

MENY

Color Line Stadion



SPEKEMAT

- Fenalår, spekeskinke, mør, salami
- Eggerøre, potetsalat, rømme
- Brød, flatbrød og smør

Pris: 205 kr per person

Catering: 180 kr

ENKELT KOLDBORD

- Roastbeef, remulade, syltet agurk og potetsalat
- Skinkestek og surkål
- Røkt laks og eggerøre
- Marinerte reker
- Pastasalat
- Grønn salat
- Brød og smør

Pris: 240 kr per person

Catering: 215 kr

STORT KOLDBORD

- Karbonade m/ stekt løk*
- Hvitløks bakt laksefilet
- Røkt laks, gravlaks, eggerøre og sennepsaus
- Roastbeef, remulade, syltet agurk og potetsalat
- Skinkestek og surkål
- Fenalår, spekeskinke og mør
- Grønn salat og majones
- Brød og smør
- Dessert
- Fromage med saus

Pris : 325 kr per person

Catering : 290 kr

HAVETS FESTBORD

- Husets Bacalao*
- Grilla kamskjell*
- Paella m/blåskjell, reker og kylling*
- Fiskesuppe*
- Scampi på spyd
- Røket laks, gravlaks og eggerøre
- Lakserullade fylt med spinat
- Hvitvinsdampet blåskjell
- Ferske reker med skall, majones, sitron og lime
- Dampet asparges
- Avocadosalat
- Grønn salat

- Husets karamellpudding
- Krem og karamellsaus

Pris: 415 kr per person

Catering : 369 kr

TAPAS MENY

- Hjemmelagde kjøttboller i tomatsaus*
- Kyllingklubber*
- Lun champignon fylt med fetaost*
- Råstekte poteter*

- Lefse med røket laks og basilikumpesto
- Urtestekt scampi
- Couscous salat med salami, mango og pinjekjerner
- Sort og grønn oliven
- Dampet asparges
- Tomatsalat med extra virgine olivenolje
- Grønn salat
- Basalmico vinagrette

- Hjemmelaget foccaciabrød
- Brød smør

- Husets sjokoladecake
- Fyllt vannbakelse

Pris: 355 kr per person

Catering : 320 kr

GRILLBUFFET

- Røkte koteletter*
- Hamburger *
- Grillet svinemør og brattwurst*
- Maiskolbe*
- Råstekte poteter*

- Potetsalat
- Tomatsalat
- Champignon med fetaost
- Aioli og thousand island dressing

- Tropisk frukt
- Krem og vaniljesaus

Pris: 315 kr per person

Catering: 278 kr

ANDRE RETTER

- Husets gryterett m/ris, salat, brød og smør 110 kr*
- Hjemmelaget bacalao m/brød, flatbrød og smør 175 kr*
- Kyllinglår (2 stk) grillet m/ris, salat, dressing 130 kr*
- Lasagne m/salat, dressing, brød og smør 130 kr*
- Koldttallerken (kylling, røket laks og eggerøre, spekemat, bit med wraps, salat og potetsalat) m/brød, smør og flatbrød 180 kr
- Karrigryte med svinekjøtt m/ris, salat, dressing, brød, smør 165 kr*

*Serveres varm

PÅSMURT

- Baguette med reker og majones
- Baguette med ost og skinke

Pris : 53 kr

Catering : 50 kr

- Urtestykke med roastbiff, remulade, syltet agurk
- Urtestykke med laks og eggerøre

Pris : 53 kr

Catering : 50 kr

- Chiabatta med kyllingbryst , ost og bacon

Pris: 75 kr

Catering 72 kr

- Chiabatta med ost og skinke

Pris: 55 kr

Catering : 52 kr

WRAPS

- Wraps med skinke, ost , salat, grønnsaker og aioli
- Wraps med røket laks, kremost, salat og grønnsaker
- Wraps med roastbiff , remulade, syltet agurk, salat og grønnsaker

Pris : 75 kr

Catering : 72 kr

SMØRBRØD

- Smørbrød med røket laks og eggerøre
- Smørbrød med reker og majones
- Smørbrød med roastbiff og remulade
- Smørbrød med skinkestek og surkål
- Smørbrød med karbonade og stekt løk

Pris: 55 kr

Catering : 52 kr

PASTASALAT

- Pastasalat med kylling brød og smør
- Pastasalat med tunfisk brød og smør
- Pastasalat med skinke brød og smør
- Pastasalat med reker brød og smør

Pris: 85 kr

Catering : 80 kr

KAKER & FRUKT

- Kake per stk 30 kr
- Frukt per stk 30 kr
- Grønnsaker i staver med dipp per pers 30 kr

KONTINENTAL FROKOST

- Kokt egg*
- Stekt egg og bacon*
- Skinke og ost, salami, mør, kaviar, majones,
- Brunost, to typer syltetøy, honning
- Leverpostei, italiensk salat, eggesalat
- Cornflakes blanding o.l, nøtter, agurk, tomat, paprika, frisk frukt

- Melk, appelsinjuce, kaffe / te, Isvann

- Brød som gjestene skjærer selv
- Rundstykker, smør/brelett

Pris : 155 kr

Catering : 150 kr

KURS OG KONFERANSE

DAGPAKKE Small:

Møtelokale med teknisk utstyr.

