

Gruppemeny 2017 Nettopriser

Våre hovedretter serveres som to-retters middag. Prisene inkluderer dagens dessert, isvann og kaffe. Prisene forutsetter at hele gruppen velger samme rett og er beregnet for grupper på 15 personer eller mer. Vi kan tilby følgende priser og menyer for forhåndsbestilte grupper som ønsker servering i eget lokale.

Kjøttretter (Inkl. tyttebær, flatbrød, dessert og kaffe)

1. Husets stek, sesongens grønnsaker, saus og poteter	
2. Braisert svinenakke med tilbehør	
3. Elg/reinsdyrkarbonader, friske grønnsaker, viltsaus og poteter	
4. Saftig stekt kyllingbryst, frisk blandet salat og ovnsbakte potetbåter	
5. Husets gryterett med frisk blandet salat og ris	
6. Tradisjonelle kjøttkaker med husets tilbehør/2 eller 3 stk kjøttkaker	
7. Salt lammekjøtt/oksekjøtt med Vossakorv og rotmos	
8. Husets lapskaus	



Fiskeretter (Inkl. dessert og kaffe)

9. Dampet laks, agurksalat, Sandefjordsmør og kokte poteter	
10. Ovnsbakt ørret, strimlede grønnsaker og smørsaus, potetbåter	
11. Pannestekt sei, rødbetesaus, sesonggrønnsaker og potetmos	



Andre tilbud (Inkl. kaffe)

12. Buffetalternativer (forespørsel rettes til ønsket spisested)	
13. 3 retters middag	

Småretter (Inkl. kaffe)

14. Kald lunsjtallerken, et utvalg kalde retter og nystekt brød	
15. Sesongens suppe, nystekt brød (kjøtt-, fisk-, eller kremsuppe)	
16. Husets pasta, frisk blandet salat, nystekt brød	
17. Husets salat med lun kylling, scampi, biff, nudler og nystekt brød	
18. Rømmegrøt med spekemat og flatbrød	
19. Utvalgte smørbrød: reker - roastbiff - spekemat	
20. Baguette med reker - roastbiff - spekemat	
21. 2 halve rundstykker Inkl. kaffe	
22. 2 halve rundstykker, nystekt wienerbrød eller vaffel Inkl. kaffe	
23. Frokostbuffet	

Ungdomsmeny (inntil 17 år)

Alle retter serveres med stort glass saft inkludert i prisen

24. Stekt laks med salat, smørsaus og brød	
25. Pizzabuffet	
26. Hamburger med salat/pommes frites	
27. Husets lasagne med salat, brød og smør	
28. Kjøttkaker med tilbehør	
29. Pastabuffet med kjøtt eller fløtesaus	
30. Tacobuffet	
31. Biffsnadder med pommes frites	

Våre betingelser: For uanmeldte grupper på minst 15 personer, gir vi 10 % rabatt på ordinære menyer. Forutsetning er at alle bestiller samme rett og at reiseleder tar kontakt med kassen før gruppen begynner å bestille. **Sjåfør og reiseleder spiser alltid på husets regning.** Alle spisestedene er fleksible og tilpasser måltidene til spesielle ønsker og behov. Vi setter pris på å få beskjed om allergier på forhånd.





UTVALGTE
SPISESTEDER

post@utvalgte.no
www.utvalgte.no

facebook.com/utvalgtespisesteder

I tillegg til vår
gruppemeny har våre
utvalgte steder sin egen
spesialitet vi er stolte
av å presentere



1 Frich's Kafeteria
Dombås
Tlf: 61 24 10 23
Mobil: 900 98 887 - Øyvind
post@frich.no
Pilgrimssuppe med nystekt
urtebrød, smør og kaffe (Inkl. påfyll)



2 Gjestegården Fagernes
Tlf: 61 35 88 03
Mobil: 925 35 230 - Rafal
gjestegardenfagernes@hotmail.com
Fersk suppe og kjøtt.
Inkl. dessert/kaffe.



3 Isehaug Kafeteria
Stryn
Tlf: 57 87 17 40
Mobil: 913 86 966 - Jens
jens@isehaug.no
Reinsdyrkarbonader med tyttebær.
Inkl. dessert/kaffe.



4 Lygnasæter Hotell
Lygna
Tlf: 61 32 86 13
Mobil: 922 91 477 - Elisabeth
lygna@utvalgte.no
Hjemmelaget viltgrøt med rørt
tyttebær. Inkl. dessert/kaffe.



5 Motell Nor-Kro
Nesbyen/Bromma
Tlf: 32 06 73 40
Mobil: 997 02 558 - Endre
post@norkro.no
Raspeballer med salt lammekjøtt,
kålrotstappe og bacon. Inkl. dessert/kaffe.



6 Nordgående Kro
Rudshøgda
Tlf: 62 35 50 50
Mobil: 480 92 737 - Snefrid
rudshogda@eurostop.no
Flesk og duppe med kokt kålrot.
Inkl. dessert/kaffe.



7 Oppdalsporten
Oppdal
Tlf: 72 40 06 40
Mobil: 924 22 173 - Heidi
oppdalsporten@eurostop.no
Saltkjøtt med kålrotstappe.
Inkl. dessert/kaffe.



8 Peer Gynt Kro og Hotell AS
Vinstra
Tlf: 61 29 67 49
Mobil: 92 85 64 43 - Roar
roar@frich.no
Gudbrandsdals kål.
Inkl. dessert/kaffe.



9 Rustad Kafe
Sokna
Tlf: 32 18 10 10
Mobil: 959 25 933 - Håvard
rustad@utvalgte.no
Fjellørret med rømmedressing.
Inkl. dessert/kaffe.



10 Sandefjord Motor Hotel
Tlf: 33 48 90 60
Mobil: 911 20 201 - Gunnar
gunnar@sfjmh.no
Bakt Stangekylling med grønnsaker
eller salat. Inkl. dessert/kaffe.



11 Skeid Kro
Skjåk
Tlf: 61 21 40 24
Mobil: 970 11 851 - Sissel
post@skeidkro.no
Spekemattallerken fra eget
pølsemakeri. Uten dessert.



12 Solstad Hotell
Gol
Mobil: 320 29 720 - Erik
solstad@utvalgte.no
Ferskt kjøtt med sur-søt saus.
Inkl. dessert/kaffe.



13 Spiseriet, Kremmertorget
Elverum
Tlf: 45 23 50 56
Mobil: 908 41 999 - Reidar
reid-na@online.no
Ferske blingser med lokalt pålegg.
Uten dessert.



14 Taverna Alvdal
Alvdal
Tlf: 62 48 71 33
Mobil: 417 62 603 - Wenke
post@taverna.alvdal.no
Elghakk med gulrot og mandelpotet.
Inkl. dessert/kaffe.



15 Tony's Matglede
Hønefoss
Mobil: 321 21 212 - Tony
post@tonysmatglede.no
Flesk og duppe med rotmos.
Inkl. dessert/kaffe.



16 Valdresporten
Nes i Ådal
Tlf: 32 13 77 33
Mobil: 975 41 032 - Hans Erik
valdresporten@utvalgte.no
Viltkarbonader med fløtesaus, rotpurre, ristet
rødkål og potetmos. Inkl. dessert/kaffe.



17 Valsøytunet
Valsøyfjord
Mobil: 915 55 165 - Magny
magny@valsoya.no
Baccalao à la Ludwig.
Inkl. dessert/kaffe.

Sammen setter vi standarden for spisesteder langs norske veier.

