



Cateringmeny



Sanden HOTELL



Minitapas; 4 smaker

Varme retter

Satayspyd av Eplegris (P, Su)

Marinert scampi med hvitløk, ingefær og chili (S)

Kalde Retter

Salat med Sandens spekeskinke

Pastasalat med kylling og sprø grønnsaker (Gh)

Pris per person, kr 198,-

9 smaker

Varme retter

Kjøttboller i tomatsalsa

Marinert scampi med hvitløk, ingefær og chili (S)

Currywurst med kålsalat (Su)

Braisert svinenakke med senneppsau (Sn, L)

Kalde Retter

Fransk potetsalat med urter (Sn)

Tomatsalat med fetaost (L)

Wrapsbiter med røykelaks og kremost (Gh, F, L)

Bakte middelhavsgrønnsaker

Fylte peppers og oliven (L)

Pris per person, kr 265,-

12 smaker

Varme retter

Kjøttboller i tomatsalsa

Marinert scampi med hvitløk, ingefær og chili (S)

Currywurst med kålsalat (Su)

Braisert svinenakke med senneppsau (Sn, L)

Urtepanert torsk, mangosalsa (Gh, E)

Kyllingspyd med sataysaus (P, Su)

Kalde Retter

Fransk potetsalat med urter (Sn)

Tomatsalat med fetaost (L)

Wrapsbiter med røykelaks og kremost (Gh, F, L)

Bakte middelhavsgrønnsaker

Fylte peppers og oliven (L)

Sandens spekeskinke og ost fra Øvre Eiker (L)

Pris per person, kr 350,-

Tilbehør (til alle tapas-valg)

Hjemmelaget brød (Gh, Gr, E, L)

Hvitløksmajones (So, Sn, E)

Smør (L)

Minste bestilling: 10 personer.

Tillegg

Dadler med bacon, kr 28,-

Minisliders (av okse) (Gh), kr 36,-

Kyllingspyd med sataysaus (P, Su), kr 38,-

Kyllingklubber med dip (L), kr 35,-

Urtepanert torsk, mangosalsa (Gh, E), kr 36,-

Bratwurst, kr 24,-

Urtestekt lammecarre, kr 72,-

Spareribs med BBQ-saus (Su, Sl), kr 55,-

Tradisjonell potetsalat (L), kr 22,-

Fransk potetsalat med urter, kr 22,-

Tomatsalat med fetaost (L), kr 24,-

Pastasalat, kr 18,-

Coleslaw (So, E, Sn, L), kr 22,-

Mangosalsa, kr 18,-

Agurkslaw (L), kr 18,-



Karbonademiddag med løk

Ertestuing, kokte poteter, brun saus og tyttebær (Gh, Sl, L), kr 169,-

Ovnsbakt laks

Agurksalat, gulrøtter, kokte poteter og persillesmør (L, F), kr 169,-

Biffsnadder (av okse, indrefilet)

Salat, peppersaus og pommes frites (Sl, Su, L), kr 169,-

Svinesteik

Dagens grønnsaker, surkål, kokte poteter og fløtesaus (Su, Sl, L), kr 169,-

Porsjonspizza

Pizza med skinke (Gh, L) Kr 149,-

Pizza med pepperoni (Gh, L) Kr 155,-

Pizza med biffkjøtt (Gh, L) Kr 169,-

Burger

Okseburger med salat og pommes frites (Gh, L, E, Sn, So, F), kr 172,-

Pulled Pork Burger (rifla svin) med coleslaw og pommes frites (Gh, L, E, Sn, So, Su), kr 172,-

Salat

Kyllingsalat

Salat med grønnsaker, dressing, brød og smør (L, Gh, So, Sn, E), kr 162,-

Skinkesalat

Salat med grønnsaker, dressing, brød og smør (Gh, L, E, So, Sn), kr 162,-

Rekesalat

Salat med grønnsaker, dressing, brød og smør (Gh, L, E, So, Sn), kr 162,-

Mineralvann

Kr 43,- pr fl.

*Bestilles hverdager før kl 14,
hentes eller kjøres ut mellom kl 15 og 19.*

Gryter

Betasuppe

Flatbrød, hjemmelaget brød og smør (Gh, Gr, L), kr 120,-

Lasagne

Salat, hjemmelaget brød og smør (Gh, Gr, L, E, Sl), kr 165,-

Komle

Vossekorv, kålrotstappe, salt kjøtt og smør (L), kr 185,-

Flesk og Duppe

Kokte poteter og kålrotstappe (L), kr 185,-

Boeuf Bourguignon

Serveres med potetstappe, løk, bacon og gulrot (L, Su), kr 205,-

Elggryte

Med sopp, tyttebær, rosenkål og potetmos (L, Su), kr 215,-

Bestilling minimum 2 dager i forveien.

Minste bestilling: 10 personer.

Tradisjonelt koldtbord

Røkt laks fra Sanden med eggerøre og pepperrotkrem (F, L, E)

Gravet laks med sennepssaus (F, Sn, E)

Skalldyrmix med majones (S, E, Sn, So)

Karbonade med stekt løk og tyttebær

Roastbeef med hjemmelaget remulade (E, Sn, so)

Grønn salat og vinaigrette (Sn)

Tomatsalat

Spekemat med potetsalat og flatbrød (L, E, Gh, Gr, Gha)

Helstekt svinekam (kald) med waldorfsalat (So, Sn, E, L)

Brød og smør (Gh, Gr, L, Se)

Pris per person, kr 350,-

Minste bestilling: 12 personer.



