



SELSKAPSMENY

TAPAS • 3-RETTER/SELSKAP • FINGERMAT • BAKEVERK



MENY

TAPAS

STOR TAPAS / 11 RETTER 4
LITEN TAPAS / 8 RETTER 5

3-RETTER

MENY 1 7
MENY 2 7
VEGANSK SELSKAPSMENY 8

DESSERT

VÅRE DESSERTER 9

FINGERMAT

FINGERMAT / 5 SMAKER 10

BAKVERK & KAKER

BAKVERK 11
KAKER 11

BESTILLING OG KONTAKT

E-POST: bredalsmarken@4service.no

ADRESSE: Bredalsmarken 15

TAPAS

Våre bestselgende menyer

Helt siden vi startet har vi videreutviklet våre tapasmenyer som fornyes hver høst og vår.





STOR TAPAS

Vår største tapasmeny, med klassiske og moderne retter.
Vår bestselger!

STOR TAPAS / 11 RETTER KR. 379,- PR. PERS

TYNNBRØD

Tynnbrød av surdeig med lokal skinke, parmesandressing og bakt paprika

Allergener: Melk, gluten

REKE "TACO"

Marinerte håndpilla reker i hjertesalat med pequillos majones, mango og agurk

Allergener: Egg, melk

BLOMKÅLMADRASS

Helbakt blomkål Madras med crunchy topping

Allergener: Nøtter

ALPEOST

fra Elnesvågen, servert med nøtter og tørket frukt

Allergener: Melk, nøtter

KYLLING

Sriracha- og honningmarinert kylling

Allergener: Ingen

"BOHLINOS"

Friterte boller av torsk og potet med dipp

Allergener: Melk, egg, gluten

SUPERSALAT

Grønn salat og råmarinerte grønnsaker

Allergener: Ingen

ASIA

Nudelsalat med sprø grønnsaker, peanøtter og soyadressing

Allergener: Soya, Nøtter (peanøtter), gluten

POTET

Potet med sennepsdressing, sylta rødløk, kapers

Allergener: Sennep, egg, sulfitt

BETER

Bakte beter med vinaigrette, ruccola og chevre fra Haukeli

Allergener: Melk, sulfitt

BRØD

Allergener: Gluten

PISKET SMØR

Allergener: Melk

AIOLI

Bakt hvitløksaioli

Allergener: Egg, sennep, sulfitt

LITEN TAPAS



En variert tapasmeny med klassiske og moderne retter.

LITEN TAPAS / 8 RETTER KR. 279,- PR. PERS

RØYKELAKS

Tynnbrød av surdeig med røykelaks og dillkrem

Allergener: Melk, gluten

ALPEOST

fra Elnesvågen, servert med nøtter og tørket frukt

Allergener: Melk, nøtter

SPEKEMAT

Diverse spekemat

Allergener: Ingen

KYLLING

Sriracha- og honningmarinert kylling

Allergener: Ingen

KJØTTBOLLER

Allergener: Melk, egg

SUPERSALAT

Grønn salat og råmarinerte grønnsaker

Allergener: Ingen

ASIA

Nudelsalat med sprø grønnsaker, peanøtter og soyadressing

Allergener: Nøtter (peanøtter), soya, selleri, gluten

POTET

Potet med sennepsdressing, sylta rødløk, kapers

Allergener: Egg, sennep, sulfitt

BRØD

Allergener: Gluten

PISKET SMØR

Allergener: Melk

AIOLI

Bakt hvitløksaioli

Allergener: Egg, sennep, sulfitt

SELSKAP

3-retters menyer med kokk

Våre kokker legger siste hånd på verket og legger opp de lekreste retter på stedet.



SELSKAPSMENY



Sesongbasert 3-retters selskapsmeny.

SELSKAPSMENY 1

FORRETT: SALMA

Råmarinert salmalaks med agurk- og fennikelsalat, soyatapioka, ponzu, sesam, avokadokrem og cashewnøtter
Allergener: Fisk, gluten (hvete), soya, sesam, nøtter (cashew)

HOVEDRETT: KALV

Kalveculotte med rosépepper og timian, saltbakt sellerirotkrem, grillet løk, brokkolini og estragonsjy
Allergener: Melk, selleri

DESSERT: HVIT SJOKOLADEDRØM

Hvit sjokolademousse med solbær og sprø marengs
Allergener: Melk, egg

Pris per person: kr. 495,-

SELSKAPSMENY 2

FORRETT: ANDEBRYST

Lettrøkt andebryst, aprikos, fiken, salat, eple og sherry vinaigrette
Allergener: Egg, nøtter (valnøtt), sulfitt

HOVEDRETT: TORSK

Bakt torsk, Ragu på fennikel, tomat, løk og blåskjell
Allergener: Fisk, sulfitt, soya, selleri

DESSERT: OSTEKREM MED PASJONSFRUKT

Ostekrem, pasjonsfrukt, karamelliserte nøtter og lemoncurd
Allergener: Egg, melk, nøtter (hasselnøtt)

Pris per person: kr. 495,-

Timepris kokk: kr. 490,-

Timepris servitør: kr. 490,-

Timepris kjøkkensjef: kr. 650,-

GRØNN SELSKAPSMENY

GRØNT
VALG

BEYOND MEAT

I hovedretten bruker vi Beyond Meat som er et proteinrikt og plantebasert alternativ til kjøtt, laget av ersteprotein.

