

M E N Y - S T G 2 8 kjøkken - Odd Fellow gården Oslo AS

Smørbrød

Reker og majones kr
99,- (skalldyr, egg,
gluten)

Røkelaks og eggerøre kr 99,-
(fisk, gluten, egg)

Karbonade og løk kr 99,-
(gluten)

Rødspette og remulade kr 125,-
(fisk, egg, gluten)

Roastbiff og remulade kr 99,-(gluten, egg)

Biff tartar smørbrød med kapers, eggeplomme, løk og rødbeter kr 130,-
(egg, gluten)

Vegetar med diverse grønt kr 99,-
(gluten)

Halve rundstykker kr 65,- minimumbestilling 10

Ost og skinke
(gluten, melk)

Salami
(gluten)

Spansk skinke
(gluten)

Ciabatta med ost og skinke kr 125,- mimumbestilling 10

Supper kr 120,- - minimumbestilling per rett 10 stk.

Kikertsuppe med eple og karry. Serveres med brød og smør.

(Hvitløk, løk)

Kremet gulrotsuppe. Serveres med brød og smør.

(melk)

Potet og purreløk. Serveres med brød og smør.

(melk, selleri)

Tomatsuppe med kokt egg og brødkrutonger. Serveres med brød og smør.

(melk, egg, gluten)

Skogssoppsuppe. Serveres med brød og smør

Chorizo, sopp, fløte og smør

(sennep, mjølk)

Gulasjsuppe kr 160,-. Serveres med brød og smør.

(selleri)

Småretter og vegetar

Husets vegetariske vårruller - 2 stk serveres med salat og saus kr 140,-
(soya, gluten)

Minimumbestilling 20 stk:

Pai med ost og skinke. Serveres med salat og dressing. kr 160,-
(egg, melk, sennep, gluten)

Pai med bacon og broccoli. Serveres med salat og dressing. Kr 160,-
(egg, melk, sennep, gluten)

Pai med laks, spinat, vårløk og ost. Serveres med salat og dressing. Kr 160,-
(egg, melk, sennep, fisk, gluten)

Pai med kylling, purreløk, sjampinjong og ost. Serveres med salat og dressing.
Kr 160,-

Quiche Lorraine (kan også bestilles uten bacon). Serveres med salat og dressing.
Kr 160,- (egg, melk, sennep, gluten) Minimumbestilling 10 stk :

Pizzarull. Serveres med salat og dressing. kr 99,-

(gluten, melk)

Panert rødspette med potetsalat kr 110,-
(fisk, gluten, melk, egg)

2 karbonader med potetsalat kr 120,-

(egg, melk)

Salat kr 120,-

Blandet salat toppet med reker. Serveres med dressing, brød og smør.
(skalldyr, sennep, gluten, melk)

Blandet salat toppet med kokt skinke. Serveres med dressing, brød og smør.
(sennep, gluten, melk)

Cæsarsalat. Minimumbestilling 10 stk Serveres med dressing, brød og smør.
(sennep, gluten, melk)

Vegetarsalat med et utvalg grønt. Serveres med dressing, brød og smør.

(sennep, gluten, melk)

Middagsretter

Kjøtt minimumbestilling 20

Fårikålbuffét – serveres med poteter (i sesongen)

Kr 260,-

Koldt-/tapastallerken – ta kontakt for detaljer

Kr 260,-

Svineschnitzel. Serveres med med stekte poteter og salat kr 195,-

Koldttallerken – ta kontakt med kjøkken kr 260,-

Lammegryte Provence. Serveres med stekt paprika og potetmos. Kr 195,-

Fløte, smør, provencekrydder, aubergine, paprika, selleri og hvitløk.

(selleri, sennep, melk)

Curry kyllinggryte. Servereres med ris. Kr 195,-

Kokosmelk, mango, gulrøtter, paprika, chili, hvitløk og karri.

