

# KOLDTBORD

Selv med restriksjoner på selskap produserte vi koldtbord til 2674 gjester i 2021.

Vi har fått meget gode tilbakemeldinger og valget med å slå sammen Gynthers Catering og Bjørnen falt i smak.

Gynthers Catering og Bjørnen Odnes tilbyr tre smakfulle alternativer koldtbord.

Det er også mulig å kombinere flere pakker til et spesial tilpasset koldtbord.

Hos oss får du lokalmat og hjemmelaget retter.

## Bestillingsinformasjon

**Tlf. 61 126000 / [booking@bjornen.no](mailto:booking@bjornen.no)**

Minimumbestilling 10 personer.

Ved selskap over 50 personer - Ta kontakt for pristilbud.

Bestillingsfrist tirsdag for levering påfølgende helg.

Priser pr. 01.02.2022



1	Gluten hvete	13	Nøtter pekan
2	Gluten bygg	14	Nøtter mandel
3	Gluten rug	15	Selleri
4	Gluten havre	16	Sennep
5	Gluten spelt	17	Sesamfrø
6	Skalldyr	18	Sulfitter
7	Fisk	19	Lupin
8	Egg	20	Bløtdyr
9	Peanøtter		
10	Soya		
11	Melk		
12	Nøtter hassel		

### **KALDMAT:**

Bjørnens roastbiff med løk  
Spekemat med lokal spekepølse  
Røkelaks (7)  
Djevelegg med krepsehaler (6-8)  
Grønn salat

### **VARMMAT:**

Kyllingklubber  
Karbonader av lokalt storfe med stekt løk (11)

### **TILBEHØR:**

Landbrød, smør og flatbrød (1-10-11)  
Potetsalat (8-11-16), eggerøre (8), rømme (11), dressing(8-16)  
og remulade (8-16)

### **Pris pr. person**

Catering kr. 280,-  
Hente selv kr. 260,-  
Servert på Bjørnen kr. 305,-  
Selskapspakke inkl. bordpynt og duker kr. 415,-

Priser pr. 01.02.2022



1	Gluten hvete	13	Nøtter pekan
2	Gluten bygg	14	Nøtter mandel
3	Gluten rug	15	Selleri
4	Gluten havre	16	Sennep
5	Gluten spelt	17	Sesamfrø
6	Skalldyr	18	Sulfitter
7	Fisk	19	Lupin
8	Egg	20	Bløtdyr
9	Peanøtter		
10	Soya		
11	Melk		
12	Nøtter hassel		

### KALDMAT:

Bjørnens roastbiff med løk  
Spekemat med lokal spekepølse  
Marinert kalkun  
Pestomarinert kylling  
Pepperlaks (7)  
Røkelaks (7)  
Djevelegg med krepsehaler (6-8-16)  
Pastasalat (1-8-11-16)  
Grønn salat

### VARMMAT:

Kyllingklubber  
Karbonader av lokalt storfe med stekt løk (11)

### TILBEHØR:

Landbrød, focaccia, smør og flatbrød (1-10-11)  
Potetsalat (8-11-16), eggerøre (8), rømme (11), Waldorfsalat (11-8-16)  
dressing(8-16) og remulade (8-16)

### Pris pr. person

Catering kr. 350,-  
Hente selv kr. 330,-  
Servert på Bjørnen kr. 370,-  
Selskapspakke inkl. bordpynt og duker kr. 480,-





1	Gluten hvete	13	Nøtter pekan
2	Gluten bygg	14	Nøtter mandel
3	Gluten rug	15	Selleri
4	Gluten havre	16	Sennep
5	Gluten spelt	17	Sesamfrø
6	Skalldyr	18	Sulfitter
7	Fisk	19	Lupin
8	Egg	20	Bløtdyr
9	Peanøtter		
10	Soya		
11	Melk		
12	Nøtter hassel		

### **KALDMAT:**

Bjørnens roastbiff av elg med løk  
Gravet viltkjøtt med tyttebærrømme (11)  
Urtebakt lammemørbrad på bygggrynsalat (2)  
Spekemat med lokal spekepølse  
Varmrøkt urfekjøtt  
Urtebakt ørret med majones (7-8-16)  
Røkelaks (7)  
Skalldyrsalat med marinert scampi (6)  
Pastasalat (1-8-11-16)  
Grønn salat

### **VARMMAT:**

Elgkarbonader med soppstuing (11)  
Fjellwurst (11)

### **TILBEHØR:**

Landbrød, focaccia, smør og flatbrød (1-10-11)  
Potetsalat (8-11-16), eggerøre (8), rømme (11), coleslaw (11-8-16)

sweet chilli, dressing(8-16) og remulade (8-16)

### **Pris pr. person**

Catering kr. 440,-  
Hente selv kr. 420,-  
Servert på Bjørnen kr. 470,-  
Selskapspakke inkl. bordpynt og duker kr. 570,-