Grillmat

Grillmeny nr 1

Hjemmelaget okseburger (Gh, F, L, So, E, Sn)

Chiliburger av svin (Gh, E, So, Sn, L)

Tilbehør: Focaccia (Gh, Gr), coleslaw (E, Sn, SO, L), potetsalat (L), grønn salat med sprø grønnsaker, tomat, agurk, relish, vannmelon, BBQ-saus (Su, Sl), rømmedressing (L), ketchup (Sl) og sennep (Sn).

Pris per person, kr 250,-

Grillbuffet nr 2

Hjemmelaget okseburger (Gh, E, L, So, Sn)

Marinert grillribbe med BBQ saus (Sl, Su)

Bratwurst

Scampispyd (S)

Tilbehør: Coleslaw (L, E, Sn, So), relish, potetsalat (L), focaccia (Gh, Gr), blanda salat, tomatsalat, couscous og rømmedressing (L).

Pris per person, kr 285,-

Maten leveres klar til å grilles.

Minste bestilling: 12 personer.

Snitter

Reker og majones (S, So, Sn, E, L, Gh, Gr)
Roastbiff og remulade (Gh, Gr, L, E, So, Sn)
Brie og tomatmarmelade (L, Gh, Gr)
Skinkesteik med stekt løk (Gh, Gr, L)
Røykelaks og eggerøre (F, Gh, Gr, L, E)
Pris per snitte, kr 33,-
Pakke med 4 snitter, kr 127,-
Pakke med 3 snitter og karbonadesmørbrød, kr 152,-

Smørbrød

Reker og majones (S, So, Sn, E, L, Gh, Gr), kr 62,-
Varmrøkt laks og pepperrotkrem (F, Gh, Gr, L, E), kr 62,-
Kaldrøkt laks og eggerøre (F, Gh, Gr, L, E), kr 62,-
Roastbiff med remulade (Gh, Gr, L, E, So, Sn), kr 62,-
Karbonadesmørbrød med løk (Gh, Gr, L, E, So, Sn), kr 85,-

Baguetter

Reker (S, Gh, Gr, L, E, So, Sn)
Ost og skinke (Gh, Gr, L)
Roastbeef og remulade (Gh, Gr, L, E, So, Sn)
Pulled pork og coleslaw
2 halve baguetter per person, kr 72,-
3 halve baguetter per person, kr 107,-

Rundstykker

Ost og skinke (Gh, Gr, L)
Brie og tomatmarmelade (Gh, Gr, L)
Skinke med coleslaw (Gh, Gr, L, E, So, Sn)
Reker med majones (SGh, Gr, L, E, So, Sn)
Roastbiff med remullade (Gh, Gr, L, E, So, Sn)
Røykelaks med eggerøre (F, Gh, Gr, L, E, So, Sn)
Pris, kr 33,- per halve rundstykke

Wraps

Pulled pork med coleslaw (Gh, Gr, L, E, So, Sn), kr 75,-
Røykelaks med snøfrisk og urter (F, Gh, Gr, L), kr 75,-
Kylling og mangosalsa (Gh, Gr, L), kr 75,-
Brie og bacon, tyttebær (Gh, Gr, L), kr 75,-

Klassisk Lunsjtallerken

Skinkesteik med waldorfsalat (E, So, L)
Roastbeef med potetsalat (L)
Røykelaks med eggerøre (F, E)
Marinerte reker med majones (So, Sn, E, S)
Tomatsalat, grønn salat
Brød og smør (Gh, Gr, L)

Kr 185,- per person

Spansk Lunsjtallerken

Serrano og chorizo
Fylte peppers og oliven
Escalivadas (bakte grønnsaker)
Grillet kalveentrecôte med Aioli (E, Sn, So)
Patatas bravas
Ceviche av laks (F)
Albondigas (kjøttboller) i tomatsaus (Sn)
Tortillaomelett (E, L)

Kr 195,- per person

Italiensk Lunsjtallerken

Taleggio med tomatmarmelade (L)
Parmaskinke med melonsalsa
Tomat og mozzarella, rucola (L)
Vitello tonnato (kalv) (E, Sn, So, F)
Frittata (omelett) med zucchini og paprika (E, L)
Bruschetta med finocchinopølse og avokadokrem (Gh)
Grønn pesto og Aioli (E, Sn, So)

Kr 195,- per person

Lunsjtallerkener serveres med brød (Gh, Gr, Se) og smør (L).



Hele kaker

Sjokoladecake (Gh, E, L), kr 29,-
Gulerotkake (Gh, E, L), kr 29,-
Brownie (Gh, E, L, Nv), kr 29,-
Eplekake (Gh, E, L), kr 29,-
Suksessterte (Gh, E, L, Mandler), kr 32,-
Ostekake (Gh, E, L) kr 37,-
Bærmoussekake (Gh, E, L), kr 37,-

Priser gjelder per porsjon.

Minste bestilling: 10 porsjoner.

Allergener

Alle våre utsendinger leveres med allergenmerking: Laktose (L), Skalldyr (S), Fisk (F), Peanøtter (P), Soya (So), Selleri (Sl), Sennep (Sn), Sesam (Se), Sulfit (Su), Lupiner (L), Bløtdyr (B), Hvetegluten (Gh), Gluten-rug (Gr), Hasselnøtter (Hn) og Valnøtter (Vn).



Info om catering fra Sanden Hotell:

Alle priser er oppgitt med 15% mva. Ved bespisning på Sanden Hotell gjelder 25% mva-sats.

Pris for utkjøring, kr 60,-

Sanden Hotell

32 25 05 50 - booking@sandenhotell.no

www.sandenhotell.no

Brugata 1, 3300 Hokksund

Alle bildene i brosjyra er mat fra Sanden Hotell