

Forretter

(Prisene gjelder for bestilling av minst 10 porsjoner av samme meny)

Hvitløksmarinerte reker		kr 115
Aioli, toast og salat		
Gravet sik		kr 105
Sennepsaus, toast og salat		
Varmrøkt ørret		kr 115
Dillstuede poteter, sitrussalat med kapers		
Speket elgkjøtt		kr 115
Purreløksostekake, balsamicocreme, tyttebær		
Saute av spekemat		kr 115
Smaksettes m/karamell og serveres på toast m/salat og creme fraiche		
Kremet fiskesuppe		kr 105
Lokale fiskeslag og julienne grønnsaker		
Skogsoppsuppe		kr 115
Kremet suppe m/sopp fra Trysilskogen toppes m/ creme fraiche og tynne skiver av røkt reinsdyrhjerte		
(Andre retter kan tilbys etter nærmere avtale og pris)		

Middager/lunsjer

(Prisene gjelder for bestilling av minst 10 porsjoner av samme meny)

Helstekt elgfilet (ca 200g, tillegg for 50g ekstra, kr 50) med stekt sopp, viltsaus, rosenkål med bacon, tyttebær, fløtegr. poteter.	kr 345
Tjælnøl av elg Trysiltradisjon på sitt beste. Elglår langstekes og marineres. Serveres kald, men med varme grønnsaker og en ekte fløtesaus. Persillepoteter	kr 265
Elgkarbonader Lages på vårt kjøkken og serveres med stekt løk, friske grønnsaker, fløtesaus, tyttebær. Persillepoteter.	kr 185
Elghakk med tyttebær og persillepoteter	kr 185
Elg i kål Tryslingenes svar på "Får i kål", serveres med tyttebær og kokte poteter	kr 185
Reinsdyrfilet Smørstekte traktkantareller, sellerirotspure, tyttebær, viltsaus og potetkake med pultost (eller potetalternativ etter ønske)	kr 385
Viltburger 180g hamburger av rein og elg. Serveres med aioli og stekte potetbåter	kr 195
Finnbiff Tynne flak av reinsdyr stekes sammen med sopp og løk og kokes så i fløte. Serveres med persillepoteter og tyttebær	kr 265
Viltgryte Dagens utvalg av viltkjøtt stekes sammen med charlottløk og sopp. Kokes med viltkraft og fløte. Serveres med hjemmelaget potetmos.	kr 225
Cognacflambert Oksefilet Wokkete grønnsaker, peppersaus og stekte poteter	kr 315
Baconbakte svinemedaljonger Asparges, stekte grønnsaker, krepsehaler. Serveres med choronsaus og Idahopoteter	kr 285
Kyllingfilet "Cajun Style" Rispileff og wokkete grønnsaker. Paprikasaus	kr 215
Lasagne Salat, brød, smør og dressing. Kan også lages med viltkjøtt	kr 185
Varmrøkt ørret Røkes på vårt kjøkken, serveres lun sammen med varme grønnsaker og Rømmedressing. Agurksalat og en syrlig sitrussalat med kapers	kr 195
Smørstekt Sikfilet fra Femunden Agurksalat, råkost, dillpoteter og rømmesaus	kr 195
Fjellrøye i fløtesaus Delikatesse fra en av fjellets hemmelige fiskevann. Serveres med agurk-Salat og glasserte gulrøtter, dillpoteter.	kr 235
Stekt fjellørretfilet Friske grønnsaker, dillmousselinsaus, duchesspoteter	kr 215
Rømmegrøt Som egen rett eller med spekemat. Tryslingene spiser grøten sammen med kokt rød fisk, da gjerne ørret eller røye. Om man vil ha smaken av Trysil bør dette prøves.	kr 105/ kr 215
Vårt kjøkken kan lage nesten alt etter dine ønsker og vi liker at du utfordrer oss ... (Se under "Betingelser" om kostnader ved utkjøring og leie av kokk)	

Dessurter

(Prisene gjelder for bestilling av minst 10 porsjoner av samme meny)

Hjemmelaget Karamellpudding	kr 95
Lages på vårt kjøkken. Leveres med nypisket fløtekrem og karamellsaus	
Husets hjemmelagde ostekake	kr 95
På kjeksbunn bakes philadelphia, cottagecheese og vaniljekesam sammen med rikelig av blåbær fra Trysilskogen. Serveres med blåbærsaus	
Lune multer	kr 125
Fra starten av juli plukkes skogens gull i bøtter og spann på de hemmeligste plasser. Vi varmer de lett sammen med hel kanel og lokal Honning. Hjemmelaget vaniljeis hører med.	
Bringebærparfait	kr 105
Bærcoulis og bærsalat, lettpisket krem	
Varm nystekt blåbærpai	kr 105
Vaniljesaus og iskrem	
Pannacotta	kr 95
Smakes til med hvit sjokolade og toppes med trollkrem	
Sjokolademousse	kr 95
Bringebærcoulis og frisk pasjonsfrukt	
(Andre retter kan tilbys etter nærmere avtale og pris)	