De har investorer som Bill Gates og Leonardo Di Caprio. Verdt et googlesøk, og kjempegodt.

Vår miljørettede selskapsmeny er 100 % plantebasert for minst mulig miljøavtrykk, sesongbasert og laget med lokale grønnsaker.

SELSKAPSMENY - VEGANSK

FORRETT: BETER

Betesalat med sprø valnøtter og granateplevinaigrette

Allergener: Nøtter (valnøtt, mandel), sulfitt

HOVEDRETT: BEYOND MEAT

Beyond meat servert med gresskar, brokkolini, syltet løk og persilleolje

Allergener: Sulfitt

DESSERT: SITRUSFRUKTSALAT

Sitrusfruktsalat, sprø kokosflak, tindved- og eplekompott

Allergener: Ingen



FORRETT: BETER



HOVEDRETT: BEYOND MEAT



DESSERT: SITRUSFRUKTSALAT



Sitrusfruktsalat

Søte og friske porsjonsdesserter som gir den perfekte avslutningen på et herlig måltid.

VÅRE DESSERTER

KR. 95,- PER PERSON

HVIT SJOKOLADEDRØM

Hvit sjokolademousse med solbær og sprø marengs

Allergener: Melk, egg

OSTEKREM MED PASJONSFRUKT

Ostekrem, pasjonsfrukt, karamelliserte nøtter og lemoncurd

Allergener: Egg, melk, nøtter (hasselnøtt)

"SNICKERS"

Sjokoladebunn, karamell med hvit sjokolade og peanøtter, yoghurt krem og karamellisert popcorn

Allergener: Gluten (hvete), melk, nøtter (peanøtter), egg

SITRUSFRUKTSALAT

Sitrusfruktsalat, sprø kokosflak, tindved- og eplekompott

Allergener: Ingen



Hvit sjokoladedrøm

FINGERMAT 5 SMAKER



Moderne og spennende småretter som passer utmerket for lett servering på arrangementer, gjerne med et glass musserende. En velegnet meny for stående bespisning.

FINGERMAT / 5 SMAKER (2 BITER AV HVER TYPE)
KR. 199,- PER PERSON

REKER

Marinerte reker i hjertesalat

Allergener: Skaldyr, egg, nøtter (cashew), sulfitt

VARMRØYK ØRRET I TYNNBRØD

Varmrøkt ørret, mango, agurk, surdeigstynnbrød, aioli

Allergener: Gluten, sulfitt, sennep

KYLLING

Kylling med brokkolikrem og salte mandler

Allergener: Nøtter (mandler), melk

SPEKEMAT

Diverse spekemat

Allergener: Ingen

OST

Servert med nøtter og tørket frukt

Allergener: Melk, nøtter



Reker



Ostepasjonskake

Fersk bakst og smaksrike og deilige kaker til 18 personer. Har du behov for andre størrelser eller tilpasning for allergener så ta gjerne kontakt.

KAKER



JUBILEUMSKAKE 7-8 PERS	KR. 415
JUBILEUMSKAKE 10-12 PERS	KR. 660
OSTEKJEKSKAKE 7-8 PER	KR. 395
OSTEPASJONSKAKE - 18 PERS	KR. 770
SELSKAPSKAKE 30 -35 PERS MED MAKRONBUNN	KR. 2315
SELSKAPSKAKE 50 PERS MED MAKRONBUNN	KR. 3230
SJOKOLADEKAKE 6-8 PERS	KR. 330
SJOKOLADEKAKE 18-20 PERS	KR. 880
HVIT DAME MED MAKRONBUNN 13-15 PERS	KR. 940
HVIT DAME MED MAKRONBUNN 18-20 PERS	KR. 1160

BAKEVARER

GULROTKAKE PORSJON	KR. 35
Allergener: Gluten, egg, melk	
BROWNIE PORSJON	KR. 35
Allergener: Egg, melk	
SOLSKINNSBOLLE	KR. 30
Allergener: Gluten, melk, egg	
KANELKNUTE	KR. 30
Allergener: Gluten, melk, egg	
HAVRE- OG SJOKOLADE- BROWNIE	KR. 25
Allergener: Gluten, melk	

All bakst og kaker kan inneholde spor av sesam og nøtter (hasselnøtter, valnøtter, mandler)