- Kaffe/te hele dagen
- 2 smørbrød
- 1 kakestykke

Pris per pax kr 315,-

DAGPAKKE Medium:

Møtelokale med teknisk utstyr.

- Kaffe/te hele dagen
- Dagens lunch
- 1 fl mineralvann
- 1 Frukt eller kakestykke i en pause.

Pris per pax kr 425,-

DAGPAKKE Large:

Møtelokale med teknisk utstyr.

- Kaffe/te hele dagen
- Lunchbuffet med kalde, varme retter og dessert.
- 1 fl mineralvann
- 1 Frukt eller kakestykke i en pause

Pris per pax kr 495,-

AV-utstyr:

Lydanlegg, CD/DVD, TV, prosjektor, overhead, flipover, internett via trådløst bredbånd

MENYER

MENY 1

Sjøkreps

Ruccolasalat, bakt sherrytomat, hollandessaus

115 kr

.....

Indrefilet av okse

Sellerirotpure, smørdampet asparges, syltet champignon, ciderkott rødløk, rødvinnsaus, marinert amandinepoteter

245 kr

Creme brulè, Marinert frukt

90,-

MENY 2

Klippfisk suppe

Grønnsaker

85 kr

Reinsdyrsfilet

Sauterte rotgrønnsaker , Potet fondant

Bakt sherrytomat, Bacon og rosenkål

Kremet soppsaus Ovnsbakte poteter

270 kr

...

Hjemmelaget stekt ostekake
Bringingebær saus
90 kr

MENY 3

Varmrøkt laks
Pepperrotkrem, ruccolasalat,
bakt sherrytomat
85 kr

Lammefilet
Ratatoille
Smørdampet broccoli
Lammesjysaus
Fløtegratinerte poteter
240 kr

Sjokolade Fondant
Bringingebærsorbet
Fruksalat
87 kr

MENY 4

Parmaskinke
Basiklikum, pesto, ruccolasalat, melon
110 kr

..

Gratinert klippfisk
Rotmos, sautert grønnsaker, bakt sherrytomat, dampet asparges,
bacon og basalmicovinagrette, bakt amandinepotet
225 kr

Panna cotta
Marinerte bær og frukter
87 kr

MENY 5

Vestkystsalatsalat
Reker,krabbe og blåskjell
Aioli
100 kr

Ytrefilet av hjort
Kremet sopp og selleri, rødvinskott pære,
rotgrønnsaker
viltsaus, fløtepoteter
285 kr

Vaniljeis
Kryddertrekt bjørnebær
73 kr

MENY 6

Husets fiskesuppe
85 kr

Entrecote
Dampet broccoli, syltet sopp, kremet mais
ovnsbakte poteter
240 kr

Sjokolade Fondant
Bringingebærsorbet
Fruksalat
87 kr

MENY 7

Spekeskinke med honningmelon
75 kr

Hvitløksbakt laksefilet
Dampet broccoli, blomkål og gulrot
Agurksalat, rømme, kokt potet
150 kr

Husets karamellpudding
Krem & Karamellsaus
65 kr

MENY 8

Canapè med røket laks
65 kr

Braisert lammeskank
Dampet broccoli, tomaterte grønnsaker,
lammesjysaus, fløtepoteter
190 kr

Vaniljeis med tropisk frukt
76 kr

MENY 9

Svinestek med surkål
Dampet gulrot, broccoli, blomkål
tyttebær, saus, dampede poteter
120 kr

Husets karamellpudding
Krem & Karamellsaus
65 kr

Husets vin "pakkepris"
Aperitif
1 glass musserende vin,
Forrett
1 glass hvitvin, tørr/halvtørr
Hovedrett/Dessert
3 skjenking av rødvin

Alkoholfrie viner

Pris: Kr. 280,- per pers.

ISS tilbyr totale løsninger for servering til arrangement som bryllup, barnedåp, konfirmasjon, jubileum med mer.
Vi skreddersyr også den årlige "blåturen" eller personalfesten med mat underholdning og passende lokale
som skal til for et vellykket arrangement.



BOOKING:

KURS-KONFERANSE-SELSKAP

70 11 54 99 - post@colorlinestadion.no - www.colorlinesation.no



ISS Catering har sitt sentralkjøkken - og betjener alle arrangement - på Color Line Stadion. Vi tilbyr også utleie til eksterne arrangement.

Kokk 295,- (timepris), Bartender 295,- (timepris), Servitør 270,- (timepris), Service (3 retter) 75,- pr pax, Glass 10,- per stk, Stor grill 400,- per dag, Kjøring - Etter avtale

CATERING BESTILLING:

70 12 70 62 - post@colorlinestadion.no - www.colorlinesation.no

Color Line Stadion Sjømannsveien 14, 6008 Ålesund

Tlf: 70 11 54 99 Fax: 70 11 54 81 E-post: post@colorlinestadion.no Internett: www.colorlinestadion.no