

MENY (Vanguard)

Alle priser er oppgitt ekskl. MVA

Mat og drikkebestillinger må oversendes minimum 10 dager før arrangementet.

For bestilling, send mail til: catering@vanguardoslo.no

Tillegg:

- Duker 88,- pr stk
- Dekketøy kuvertpris 16,- pr. pers

Serveringspersonell:

Må bestilles dersom man ønsker servering.

Ved buffet: 1 servitør pr 30 gjester

Ved 3-retters: 1 servitør pr 15 gjester

- Pris pr. time dagtid kr. 288,-
- Pris pr. time etter kl. 18:00 kr. 306,-
- Pris pr. time helg etter kl. 16:00 kr. 324,-

MENY (Vanguard)

Alle priser er oppgitt ekskl. MVA

Mat og drikkebestillinger må oversendes minimum 10 dager før arrangementet.

Skandinavisk frokost: 125,- pr. porsjon

Inkl. kaffe/te

- 2 typer brød
- Hvitost, brunost, røkt skinke, egg og kaviar
- Salatblad, paprika, tomat, agurk og spirer
- Yoghurt med skogsbær
- Appelsin- og eplejuice
- Assortert frukt

Fransk frokost: 125,- pr. porsjon

Inkl. kaffe/te

- Croissant og baguette
- Ost, brie, røkt skinke, røkt kalkun og marmelade
- Salatblad, paprika, tomat, agurk og spirer
- Yoghurt med müsli, nøtter og honning
- Appelsin- og eplejuice
- Assortert frukt

Engelsk frokost: 125,- pr. porsjon

Inkl. kaffe/te

- Ristet brød og brytebrød
- Marmelade, ost, røkt skinke, egg og bacon
- Salatblad, paprika, tomat, agurk og spirer
- Appelsin- og eplejuice
- Assortert frukt

MENY (Vanguard)

Alle priser er oppgitt ekskl. MVA

Mat og drikkebestillinger må oversendes minimum 10 dager før arrangementet.

Lunsj: 120,- pr. porsjon

Inkl. mineralvann/kaffe/te

Velg mellom:

- Sandwich med peppersteckt roastbiff, hjemmelaget remulade, frisk salat, syltet rødløk og sylteagurk
- Sandwich med klassisk hjemmelaget skagenrøre, frisk salat og sitron
- Sandwich med rødbethummus, mozzarella, frisk salat og sylteagurk
- Sandwich med ost og skinke, frisk salat, tomat og syltet rødløk

Alle sandwicher lages med brød med tomat og oliven.

Kaffemat/snacks

Priser oppgitt pr. pers

- Frukt 24,-
- Nøtter 20,-
- Muffins 28,-
- Grønnsaker og dip 24,-
- Chips 20,-
- Hjemmelagede puncheboller 28,- pr. stk
- Freia sjokolademix med Twist 20,-
- Marinerte oliven 20,-

Har du egne ideer og ønsker? Fortell oss dine ønsker, så ordner kjøkkensjefen en skreddersydd løsning for deg!

Crostinis: 24,- pr. stk

- Chevrekrem med Guinnessirup
- Skagenrøre, dill og ishavsrogn
- Serranoskinke med aprikoskrem
- Bacon og blomkålpuré
- Røkt laks med egg Salat
- Rødbetshummus med sylteagurk

Har du egne ideer og ønsker? Fortell oss dine ønsker, så ordner kjøkkensjefen en skreddersydd løsning for deg!

MENY (Vanguard)

Alle priser er oppgitt ekskl. MVA

Mat og drikkebestillinger må oversendes minimum 10 dager før arrangementet.

Tapas #1: 348,- pr. porsjon - minimum 25 pers

- Braisert svinenakke med sennepssaus og lettbakte grønnsaker
- Kyllingklubber med hot'n'sweet glaze
- Kokos-, chili- og hvitløksmarinert scampi på spyd
- Husets pølse
- Ceviche av laks i chili og ingefær-soyamarinade
- Lettstekt hjort med rødbete, parmesan og steinsoppolje
- Napolisalami med kalamataoliven
- Serranoskinke, pinjekjerner, ruccola og parmesan
- Ostefat med manchego, brie, kjeks, druer og fikenkompott
- Fransk potetsalat
- Tomat, mozzarella, basilikum og balsamico
- Grønn salat med honningvinaigrette
- Fransk landbrød og aioli

Tapas #2: 278,- pr. porsjon - minimum 25 pers

- Kyllingklubber med hot'n'sweet glaze
- Kokos-, chili- og hvitløksmarinert scampi på spyd
- Husets pølse
- Ceviche av laks i chili og ingefær-soyamarinade
- Serranoskinke, pinjekjerner, ruccola og parmesan
- Ostefat med manchego, brie, kjeks, druer og fikenkompott
- Fransk potetsalat
- Tomat, mozzarella, basilikum og balsamico
- Grønn salat med honningvinaigrette
- Fransk landbrød og aioli

MENY (Vanguard)

Alle priser er oppgitt ekskl. MVA

Mat og drikkebestillinger må oversendes minimum 10 dager før arrangementet.

Tapas #3: 232,- pr. porsjon - minimum 25 pers

- Kyllingklubber med hot'n'sweet glaze
- Kokos-, chili- og hvitløksmarinert scampi på spyd
- Husets pølse
- Fransk potetsalat
- Tomat, mozzarella, basilikum og balsamico
- Grønn salat med honningvinaigrette
- Fransk landbrød og aioli

Fingertapas #1: 232,- pr. porsjon

- Kyllingklubber med hot'n'sweet glaze
- Kokos-, chili- og hvitløksmarinert scampi på spyd
- Napolisalami med kalamataoliven
- Ostefat med manchego og brie
- Serranoskinke, pinjekjerner, ruccola og parmesan
- Crostinis med bacon- og blomkålpuré
- Fransk landbrød og aioli

Fingertapas #2: 138,- pr. porsjon

- Crostinis med chevre og Guinness
- Crostinis med skagenrøre
- Napolisalami med kalamataoliven
- Serranoskinke, pinjekjerner, ruccola og parmesan
- Fransk landbrød og aioli

Dessert: 77,60 pr. porsjon

- Sjokolade- og appelsinpannacotta med hippenkjeks
- Baileys crème brûlée

Nattmat: 60,- pr. porsjon

- Pølse med lompe og tilbehør

MENY (Vanguard)

Alle priser er oppgitt ekskl. MVA

Mat og drikkebestillinger må oversendes minimum 10 dager før arrangementet.

Tre-retters: 391,- pr. porsjon - minimum 25 pers

Sett sammen din egen tre-rettersmeny.

Forrett:

- Råmarinert kamskjell med syrlig mangosaus og rugkrust
- Røkt andebryst med bakt rødbete og appelsingelé
- Tre typer beter råmarinert med chevrekrem og karse

Hovedrett:

- Økologisk entrecôte med urter, kraftbakte amandinepoteter, lettbakte rotgrønnsaker, cognackremet skogsopp og diablosjy
- Bakt kveite med oysterstekt pak choi, bakte klasetomater, hummerbakte amandinepoteter og spicy rekesalat
- Braisert lammeskank, kraftbakte amandinepoteter med urter, lettbakte rotgrønnsaker, syltet rødløk og lammesjy

Dessert:

- Baileys crème brûlée med appelsinmarengs
- Sjokolade- og appelsinpannacotta med hippenkjeks
- Blå mandag med nøtte- og kanelbrød og husets hjemmelagde marmelade