Frokoster

(Prisene gjelder for bestilling av minst 10 porsjoner av samme meny)

FROKOSTER

Kjøres normalt ut kvelden før. Ønskes vert til å ordne frokosten på hytta må dette forhåndsbestilles og koster kr 400,- pr. time

TRADISJONELL FROKOST

kr 95

Jordbær- og bringebærsyltetøy, Norveigia, brunost G35, kokt skinke, kaviar, rå egg leverpostei, tomat, agurk, paprika, sursild, brød, knekkebrød, filterkaffe, te, sukker, lettmelk (2 dl/pers) og appelsinjuice (3 dl/pers)

STOR FROKOST (opplagt på fat)

kr 140

Jordbær- og bringebærsyltetøy, Norvegia, brunost G35, kokt skinke, salami, kaviar, rå egg, leverpostei, tomat, agurk, paprika, sursild, kaviar, rå egg, leverpostei, tomat, agurk, paprika, sursild, rødbeter, rå bacon, eggerøre (kald), sylteagurk, røkt laks, 2 typer brød, knekkebrød, cornflakes, filterkaffe, te, sukker, lettmelk (2dl/pers) appelsinjuice (3 dl/pers), youhurt (1bx/pers)

Koldtbord

(Prisene gjelder for bestilling av minst 10 porsjoner av samme meny)

TRADISJONELT KOLDBORD	(+ startpris kr 500,-)	kr 275
* Røkt laks med eggerøre		
* Gravet ørret eller laks med sennepsaus		
* Reke og fiskecabaret		
* Roastbiff med remulade og rødløk		
* Kylling med waldorfsalat		
* Spekefat (spekeskinke, fenalår og stabburpølse)		
* Kokt skinke		
* Karbonader		
* Potetsalat		
* Blandet salat og dressing		
* Brød, flatbrød og smør		
FEST KOLDBORD	(+ startpris kr 1.000,-)	kr 395
* Røkt laks med eggerøre		
* Gravet ørret eller laks med sennepsaus		
* Varmrøkt ørret		
* Reke- og fiskecabaret		
* Sildeanretning		
* Egg med reker og majones		
* Roastbiff med remulade og rødløk		
* Kylling med waldorfsalat		
* Spekefat (spekeskinke, fenalår og stabburpølse)		
* Kokt skinke		
* Karbonader med stekt løk		
* Blandet salat og dressing		
* Potetsalat, rømme, majones		
* Brød, flatbrød og smør		
TACO - BUFFÈT	(ingen startpris)	kr 175
Tacokjøtt (varmt), tacoskjell, tortillas, salsasaus		
medium sterk, hakket løk, revet ost,		
rømme, mais, agurk, tomat, oliven, paprika, strimlet		
salat, jalapenos, guacamole, hvetetortillas		

Smørbrød/snitter o.l.

(Prisene gjelder for bestilling av minst
10 porsjoner av samme meny)

SMØRBRØD	
* Røkt laks med eggerøre	kr 45
* Reker med majones og sitron	kr 45
* Roastbiff med remulade og løk	kr 45
* Karbonade med stekt løk	kr 45
1/2 RUNDSTYKKER	
* Norveigia m/ paprika	kr 25
* Brunost	kr 25
* Kokt egg og tomat	kr 25
* Kokt skinke m/ tomat og agurk	kr 25
BAGUETTER	
* Reker og majones	kr 50
* Roastbiff med remulade og løk	kr 50
* Ost og skinke	kr 50
SELSKAPSSNITTER	
* Reker med majones og sitron	kr 30
* Røkt laks med eggerøre	kr 30
* Roastbiff med remulade og løk	kr 30
* Brie med paprika og drue	kr 30
* Karbonade med stekt løk	kr 30

Tapas

(Prisene gjelder for bestilling til minst 12 personer)

KJØTT

- * Baconsurret chilli med philadelphia
- * Chorizopølser
- * Marinerte kyllingvinger
- * Spanske kjøttboller
- * Serranoskinke med melon

