



SELSKAPSLOKALER

TAPAS

Minstebestilling er til 20 personer.

Varmt / lunt

Kyllingspyd med sataysaus
Biffspyd med chili- og rødvinsglace
Pannestekt kamskjell med petit poise, bacon og balsamico
Terte med skogsopp og snøfrisk
Terte med blåskimmelost og semitørket cherrytomat
Mini quiche skinke og ost
Italienske kjøttboller med pikant tomatsaus og persille
Stekt Choritzo med eple, druer og cava
Sliders med pulled pork, bbq glaze og salat
Sliders med bluecheese og salat
Baconsurret dadler
Baconsurret vannkastanje med soya dipp
Saltbakte småpoteter med Choritzo

Kaldt

Santa Kristina skinke fra Tynset
Santa Kristina salamipølse fra Tynset
Chevice på laks og kveite
Gazpacio med selleri
Saint Agur med pepperkaker
Morbier med aprikos og tomatmarmelade
Norzola med pære og chili marmelade
Marinert Oliven
Marinert sopp med balsamico
Bruchetta med Skagenrøre
Bruchetta med røket laks og egge creme
Bruchetta med Mozzarella og bakt cherrytomat
Bruchetta med tomat og basilikum
Vestlandslefse med elgsalami fra Strøm -larsen, tyttebær og rørosrømme
Vestlandslefse med røket laks urter og kremost
Vestlandslefse med fenalår fra Strøm -Larsen, kremost og syltet løk
Grønnsalat med vinaigrette

For oversikt over allergener, se siste side.

Selskapslokaler AS, Oslo Militære Samfund,
Myntgata 3 (inngang Kongensgate),
0151 OSLO
Telefon 22 42 12 12. www.selskaper.no
Org.nr. 831149922





SELSKAPSLOKALER

Pintxos med sprøstekt salami og avokadocreme
Pintxos med kyllinglevermousse og pærekompott
Pintxos med honningglasert chevre fra Haukeli med rosmarin og eple
Pintxos med krabbe salat, chili, sitrus og grillet paprika
Pintxos med andebryst og mangosalsa
Pintxos med portvinsglasert kyllinglever og drue

Søtt

Sjokoladedypede jordbær
Het sjokolademousse med bringebær
Créma Catalana
Brownie med hvitsjokolade og lime
Ass macroner
Ass Petit four
Bringebær panna cotta
Ass vannbakkels; bringebær, vanilje, sjokolade

Liten Tapas / Lett bevertning (2 varme, 3 kalde og 1 dessert) 360 per person

Medium Tapas / Lunsj (3 varme, 5 kalde og 2 deserter) 590 per person

Stor Tapas / Middag (5 varme, 6 kalde og 3 deserter) 770 per person

For oversikt over allergener, se siste side.

Selskapslokaler AS, Oslo Militære Samfund,
Myntgata 3 (inngang Kongensgate),
0151 OSLO
Telefon 22 42 12 12. www.selskaper.no
Org.nr. 831149922





SELSKAPSKOKALER

	Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Peanøtter	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesamfrø	Sulfitt	Lupin	Bløtdyr
<i>Varmt/lunt</i>														
Kyllingspyd					X		X							
Biffspyd									X			X		
Kamskjell							X					X		X
Terte, skogsopp	1		X				X							
Terte, Blåskimmelost	1		X				X							
Quiche	1		X				X							
Kjøttboller			X											
Chorizo												X		
Sliders, Pulled pork	1								X	X		X		
Sliders	1						X			X				
Dadler														
Vannkastanjer	1					X								
Småpoteter														
<i>Kaldt</i>														
St. Kristina skinke														
St. Kristina salami												X		
Chevice				X										
Gazpacio									X					
St. Agur	1					X	X							
Morbier							X							
Norzola							X							
Oliven														
Sopp												X		
Bruchetta, Skagen	1		X			X				X				
Bruchetta, laks	1		X	X						X				
Bruschetta, Mozzaralla	1						X							
Bruschetta, Tomat	1													
Vestlandslefse, elgsalami	1						X							
Vestlandslefse, laks	1			X			X							
Vestlandslefse, fenalår	1						X					X		
Salat										X		X		
<i>Pintxos</i>														





SELSKAPSLOKALER

Salami	1					X					X		
Kyllinglevermousse	1					X					X		
Chevre	1					X					X		
Krabbe	1		X			X				X	X		
Andebryst	1					X					X		
Kyllinglever	1										X		
<i>Søtt</i>													
Jordbær									S				
Sjokolademousse			X			X		S					
Crema Catalana			X			X							
Brownie	1		X										
Macroner			X			X		2					
Petit Four	1					X		S					
Panna Cotta						X							
Vannbakels	1		X			X							

1) Hvete

2) Mandler

S) Spor av nøtter (i sjokolade)

