

## Julemat

### Ribbe, pølse, medisterkaker

Surkål, poteter og tyttebær.

### Sylte

Sennep.

### Juleskinke

### Fjellsild

### Rømmesild

### Hjemmelaget karbonade

m/stekt løk. Leveres varmt.

### Grillet kylling

Leveres varm.

### Hjemmelaget fiskekabaret

m/remuladesaus.

### Roastbiff

m/remuladesaus, rå løk og aspik.

### Røkt laks

m/eggerøre.

### Hel kokt ørret

m/remulade. Pyntet med reker og majones.

### Waldorfsalat

### Potetsalat

### Frisk salat

m/dressing.

### Loff, lefse og smør

### Riskrem

m/rød saus.

**Pris kr. 220,-**

### Juletallerken

Ribbe, pølse, medisterkaker, surkål, poteter, tyttebær og lefse.

**1 servering kr. 110,-**

**2 serveringer kr. 130,-**

## Koldtbord

### Røkt svinekam

Stekes hel, filéen skjæres fra kammen, skjæres i skiver og legges tilbake.

### Røkt ørret og eggerøre

### Spekemat

Spekeskinke, salami og morrpølse.

### Roastbiff

Remuladesaus, rå løk og aspik.

### Hel kokt ørret

Remulade, pyntet med reker og majones.

### Karbonader

m/stekt løk. Leveres varmt.

### Grillet kylling

Leveres varm.

### Skalldyrsalat

### Hjemmelaget fiskekabaret

m/remuladesaus.

### Waldorfsalat

### Garnerte egg

### Potetsalat

### Frisk salat

m/dressing.

### Loff og smør

**Pris kr. 175,-**

Rådhuscafeèn ønsker Dere som gjester velkommen.

Vi takker Dere for at Dere har tatt kontakt med oss og håper Dere finner menyen vår tilfredsstillende.

Hvis det er ting Dere lurer på, ring oss og vi hjelper deg. Vi lager også annen mat, så bare spør om pris.

Avbestillingsfrist for store selskaper i vårt lokale er 10 dager, andre bestillinger 5 dager.

Overtredelse vil bli fakturert med 50% av bestillingen.

**Atico as**

2270 Flisa

*Selskapsmat  
fra  
Rådhuscafeèn*

*Catering*



*TLF: 62952666*

*TLF: 62950165*

*Telefaks: 62952667*

*E-post: cafe@atico.no*

*www.atico.no*

## Forretter

**Rekecocktail . . . . . kr. 40,-**

Reker på issalatseng med skalldyr, dressing og garnityr.

**Laksesympfoni . . . . . Kr. 60,-**

3 sorter laks m/urterømme, lodderogn, gravlaks-saus og toast.

**Varmrøkt røye . . . . . Kr. 60,-**

Varmrøkt røye på salatseng m/ristede solsikkekjerner og dillrømme.

## Snitter

Våre snitter blir laget på spiralloff, vi regner 5 snitter pr. pers.

**Roastbiff**

m/remulade og løk.

**Røkt laks**

m/eggerøre.

**Reker**

m/majones, sitron og dill.

**Hjemmelagde karbonader**

m/stekt løk.

**Røkt skinke**

m/aspik.

**Kr. 90,- pr. pers.**

**Smørbrødkake**

**Kr. 50,- pr. pers.**

## Selskapsmiddag

**Skinkestek . . . . . Kr. 130,-**

m/brun saus og surkål.

**Oksestek . . . . . Kr. 130,-**

m/brun saus, fersk blomkål, babygulrøtter og erter.

**Kalvstek . . . . . Kr. 140,-**

m/fløtesaus, fersk blomkål, babygulrøtter og erter.

**Røkt svinekam . . . . . Kr. 130,-**

m/sjampinjongsaus og frisk salat.

**Elgstek . . . . . Kr. 140,-**

m/viltsaus, rosenkål, babygulrøtter og erter.

**Hjortestek . . . . . Kr. 160,-**

m/viltsaus, rosenkål, babygulrøtter og erter.

**Gryterett . . . . . Kr. 100,-**

m/ris, frisk salat, dressing, loff og smør.

## Desserter

**Hjemmelaget karamellpudding . . . Kr. 30,-**

m/karamellkrem.

**Riskrem . . . . . Kr. 30,-**

m/rød saus.

**Vaniljeis . . . . . Kr. 35,-**

m/lun bærsaus.

## Spekebord

**Spekeskinke**

**Fenalår**

**Salami**

**Morrpølse**

**Viltsnabb**

**Potetsalat**

**Eggerøre**

**Grønnsalat**

m/dressing, loff, smør, flatbrød og rømme.

**Kr. 130 pr. pers.**

## Tapas meny

**Middelhavskrydrede kjøttboller**

m/salsa (kjøttboller kan varmes.)

**Marinert kyllingfilet**

(kan varmes.)

**Nachos**

m/dipp (nachos kan varmes.)

**Gresk salat**

m/hvitløkdressing.

**Lefseruller**

m/gravet laks og urterømme.

**Enchicladas**

(kan varmes.)

**Marinert scampi**

m/aioli.

**Oliven, marinert hvitløk, marinert jalsberg ost**

**Foccacia**

m/smør (brødet kan varmes.)

**Kr. 160,- pr. pers.**

Det som kan varmes settes i varmlufts ovn på 160 grader.

Alt kan varmes samtidig i 8 min, brødet gjerne i noen minutter ekstra.

Minimum 10 pers.

Leveres mandag-fredag kl. 16.30