



FESTMENY

2024

Fra april til oktober



SELSKAPSMENY

Lettrøkt ørret fra Troms
Fulgt av urtekrem, rugcrumble, urtemarinert
agurk og fennikelcrudite

Rosastekt andebryst fra Holte gård
Servert med hjemmelaget potetkake tilsmakt
med urter,
brokkolini, jordskokkpure og syltet løk
Andesaus med pepper og bringebær

Solbærmousse laget på solbær fra Mølstad
gård
Anrettet med sitrontimian lokk toppet med
solbær og sprø marengs

kr 890





SESONGMENY (NB Bildet kann avvike fra menyen)

Kreativ Catering setter sammen en spennende og sesonginspirert meny.

Den er basert på godt håndverk og de beste råvarene man kan få tak i etter årstiden.

Sessong meny med fisk eller kjøtt er eksempler på hva man kan få på tallerkenen våren 2024

Kr 895

Sammen med Kreativ serverer vi gjerne 4-7 rettersmeny etter ønske.
spør oss gjerne om menyforslag

SESONGMENY MED FISK

Tartar på norsk kveite fra Hjelmeland
Anrettet med dillpurè og sitronemulsjon
Ris chips og urter fra egen urtehage

Pannestekt lysing
anrettet med karamellisert kålpurè,
Grillet spisskål og agurk og sitron sauce vierge

Trelags sjokolademoussekake
Anrettet med solbærgel, friske bær og urter





SESONGMENY MED KJØTT

Tartar på norsk kveite fra Hjelmeland
Anrettet med dillpurè og sitronemulsjon
Ris chips og urter fra egen urtehage

Rosastekt entrecôte av storfe
servert med brokkolipurè,
salviegratinert tomat og confitert hvitløk
Tomatespuma

Trelags sjokolademoussekake
Anrettet med solbærgel, friske bær og urter

TAPAS

Villfangede reker med Romesco

Brasert landkylling med honning og dijon

Albondigas med pikant tomatsaus

Grillede grønnsaker på spansk vis

Tortilla de patatas toppet med manchegoost og
revet eggeplomme

Garbonzosalat med urter

Ristet pimientosalat med honning og mandler

To typer spekepølse fra Metervare og spekemat

Marinerte oliven

Modne oster med fikenkompott

Aioli, Hjemmebakt focaccia

kr 605





EKSKLUSIV TAPAS

Langosta en español

Glasert hummer med fenikkel og safranris

Argentinske villreker med Romesco

Kamskjell med chorizo og stangselleri crudité

Brasert kylling med honning og dijon

Albondigas med pikant tomatsaus

Spansk spekemat, serranoskinke og

to typer chorizo

Bakte amandine poteter i urte- og senneps vinaigrette

Artisjokker med habas i salsa verde

Grillede grønnsaker på spansk vis

Ristet pimentosalat med honning og mandler

Marinerte oliven

Modne oster med membrillo

Hjemmebakt focaccia med aioli

kr 735

KOLDTBORD

Kaldrøkt laks med sitron og dill

Eggerøre med gressløk

Skagenrøre med hummermajones

Vellagret spekeskinke fra Metervare med
flatbrød og rømme

Roastbeef av kalv med hjemmelaget
ramsløkkremulade

Waldorfsalat

Hjemmelagede karbonader med løkkompott

Potetsalat med eple

Grillet landkylling fra Holte gård

Asparges og nykålsalat

Hjemmelaget landbrød

Pisket smør fra Rørros

kr 610





AMERICANA

Hamburger fra Metervare

Med briochebrød, tomat i skive, isbergsalat, karamellisert løk, bbq saus med honning, blue-cheese dressing, cheddarost i skiver og rødløk

Hot dogs fra Metervare

Med pølsebrød, sprø løk, ketchup og sennep

Villfangede reker med Cajunkrydder

Tortillalefse med røkt torsk og koriandersalsa

Hjemmelaget coleslaw med rødkål, lime og brønnkarse

Grillede milde grønne chillimed Maldonsalt

Corn on the cob (grillet maiskolbe)

Grillet søtpotet med røkt chipotlesalsa og puffet quinoa

kr 545

SMAKEN AV MIDTØSTEN

Dukah krydrede villreker

Harissamarinert kylling

Lammekøfte på spyd

Gulrot og auberginsalat med belugalinser

Bakt rødbetesalat med
sesamdressing og granateple

Tabouleh med finhakket persille, frisk mynte,
tomat og sitron

Hummus

Muhamara dip

Mynthe og korianderyoghurt

Saftig Libabrød

kr 595





VEGANSK TAPAS

Grillet søtpotet med røkt chipotlesalsa
og puffet quinoa

Urtefrikadeller

Grillede grønnsaker på spansk vis

Bakt rødbetsalat med sesamdressing og
granateple

Artisjokker med habas i salsa verde

Tabouleh med finhakket persille,
frisk minte, tomat og sitron

Gulrot og aubergin salat med belugalinser

Hummus

Muhammara dip

Hjemmebakt foccacia

kr 585

HJORTEGRYTE

Klassisk viltgryte med hjortekjøtt.

