

Cateringmeny Ona og Finnøy Havstuer

Gryterettar og supper:

- Bacalao med kvalitetsklippfisk frå Brødrene Dybvik (500 g per porsjon) Kr 195,- (2)
- Okseragout (300 g per porsjon) med ris og blanda salat Kr 195,- (1,6,8,11)
- Kjøtsuppe (1/2 liter per porsjon) Kr 175,-
- Fiskesuppe (1/2 liter/120 g fisk/skaldyr per porsjon) kr 175,- (2,3,6,13,14) Kan leverast utan skal – og blautdyr.

Koldtbord/fingermat:

Vi anbefaler 6 - 8 kjøt/fiskerettar til koldtbord i tillegg til salat. Alt av pålegg er produsert på Finnøy Havstuer med unntak av spekemat.

Pris per porsjon (ca. 50 gram), minimumsordre 10 personer:

- Roastbiff Kr 42,-
- Livéchekylling Kr 40,-
- Lammerull kr 38,-
- Ribberull Kr 35,-
- Fenalår Kr 49,-
- Vellagra Tronfjell spekeskinke Kr 49,-
- Ringdalmør Kr 35,-
- Grava kveite kr 47,- (2,9)
- Røykalaks Kr 47,- (2)
- Gravlaks med sennepssaus Kr 45,- (2,9)
- Varmrøkt honninglaks Kr 45,- (2,9)
- Glasmeistersild Kr 42,- (2,9)
- Havstuenes tomatsild Kr 42,- (2,9)
- Kvitvinsdampa blåskjell Kr 32,- (11,13)
- Sjøkreps (med sitron og majones) Kr 165,- (2,14)

Koldtbord vert levert med eggerøre, potetsalat, blanda salat, vinaigrette, heimebaka foccacia og smør. Dersom det er andre ynskje skreddersyr vi menyen etter ynskje. Ta kontakt for pris.

Spekematanretning (min 5 pers.):

- Spekeskinke, fenalår, salami og spekemør med tilbehør Kr 195,-
- Ostefat med tilbehør (min. 5 pers.)
Modne lokale ostar etter tilgang frå Tingvollst, Skarbø Gard og Derinngarden

Cateringmeny Ona og Finnøy Havstuer

Skaldyrbord (min 10 pers):

- Sjøkreps, krabbeklør, blåskjell, grønlandsreker med tilbehør: kr 575,- per pers. (2,6,8,11,13,14)
- Ekstra:
- Potetsalat kr 15,- per hg (2,6,8,9)

Pastasalat med skinke eller reker kr 18,-/25 per hg (1,2,6,8,9 {14})

- Nudelsalat med skaldyr kr 25,- per hg (1,2,8,9,13,14)
- Eggerøre kr 18,- per hg (
- Aioli kr 22,- per hg
- Majones kr 20,- per hg
- Focaccia heil/halv kr 150,-/85,-
- Glutenfritt brød kr 42,- per stk

Minimusordre for salater er 2 kg.

Rundstykker assortert:

- per stk. kr 40,-

Informasjon om merking av allergen hjå Ona og Finnøy Havstuer:

I høve regelverk av EU har Noreg innført ei ny forskrift om matinformasjon som trådte i kraft 13. desember 2014. Dette medfører ei plikt om å informere forbruker skriftleg direkte til forbruker om ingrediensar som kan forårsake overfølsomheitsreaksjonar. Ved sidan av finn De ei nummerert liste over dei merkepliktige allergena.

Sjølv om vi er pliktige til å ha informasjon tilgjengeleg er det forbrukaren sjølv som har ansvar for å unngå matvarer som ikkje er trygge.

Allergen:

1. Glutenhaldig korn (gluten) (kveite, rug, bygg, havre, spelt)
2. Egg
3. Fisk
4. Peanøtter
5. Soya
6. Mjølke
7. Nøtter (mandel, hasselnøtt, valnøtt, cashewnøtt, pekannøtt, paranøtt, pistasienøtt, macadamianøtt)
8. Selleri
9. Sennep
10. Sesamfrø
11. Svoveldioksid og sulfitt
12. Lupin
13. Blautdyr
14. Skaldyr

ONA & FINNØY HAVSTUER