FISK OG SKALLDYR

- * Hete scampi
- * Krepsehaler i majones
- * Lakserullader
- * Grønnskjell med hot tomatsalsa

SAUSER

- * Balsamico creme
- * Guaccamole
- * Aioli
- * Rømme og pesto

kr 445,-

SALAT

- * Grønnsalat
- * Tomatsalat med fetaost
- * Oliven
- * Marinerte sjampinjonger

ANNET

- * Stekte potetbåter
- * Hjemmelaget focaccia brød
- * Smør

MED VARME RETTER

- * Stekte løkringer
- * Mini burritos
- * Ostesticks
- * Jalapeno Poppers

kr 525,-

Trysilfestbord

(Prisene gjelder for bestilling til minst 15 personer)

Utvalgte retter laget av råvarer fra Trysil og nærområdet

KJØTT

- * Speket elgkjøtt
- * Røkt reinsdyrhjerte
- * Viltpaté
- * Tjælknøl av elg

FISK

- * Varmrøkt ørret
- * Urtedampet ørretfilét
- * Gjeddepaté
- * Gravet sik
- * Pepper sik

TILBEHØR

- * Mandelpotetsalat med vineger
- * Salat av skogsopp fra Trysil
- * Grønnsalat
- * Råkost
- * Agurksalat
- * Rømme
- * Dillpesto
- * Sennepsaus
- * Tyttebær
- * Flatbrød
- * Brød
- * Smør

kr 525,-

MED VARME RETTER

- * Elgkarbonader
- * Reinsdyrstek
- * Fjellrøye i fløtesaus
- * Rømmegrøt
- * Fløtepoteter
- * Viltsaus

kr 625,-

Catering

Generelle betingelser

Normale bestillingsfrister

Vi anbefaler bestilling minimum 7 dager før levering.

Ved kortere frister kontakt oss på tlf 62 44 97 50 eller mail: booking@sjumilskogen.no

Priser

- alle priser er pr. porsjon og forutsetter minst 10 porsjoner av samme meny.
- ved mindre enn 10 porsjoner tilkommer 50% av enhetsprisen for det antall under 10 porsjoner. (eks. med 7 porsjoner: 7 x enhetspris + 3 x 0,5 av enhetspris)
- alle priser inkl. merverdiavgift (moms).

Kokk og/eller servitør

Med forbehold om kapasitet tilbyr vi kokk og/eller servitør til å klargjøre eller servere maten. Leie av kokk eller servitør koster kr 750,-/time. Priser inkl. 25% mva. For hver påbegynte time faktureres det for 1 time pr. person vi stiller. Vi tilbyr også dekking av bordet, rydding og oppvask etter måltidet men dette **MÅ** være avtalt på forhånd. I de tilfeller vi stiller med kokk eller servitør forbeholder vi oss retten til å ta evt. overskudd av matvarer i retur.

Utkjøring

Trysil sentrum og Trysilfjellet (inkl. Fageråsen) : kr 200,- pr. utkjøring
utenfor Trysil sentrum og Trysilfjellet : Etter avtale

Leveringsvilkår

For å kunne levere til rett tid og sted må følgende vilkår være oppfylt:

- 1) entydig gateadresse og/eller hytte/ leilighetsnummer
- 2) tilgjengelighet for personbil til maks 30 meter fra leveringsstedet
- 3) tilstedeværelse fra bestiller ved levering
 - mobiltelefon til bestillers kontaktperson
 - dersom ovennevnte punkter 1-3 ikke er oppfylt, vil leveransen kunne bli tatt med tilbake til Trysil-Knut Hotell og bestiller fakturert for 100% av avtalt leveranse.
 - varmmaten blir levert i termokasser. I de tilfeller bestiller ønsker å låne disse er det bestillers ansvar å levere disse til Trysil-Knut Hotell senest 2 dager etter levering. Ikke innleverte termokasser faktureres med kr 200,-/stk
 - ved leie av kokk eller servitør må kjøkkenet og/eller serveringsstedet være i ryddig og rengjort stand ved ankomst. Evt. dekking av bord og rydding/vask etter måltidet må være avtalt på forhånd.

Betaling

- kontant betaling ved levering om ikke annet er avtalt på forhånd
- ved større leveranser vil det kunne kreves forskuddsbetaling

Avbestilling

- ved avbestillinger mindre enn 24t før avtalt levering faktureres 100%
- ved avbestilling mindre enn 2 dager (48 timer) før levering faktureres 50%
- bestiller har ikke rett på noe av matvarene ved en avbestilling.

Sjumilskogen AS
29.desember 2011