Gryten har masse deilig smak laget av ferske krydder og serveres med dampede persillepoteter og tyttebær.

Passer til både en uformell vennemiddag og til familiemiddag med storfamilien, samt lunsj og konferansemat med jobben.

Som middag servert to ganger

kr 495





BIFF STROGANOFF

Prøv vår variant av biff stroganoff, med mørt biffkjøtt i en tomatisert fløtesaus med sopp og løk.

Serveres med klassisk tilbehør, smørdampede poteter, rødbeter og sylteagurk.

Passer til både en uformell vennemiddag og til familiemiddag med storfamilien, samt lunsj og konferansemat med jobben.

Som middag servert to ganger

kr 475

KYLLING CURRY

Dette er en deilig, varmende gryte hvor vi har hentet inspirasjon fra Asia.

Serveres med basmatiris.

Passer til både en uformell vennemiddag og til familiemiddag med storfamilien, samt lunsj og konferansemat med jobben.

Som middag servert to ganger

kr 475





EKSKLUSIV GRILLMENY

Kalveentrecote
med brokkolini og brunet ingefær-chilismør

Asparges og rogn

Sjøkreps med urtesmør

Grillede perlepoteter med trøffelmajones

Grillet hjertesalat med Västerbottenost
Persillemajones og salte solsikkekjerner

Tomat og mozzarellasalat
basilikum og grønne jordbær

Hjemmelaget surdeigsbrød

Pisket smør

kr 830

BBQ GRILLMENY

Porchetta med urtemarinade

Grillede milde chili padrons med maldonsalt

BBQ chicken

Argentiske villreker i cajunsaus

Corn on the cob

VED SIDEN AV GRILLEN:

Hjemmelaget coleslaw med rødkål, lime og brønnkarse

Bakt gulrot toppet med purreaske, honning, fetaost og granateple

Cæsarsalat med romano, krutonger og hjemmelaget dressing

Hemmeligsaus fra Metervare

kr 735





DESSERT

Panna Cotta kr 95

Sjokolademousse kr 95

Crema Catalana kr 105



MENS DU VENTER

Deilige nystekte vafler,
spis så mye du vil kr 65

Grillpølser fra Metervare
ulike varianter,
med tilbehør kr 105

Wienerpølser i lompe,
spis så mye du vil kr 65

Pizza, spis så mye du vil kr 130

DRIKKE

Vårt vinutvalg kan gjerne tilpasses menyen. Her er imidlertid priser på vårt standardsortiment:

Alkoholritt drikke

Kaffe med påfyll	39
Bris 1/2 l	45
Brus 0,35	45
Munkholm	55
Cider og eplemost fra Askim, 0,7 l	98

Rødvvin

San Martino Malbec, Italia	465
Ontanôn chiranza, Rioja, Spania (økologisk)	498
Chianti Classico Vecchia, Italia	480
Ch. Bertrand Braneyre	795

Hvitvin

Agave Chardonnay, Italia	490
Chablis, Domain du Colombier	595

Prosecco

San Martino, Italia	485
---------------------	-----

Champagne

Prevoteau-Perrier	745
-------------------	-----

Dessertvin

Bache-Gabrielsen Pineau des Charentes Very Old	110 (gl.)
---	-----------





ØI

Geiteberg Gårdsbryggeri pils 1/2 l	125
Geiteberg Gårdsbryggeri pal eale 1/2 l	125
Frydenlund 1/2 l fatøl	115
Ringnes Lite 1/2 l (glutenfri)	125
Pilsner Urquell 0,35	120
Corona, Mexico flaske	125
London Pride amber	130
Westmalle trappist tripel	159
3 Fontainen lambic flaske 0,7	495

DRINKER

Cognac Bache Gabrielsen 3 kors	130
Baileys Irish Cream	120
Drinker	130
Single Malt Whisky	130
Fernet Branca	110
Jägermeister	110
Akevitt	110

HUSLEIE

kr 7 500 for fjøset

kr 16 500 inkludert det store låvelokalet

kr 5 500 i tillegg for vielse på gården

ANDRE BETINGELSER

Husleien inkluderer alt av serveringspersonale, lydanlegg for eventuelt levende musikk, musikkavspilling og tale, projektor, og naturligvis renhold etter arrangementet.

Ved bryllup får man tilgang til lokalet hele dagen før brylluppet, slik at man får god tid til forberedelser, pynting osv. Dette koster heller ikke noe ekstra.

Ønsker man hvite duker leies dette inn separat. Alle priser er inkludert mva. Det tas forbehold om en eventuell prisstigning fra våre leverandører.





Velkommen!

Kjetil Haugbro
tlf: 922 91 365
kjetil@geiteberg.no

Guri Bergan Holt
Tlf: 984 74 298
guri@geiteberg.no

geiteberg.no