, ta gjerne kontakt om du har et arrangement, for pris og hjelp til gjennomføring.

Her ser du en meny vi tilbyr sammen med Arctic Train på Jernbanecaféen:

Meny 5-retter

Røye syltet med grønnsaker

Soppconsommé

Sjøkreps med estragonsmør

Gratinert lammecarré

Sennep og pepper sjy, savoykål, ovnsbakte rotgrønnsaker, karamellisert småløk, fløtegratinert potet og brunet smør med eget flatbrød

Sitronterte



Her er en fra Fjellheisrestauranten:

Meny 3-retter

Sitrus og chiligravet kveite

servert på flatbrød fra Steinovnsbakeriet med bakt grønnkål, trøffeltang, løjrom og chimichurri

Kalve Entrecote

Portvinssaus, syltet bete, sesongens grønnsaker og karamellisert jordskock

Pasjonsfrukt brûlée



Hvis du ønsker å booke lokale, kan du ta kontakt med våre samarbeidspartnere nedenfor:

Narvikfjellet: booking@narvikfjellet.no Fjellheis restaurant og Camp lodge

Arctic Train: kjetil@arctictrain.com Jernbanecaféen Narvik, Katterat, Rombakksbotn

Visit Narvik Event: harald@visitnarvik.com

VU: post@vinterfestuka.no Lokstallen

Narvik Kulturhus: post@narvikkulturhus.no flere lokaler

Narvik Mountain Lodge: kikki.westerheim@gmail.com Narvik Mountain Lodge



HVIS DU VIL HA NOE HELGRILLET, HAR VI MULIGHETEN TIL HELE LOFOTLAM OG PATTEGRIS.

PRIS VARIERER LITT UT FRA TILGJENGELIGHET OG ÅRSTID, TA KONTAKT SÅ HENTER VI INN PRIS.

Vi griller året rundt, over alt

Minimum 20

Pølser og beef burger fra Kuraas 299,-

Coleslaw, tomatsalat, potetsalat, sprøstekt løk, syltet agurk, currywurst, grønnsalat, maispure, løkringer, hamburgerdressing, ketchup, sennep og pølse- og hamburgerbrød

1, 3, 7, 10

Svinenakke BBQ, hel kylling cajun og blackend laks 450,-

Grillet hvitløk og padrons, coleslaw, tomatsalat, maispure, east Texas BBQ-saus, syltet rødløk, grønnsalat, rømme, bacon, Jacked potet

1, 3, 7, 10

Spareribs og blackend entrecote 550,-

Grillet hvitløk og padrons, coleslaw, tomatsalat, maispure, pepper- og east Texas BBQ-saus, syltet rødløk, grønnsalat, rømme, dressinger, bacon og Jacked potet

1, 3, 7, 10

Helgrillet lammelår og gratinerte sjøkreps 789,-

Estragonsmør, grillet grønnskål, gulrot, selleripure, rosmarinsaus, potetfondant, tomatsalat, ferskt brød og brunet smør

1, 2, 3, 7, 10

Pris kokk på arrangement 550,- pr time

Drikke:

Kaffe og te inkl. kopp 30,-

Mineralvann 40,-

Eple- og appelsinjuice 35,-

Pappkopp 5,- vinglass etc. 10,- pp.



Våre leveringsbetingelser:

Pris levering i åpningstid	utenom åpningstid
Narvik by200,-	600,-
Ankenes300,-	700,-
Håkvik400,-	750,-
Skjomen800,-	1100,-
Beisfjord400,-	750,-
Ballangen1000,-	1300,-
Bjerkvik1000,-	1300,-
Kjøpsvik1500,-	2000,-

- Henting ingen kostnad men utenom åpningstid.....400,-
- Varmebokser og grønne kasser leveres tilbake første virkedag etter levering om ikke annet er avtalt
- Utstyr som ikke returneres belastes kunde
- Avbestilling/endring i din bestilling må skje senest kl 12.00 og 2 virkedager før levering
- Oppgitte priser er beregnet pr person/stk og inkl. mva



Delikatessen er en tradisjonsrik cateringbedrift med høyt fokus på kvalitet. Alt lages fra bunnen av på vårt hovedkjøkken i Dronningens gt. Våre faglærte kokker legger sin sjel i å levere ditt selskap på dine premisser.

Vi har i dag 5 ansatte hvorav 4 fag-utdannede kokker og 1 kokkelærling.

Vi håndterer selskap i alle størrelser og har en kapasitet til å håndtere selskap for inntil 1000 personer i egnede lokaler.

I tillegg til catering og selskap, har vi også gjennom årenes løp opparbeidet oss kompetanse på kantinedrift og driver i dag kantiner i Narvik-regionen.

Kontaktpersoner:

Jon Elling Berg

Avdelingsleder

tlf: 97681732

jon.elling@delikatessen.no

Christian Engmo

kjøkkensjef

christian.engmo@delikatessen.no