Helstekt kalkunbryst med sennepssaus. Serveres med stekte poteter og grønnsaker. Kr

195,-

(sennep, melk)

Ungarisk gulasjgryte. Serveres med røstipoteter. Kr 195,-

Storfekjøtt, bønner, tomat, selleri, løk, hvitløk.

(selleri)

Ovnsbakt kyllinglår med rotgrønnsaker og tomater. Serveres med potetmos. Kr 195,-

(selleri, melk)

Chili con Carne toppet med tortillachips. Serveres med ris. kr 195,-

(melk)

Helstekt kyllingbryst surret i bacon. Serveres med tomatstekte poteter og blandet salat.

Kr 195,-

Renés franske and. Andebryst med rødvinsaus, cherrytomater og aspargesbønner.

Serveres med fløtegratinerte poteter. Kr 275,-
(melk)

Helstekt okse indrefilét med aromasopp, sjalottløk og aspargesbønner.
Serveres med fransk potetterrinn og peppersaus. Kr 360,-
(melk)

Kanelstekt svinekam med eple, purre, sukkerstekte gulrøtter og potetbåter. Serveres med fløtebasert cidersaus. Kr 210,-
(melk)

Fisk

Sesongens skrei serveres med håndplukket lever, rogn, gulrøtter, poteter og eggsmør
kr 390,-
(egg, fisk, melk, sulfitter)

Ovnstekt torskeloin med spinat og kaperssmør. Serveres med kokte poteter. Kr 225,-
(fisk, melk)

Pannestekt torsk. Serveres med skalldyrsaus og potetmos. Kr 245,-
(fisk, skalldyr, melk, sulfitter)

Pochert ørretfilet med sandefjordsmør. Serveres med agurksalat og kokte poteter.
Kr 195,-
(fisk, melk)

Stekt kveitefilet med kryddersmør. Serveres med blandet salat og stekte poteter.
dKr 270,-
(fisk, melk)

Laks bakt i folie med grønnsaker og smør. Serveres med kokte poteter. Kr 195,-
(fisk, melk)

Pasta Vongole kr 195,-
Spaghetti med blåskjell, hvitløk, løk, olivenolje og parmesan
(skalldyr, laktose, gluten)

Gravlaks. Serveres med hjemmelaget sennepssaus og dillstuede poteter kr 195,-
(fløte, sennep, egg)

Dessert

Renés Crémé Brulée med whiskymarinerte rosiner kr 95,-
(melk) minimumbestilling 20 stk

Husets karamellpudding kr 85,-
(melk) minimumbestilling 20 stk

Marsipankake kr 85,-
(melk, gluten, egg, soya, nøtter)

Minimumbestilling 10 stk

Kremet sjokoladecake kr 85,-
(melk, gluten, egg, nøtter)

Minimumbestilling 10 stk

Husets ostekake med gelélokk kr 85,-
(melk, gluten, nøtter)
Minimumbestilling 10 stk

Gulrotkake kr 45,-
(melk, egg)
Minimumbestilling 5 stk

Mandelstang med makron og eple kr 55,-
Minimumbestilling 5 stk

Wienerkringle ca 30 porsjoner kr 950,-

Wienerbrød/Spandauer med vanilje kr 25,-

Alt til jul

Maks 2 ulike retter + dessert til hvert arrangement

Juletallerken kr 250,-

Ribbe, medisterkake, julepølser, julesaus, poteter og rødkål
(Gluten , melk)

Rakfisk Kr 290,-

Serveres med flatbrød, mandelpotetlefseser, rømme, rødløk, rødbeter, kokt egg, smør og perlepoteter
(melk , gluten)

Julekalkunbryst Kr 210,-

Serveres med rødkål, sennepsaus og kokte poteter
(sennep, melk)

Dessert

Riskrem med bringebærsaus kr 95,-
(melk, nøtter)

Gløgg kr 85,-

Alkoholfri gløgg kr 45,-
(sulfitter, nøtter)