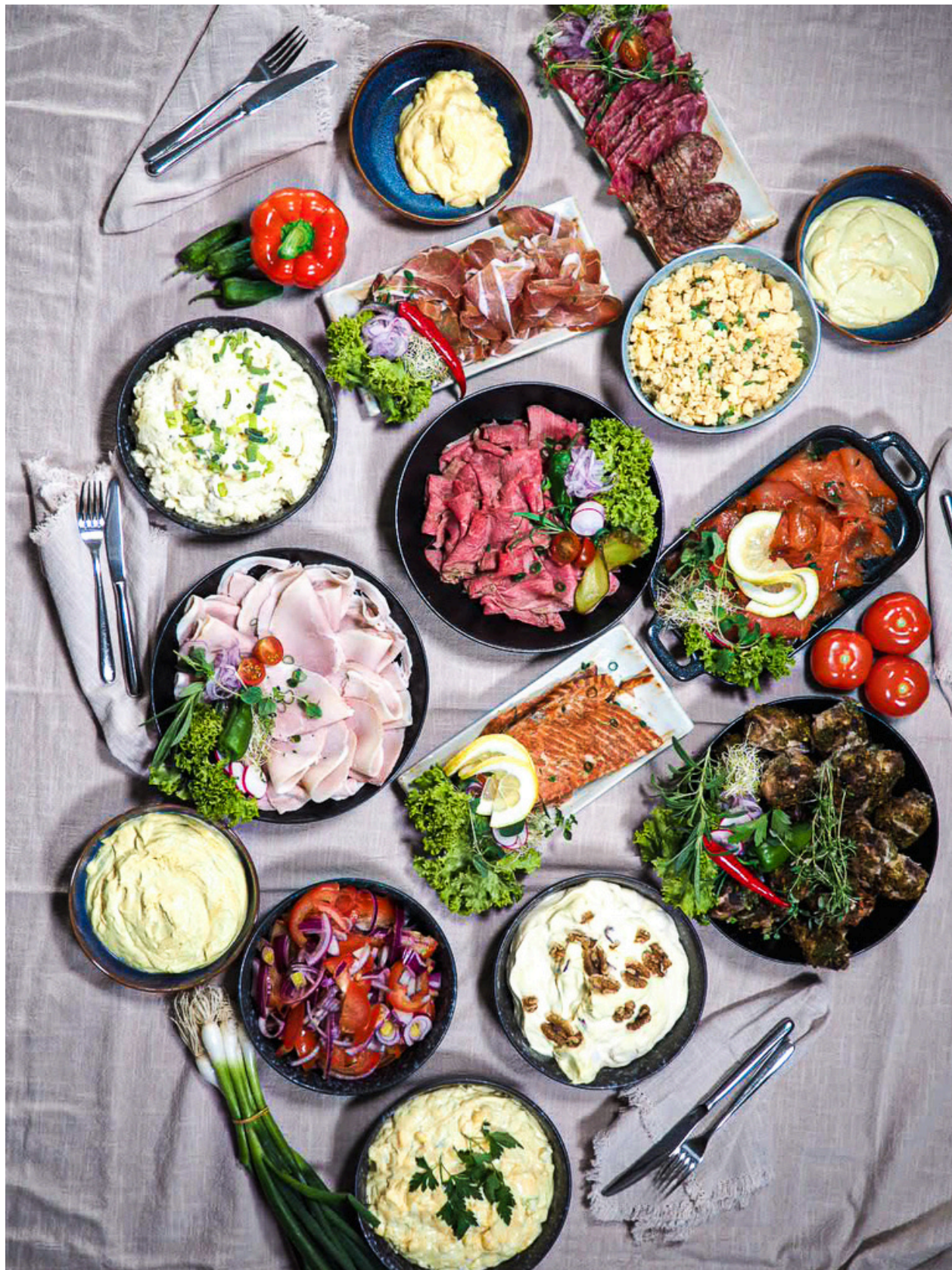


# DELIKATESSENS SELSKAPS- OG CATERINGMENY







## MENY

Alt av vår fylt- og påsmurt mat pyntes med grønnsaker i sesong og hele tiden friske og ferske råvarer. Vi bruker norske og helst lokale leverandører samt egenproduserte brød fra Myklevold.

