

## Oslo Kongressenter - Mulighetenes arena

Oslo Kongressenter leverer alle typer mat i forbindelse med møter, konferanser, kongresser, banketter, events og messer.

Vi har et fleksibelt kjøkken som vi er stolte av. Derfor er det også mulig å nyte vår delikate mat i form av catering.

Bestillingen må være på minimum 20 porsjoner.

Vi ønsker din bestilling så tidlig som mulig

- Varm mat må bestilles senest kl. 14.00, 2 virkedager før levering
- Kald mat må bestilles senest kl 14.00, 1 virkedag før levering

\* Kokk er inkludert om ønskelig.  
Gjelder kun ved bestilling over 25 kuverter.



Mulighetenes arena

Youngsgate 11, 0181 Oslo  
Tlf: 90 70 99 99

booking@oslo.kongressenter.no  
www.oslo.kongressenter.no

Catering  
**meny**  
2012

## HÅNDMAT

### ½ rundstykke med

Røkt Jarlsberg og kvedegele

Nøkkelost og eple

Krydret rull og agurk

Egg og ansjos

Salami og remulade

Skinke og majones

**kr 22,- pr stk.**

Baguetter med  
Reker, sitron og majones

Roastbiff, løk og remulade

Røkt laks, egg, asparges og pepperrotkrem

Jarlsbergost, paprika og salat

Kylling, eple og karrimajones

**kr 48,- for ⅓ Baguett**  
**kr 60,- for ½ Baguett**

Panini med south-western spicy beef

Focaccia med kylling, barbecue, ridderost og rødløk

Wrap med krepser, avocado, coriander og chilli

Flaguette Reuben med pastrami, sauerkraut,  
ost og russisk dressing

Gresskarrundstykke med grillstekt svinebø, waldorfsalat,  
grapefrukt og lollo Rosso

Grovbriks med skalldyrssalat i karrimajones,  
soltørket tomat, spirer og salat

Focaccia med pastrami, oliven, åkerblader,  
pesto og selleriremulade

Bagel med vitello tonnato, en klassiker med posjert  
kalveplomme og tunfiskmajones

Ciabatta med røkt laks, kokt egg, sennepskål og tzatziki

Maistrekant med krydderstekt kylling, spirer,  
spinatsalat og guacamole

Vegetar grovbriks med piperadesalat og urter

**kr 60,- pr stk.**

Bilder: www.matprat.no



## Julemeny valgfrie hovedretter november – desember

Pinnekjøtt, vossakorv, kålrotstappe, kokte poteter og persillesjy

Ribbe, julepølse, rødkål, epler, sukkererter,  
kokte poteter og julesaus

Kalkunbryst med rødkål, epler, sukkererter,  
stekte poteter og saus Vierge

### Valgfrie desserter hele året

Kalvedans og limesyltet jordbær

Tilslørt Youngspike

Crème Brûlée med fruktspyd

Multekrem

Sammensatte 3 retters menyer med  
forrett, hovedrett og dessert

**kr 495,- pr kuvert \*(inkl. kokk)**

## KLASSISKE 3 RETTERS MENYER

### Klassiker 1

Gravlaks med dillstuede poteter og sennepssaus

Entrecôte med aspargesbønner, løk og bacon,  
pommes frites og saus Béarnaise

Varm eplekake med vaniljeis

**Kr 475,- pr kuvert \*(inkl. kokk)**

### Klassiker 2

Krepser canapé med skalldyrgele

Kalveschnitzel Cordon Bleu med erter, minimais,  
stekte poteter og brunet smør

Fersken Melba med is

**kr 485,- pr kuvert \*(inkl. kokk)**

### Klassiker 3

Røkelaks og eggerøre på toast

Biff av okse indrefilet med stekt løk, grilltomat,  
fløtegratinerte poteter og peppersaus

Karamellpudding

**kr 495,- pr kuvert \*(inkl. kokk)**



Bilder: www.matprat.no

## MIDDAGSMENYER

### Middagsmeny 1

Parmesangratinert kyllingbryst med gresskarpurè, brokkoli, potet confit og rødøk-kaperssaus  
Panacotta med bærkompott

**kr 215,- pr kuvert \*(inkl. kokk)**  
+ kr 10,- for Halalkylling

### Middagsmeny 2

Viltkarbonade med rosenkål, sopp, kokte poteter, rognebærgele og viltsaus  
Tilslørte bondepiker

**kr 220,- pr kuvert \*(inkl. kokk)**

### Middagsmeny 3

Kalvestek med sauerkraut, rotgrønnsaker, kokte poteter og rødvinsaus  
Fruktsalat med vaniljekesam