### Snitter 44,-

**Roastbiff** med remulade, syltet agurk og tomat

1,3,7,10

**Reker** med majones, sitron og syltet rødløk

1,2,3,7

**Røkt laks** med eggerøre, reddik og vårløk

1,3,4,7

**Brie** med eple og fikenkompott

1,7,8,17

**Premium Kuraas skinke** med potetsalat

1,3,7,10

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



### Rundstykker 69,-

**Ost & skinke**

1,3,7

**Roastbiff** med remulade

1,3,7,10

**Reker** med majones

1,2,3,7

**Røkt laks** med eggerøre

1,3,4,7

**Brie** med fikenkompott og valnøtter

1,7,8,17

**Premium Skinke** fra Kuraas og potetsalat

1,3,7,10



### Baguetter

**Ost og skinke** 79,-

1,3,7

**Roastbiff** med remulade 99,-

1,3,7,10

**Reker** med majones 99,-

1,2,3,7

**Røkt laks** med eggerøre 99,-

1,3,4,7

**Premium Kuraas skinke** og potetsalat 99,-

1,3,7,10





## Focaccia

<b>Skagenrøre</b> med salat og sitron 1,2,3,4,7	139,-
<b>Kylling</b> karridressing, salat, tomat, syltet rødløk og paprika 1,3,7	115,-
<b>Panert kylling</b> med pesto, tomat, chili-smørsaus og mozarella 1,3,7,11	139,-
<b>Spekeskinke</b> Valdres ost, salat og urteolje 1,7	139,-
<b>Røkt laks</b> med eggerøre, salat, vårløk 1,3,4,7	139,-
<b>Brie</b> med fikenkompott, valnøtter og salat 1,7,8,17	139,-



## Smørbrød 89,-

<b>Roastbiff</b> med remulade, syltet agurk og tomat 1,3,7,10	
<b>Reker</b> med majones, sitron og syltet rødløk 1,2,3,7	
<b>Røkt laks</b> med eggerøre, betekaviar, reddik og vårløk 1,3,4,7	
<b>Brie</b> med eple og fikenkompott 1,7,8,17	
<b>Premium Kuraas skinke</b> og potetsalat 1,3,7,10	



## Varme/lune smørbrød

<b>Karbonade</b> på Fransk landbrød serveres med ertestuing og karamellisert løk 1,3,7	125,-
<b>Panert kylling</b> på Fransk surdeigsbaguett med pesto, tomat, chili-smørsaus og mozarella 1,3,7,11	139,-
<b>Biffsmørbrød</b> på Fransk surdeigsbaguett med sandwichdressing, urteolje, karamellisert løk og løk 1,3,7,10	145,-





## Wraps 115,-

**Kylling** i karridressing, salat, rødløk og paprika

1,3,7

**Ost og skinke** med hvitløksdressing, salat, tomat, agurk, paprika

1,3,7

**Betetartar** med urteolje og salat

1

## Premium wraps 145,-

**Rein** med kremost, salat og tyttebær

1,7

**Røkt laks** med kremost, salat og vårløk

1,4,7

**Fruktfat** oppskåret frukt, nøtter og sjokolade 49,-

## Salater 149,-

**Kylling & bacon** med tomat, syltet rødløk, paprika, karridressing og focaccia

1,3,7

**Ost & skinke** med couscous, tomat, agurk, paprika, reddik, aioli og focaccia

1,3

**Pasta med bakte rotgrønnsaker** urteolje og focaccia

1,3

**Koldtallerken** serveres med ferskt steinovnsbakt brød og focaccia

**Klassisk** 299,-

Røkt laks, reker, roastbiff, skinke, spekemat, eggerøre, majones, remulade, potetsalat, waldorfsalat, salat, brød og smør

1,2,3,4,7,8,10,17

**Tapastallerken** 335,-

Skagenrøre på rugbrød, syltet røye, wraps med rein, wraps med røkt laks, roastbeef med remulade, oster med kjeks og fikenkompott, salat og brød

1,2,3,4,6,7,8,10,17





# Fingermat

**4 biter** 140,-

Skagenrøre på ristet fint brød, Wrap med rein, salat, kremost og tyttebær, Syltet røye på rugbrød med ramsløkmajones, Roastbiff på potetvaffel med syltet agurk

1,2,3,4,7,10

**6 biter** 195,-

Skagenrøre på ristet fint brød, Wrap med rein, salat, kremost og tyttebær, Syltet røye på rugbrød med ramsløkmajones, Roastbiff på potetvaffel med syltet agurk, Blinis med rømme og rogn, Rødbetetartar, flatbrød med urteolje

1,2,3,4,7,10

**8 biter** 275,-

Skagenrøre på ristet fint brød, Wrap med rein, salat, kremost og tyttebær, Syltet røye på rugbrød med ramsløkmajones, Roastbiff på potetvaffel med syltet agurk, Blinis med rømme og rogn, Rødbetetartar, flatbrød og urteolje, klippfiskboller, Spekeskinke fra Tind med syltet rødløk og tomat

1,2,3,4,7,10





# Koldtbord

## Tradisjonelt koldtbord 299,- Minimum 5

Roastbiff, kyllingklubber, spekemat fra Tind, Skinke, røkt laks fra Arild i Gratangen, Skagenrøre, potetsalat, eggerøre, Waldorfsalat, eggesalat, tomatsalat, grønn salat, karridressing, hvitløksdressing, majones, rømme, remulade, meierismør og brød

1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 17

## Delikatesse koldtbord 399,- Minimum 10

Roastbiff, wraps med kylling, spekemat fra Tind, Skinke, røkt laks fra Arild i Gratangen, kyllingklubber, urtebakt røye, gravet laks, wraps med rein, Skagenrøre, potetsalat, eggerøre, Waldorfsalat, eggesalat, tomatsalat, grønn salat, hvitløksdressing, sennepssaus, majones, rømme, remulade, meierismør og brød

1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 17

## Arktisk tapas - servert kaldt 495,- Minimum 5

Spekemat fra Tind, skinke, syltet røye, varmrøkt multelaks fra Arild i Gratangen, wraps med rein, wraps med laks, villreker og kamskjell, roastbiff, ostefat, Cæsarsalat, potetsalat, tomatsalat, betesalat, piementosalat, oliven, remulade, fikenkompott, aioli, chilimajones, focaccia og steinovnsbakt loff, smør

1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 14, 17

## Arktisk tapas - servert småvarmt 499,- Minimum 10

Entrecote med peppersaus, spicy svinenakke, italienske kjøttboller i tomatchilisaus, kylling med kålsalat, choritzo med eple, løk og chili, friterte klippfiskboller med remulade, villreker og kamskjell med hvitløk, chili og urter, grillet piemento, padronpepper og hvitløk, tomatsalat, spansk potetsalat, oliven, dressinger, smør og brød