**kr 225,- pr kuvert \*(inkl. kokk)**

### Middagsmeny 4

Kalvefrikadeller med rotgrønnsaker, kokte poteter og fløtesaus  
Sjokolademousse

**kr 225,- pr kuvert \*(inkl. kokk)**

## SESONGMENYER

### Valgfrie forretter hele året

Sotstekt torsk med rouille og kapersdressing  
Parmaskinke med asparges, oliven og pesto  
Lasagne Key West med salat og røkt paprikacoulis  
Gravet Salmalaks med purreterriné

### Vintermeny valgfrie hovedretter januar – mars

Pannestekt andebryst krydret i nellik med rødbetpure, sjampinjong, røstipotet med linser og Sherryvinaigrette  
Torskerygg confit og kryddersyltet torsk med syltede rødbeter, saltbakt sjalottløk, smørdampet fennikel og potet Aligot

### Vårmeny valgfrie hovedretter april - juni

Pecorinospekket kyllingmedaljong med spinattimball, marinert sopp, ovnsbakte poteter og coulis av paprika og soltørket tomat  
Lammecarré med pestotimball, glaserte vårprimører, røstipotet og hvitløksekstrakt

### Høstmeny valgfrie hovedretter august – oktober

Krydret kveite med ristede rotgrønnsaker, stuert spinat, kokte poteter og hummersaus  
Edelt lårstykke av reinsdyr stekt i rosmarin med steinsoppplan, ovnsbakte poteter, kalvejus og hvitløkskum

## SMØRBRØD

### Smørbrød med

Gravet laks, asparges og sennepsaus

Reker, sitron og majones

Røkt laks, egg Royal og spirer

Kalkunbryst og waldorfsalat

Morbier og tomatmarmelade

**kr 47,- pr stk**

### Smørbrød med

Egg og tomat

Omelett naturell

Norvegia

Brunost

**kr 32,- pr stk**

## SNITTER

5 stk. med røkelaks, reker, roastbiff, kokt skinke og brie

**kr 98,- pr porsjon**

5 stk. med lakseterrine, krepsehøler, oksefilet, dillmarinert svinenakke og Dovreost

**kr 110,- pr porsjon**

## CANAPEER

5 stk på bakverk med ishavskaviar, røkt laks, scampi, oksefilet og ostekrem

**kr 120,- pr porsjon**

## LUNSJTALLERKEN

### Standard lunsjtallerken

Reker

Røkelaks

Roastbiff

Kokt skinke

Brie

Brød og smør

**kr 110,- pr stk.**

### Kulinarisk lunsjtallerken

Rugsandwich med kremost og røkt laks

Soppterte med spinat og løk

Kylling og tomat Salat

Skagenrøre

Spekemat fra Tind med eggerøre og rømme

Brød og smør

**kr 130,- pr stk.**

## VARME LUNSJRETTER

### Lunsjmeny 1

Lasagne med salat, dressing, brød og smør

**kr 81,- pr porsjon**

### Lunsjmeny 2

Varme karbonader med stuede gulrøtter og kokte poteter

**kr 81,- pr porsjon**

### Lunsjmeny 3

Stekt ørret med agurksalat, kokte poteter og rømmesaus

**kr 81,- pr porsjon**

### Lunsjmeny 4

Steinbitkaker med råkost, kokte poteter og brunet smør

**kr 81,- pr porsjon**

### Lunsjmeny 5

Quiche Lorraine med salat og dressing

**kr 81,- pr porsjon**

## GRYTERETTER

Lys lapskaus med flatbrød

**kr 121,- pr kuvert**

Biff Stroganoff med ris pilaff

**kr 132,- pr kuvert**

Estofado Spansk oksegryte med ovnsbakte poteter

**kr 132,- pr kuvert**

Eksotisk kyllinggryte med ris

**kr 145,- pr kuvert**

Elggryte med skogsopp, tyttebær og kokte poteter

**kr 155,- pr kuvert**

## TAPASRETTER

### Tapasbuffet til mottakelse

#### Kalde retter:

Wrap med kylling

Bruschetta med Tigerreker

Croustade med thaikylling og koriander

Spansk omelett

Croustade med Stiltonost og tomatmarmelade

#### Varme retter

Grillet laksespyd

Tapaspølser med bacon

Kyllingbryst med sataysaus

Kjøttboller av lam med aioli

Rattepoteter med stekt chorizo og løk

**kr 330,- pr kuvert \*(inkl. kokk)**

### Tapasmeny til middag

#### Forretter

Kanapé med andeleverpaté

Kryddersyltet Salmalaks med aioli

Bruschetta med Tigerreker

#### Hovedretter

Quiche Lorraine

Grillet breiflabb med salsa

Lammecarré med pastrami

Oksefilét confite med escabeche

Amadinepoteter med hvitløk og havsalt

Kamskjell og scampispyd med wasabi og sesame

#### Desserter

Pasjonsfruktmoussekake

Sjokolademoussekake

Mini vannbakkels

**kr 375,-pr kuvert \*(inkl. kokk)**

Bilder: [www.matprat.no](http://www.matprat.no)