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

## DESSERTER

Utvalg av 4 oster med fikenkompott og kjeks 65,-

1,6,7,8,17

Panna cotta med bærsaus 75,-

7

Tilsørte bondepiker, klassiker med epler 75,-

1,7

Sitronterte 95,-

1,3,7

Sjokolademousse med nøttekrokan og bær 95,-

3,7,8,15,16,17

Crème brûlée 95,-

3,7

Tjukkmelkspudding med nøttekrokan og multer 95,-

7,8,15,16,17

## FRUKT

Fruktfat oppskåret 45,-

Fruktfat oppskåret med nøtter og twist 59,-

1,3,5,6,7,8,18





# Norsk husmannskost og andre varmretter

**Fiskegrateng** med råkost, eggesmør og potet 225,-

1,3,4,7,11

**Kjøttkaker** med ertestuing, gulrot, brunsaus, potet og tyttebær 235,-

1,3,7

**Karbonader** med ertestuing, grønnsaker, brunsaus, potet og tyttebær 235,-

1,3,7,9

**Oksesmåstek** med ertestuing, grønnsaker, brunsaus, potet og tyttebær 275,-

1,3,7,9

**Svinestek** med surkål, grønnsaker, sennepssaus og potet 250,-

1,7,9,10

**Langtidsstekt svinenakke** med surkål, sesongens grønnsaker, rødvinsaus og potetfondant 275,-

7,9

**Lammestek** med ovnsbakte rotgrønnsaker, rødvinsaus, og fløtegratinerte poteter 275,-

7,9

**Lapskaus** med flatbrød 159,-

1,7,9

**Saltkjøttsodd** 159,-

1,7,9

**Frikassé med kylling** med rotgrønnsaker og potet 235,-

1,7,9

**Kokt laks** med agurksalat, Sandefjordsmør og potet 285,-

4,7

**Delikatessens fiskesuppe** med brød og smør 189,-

1,4,7

**Finnbiff** med gulrot, bacon og rosenkål, tyttebær og potetstappe 359,-

7

**Rømmegrøt** med kanel, sukker, smør og spekemat 225,-

1,7

**Chili con carne** med ris, rømme, lime, maischips og hvetetortilla 259,-

1,7

**Lasagne** med salat, dressing og brød 189,-

1,3,7

**Kyllinggryte** med salat og ris 199,-

7

**Bacalao** med focaccia 289,-

1,4

**Biff Stroganoff** med salat og potetmos 285,-

7

**Rød Curry** med kylling, kokosmelk, grønnsaker og ris 189,-

6

**Pasta Bolognese** med salat 235,-

1,3,7

**Butterchicken** med ris og nan 235,-

1,7







# SELSKAP OG 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, Haikjeften 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.

## Meny 3-retters med lam

625,-

### Kveitekrem

med toastet rugsmuler, syltet fennikel og urteolje

1,4,7

### Flatbiff av lam

med jordskokkpuré og karamellisert jordskokk, gulrot, selleri, beter og lammesjy

7,9,10

### Bringebærmousse

og solbær

3,7

## Meny 3-retter av storfe

595,-

### Asparges

med jordskokkchips, smørsaus og rogn (sesong)

4,7,13

### Kjake av storfe

med sesongens beste grønnsaker, rødvinsglace og potetpuré

7,9,12

### Tiramisu a la Åsmund

1,3,7

## Meny 3-retter av kalv

650,-

### Hummerbisque

2,7,12

### Entrecôte av kalv

med smørdampet kål, gulrot, potetfondant og rødvinssaus

7,9,12

### Yoghurtis

med jordbær, mango og myntesalsa

7

Allergener: Gluten 1, Skalldyr 2, Egg 3, Fisk 4, Peanøtter 5, Soya 6, Laktose 7, Nøtter 8, Selleri 9, Sennep 10, Sesam 1, Lupin 12, Sulfitt 13, Bløtdyr 14, Hasselnøtter 16, Valnøtter 17, Cashewnøtter





# VI GRILLER ÅRET RUNDT, OVER ALT

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.

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 grønnkål, 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 med kaffefløte og sukker 30,-

7

Mineralvann 0,5l 40,-

Ferskpresset appelsinjuice 0,2l 55,-

Eple- og appelsinjuice 0,5l 35,-

Kakao 45,-

6,7

Hvit eplegløgg 45,-

13





# CATERING FRA DELIKATESSEN

Våre leveringsbetingelser:

Pris levering i åpningstid	utenom åpningstid
Narvik by .....200,-	.....600,-
Ankenes .....300,-	.....700,-
Håkvik .....400,-	.....750,-
Skjomen .....800,-	.....1100,-
Beisfjord .....400,-	.....750,-
Ballangen .....1000,-	.....1300,-
Bjerkvik .....1000,-	.....1300,-
Kjøpsvik .....1500,-	.....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/ending 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 Fagernesveien. 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.

Kontaktpersoner:

Jon Elling Berg

Avdelingsleder

tlf: 97681732

jon.elling@delikatessen.no

Christian Engmo

kjøkkensjef

christian.engmo@delikatessen.no



 Delikatessen