



CATERING

SCANDICS KLASSISKE BUFFET

Roastbeaf med potetsalat, remulade E L SU
Spekematfat med rømme, flatbrød,
potetsalat L,E G (hvete, rug) SU
Urtestekt kylling med waldorfsalat E,N (valnøtt) SU
Varmrøkt elg med eple- og fennikelsalat SU
Røket laks med eggerøre F E Su
Bakt laksefilet med majones
Skalldyrfat med aioli S B E SU
Tomatsalat G (hvete) SU SO
Rømmedressing L SU
Blandet salat
Hjemmebakt brød og smør G (hvete) SU L
Kr 395 pr pers, minimum 20 personer

VARMMAT

Langtidsbakt storfe mørbrad med god saus L SU
Bakt hvit fisk etter tilgang F
Bakte småpoteter
Sesongens grønnsaker
Tillegg kr 85 pr pers

DESSERT

Karamellpudding med karamellsaus E L
Fruksalat med krem SU L
Sjokolademousse med lune bær N (spor) L E SU
Utvalgte oster med tilbehør L G SU
Tillegg kr 60 pr pers

SMÅRETTSBORD

Scampispyd på sweetchilisaus S SU
Kyllingspyd med pesto L (pinjekjerner) SU
Tortilla med varmrøkt elg
og rømmedressing G (hvete) L SU
Ost og fruktspyd L SU
Kjøttboller i tomatsaus L SU
Bruchetta med tomat, vårløk,
og basilikum G (hvete) L SU
Spekeskinke med asparges SU
Sashimi med ponzusaus G (hvete) SO SU
Oliven
Hvitvinsdampet blåskjell B SU
Hjemmebakt brød med aioli
og smør G (hvete) L E SU
Ovnsbakte småpoteter
Kr 395 pr person, minimum 20 personer

SPEKEMATANRETNING

Spekeskinke, morrpølse, fenalår, salami, stabburspølse,
elgpølse, potetsalat, eggerøre, rømme, Østerdalsflat-
brød, frisk salat, dressing, formloff og smør. G L SU
Kr 240 pr pers, minimum 10 personer
Rømmegrøt L, tillegg kr 60 pr pers

Ta kontakt for pris på utkjøring,
kokk/servitør eller leie av dekketøy.
Kontakt oss på tlf 62 40 10 70 eller
meeting.elgstua@scandichotels.com

E = Egg F = Fisk G = Gluten
L = Laktose N = Nøtter
S = Sjømat SU = Sulfitter



Scandic Scandic
ELGSTUA CENTRAL ELVERUM



ELGSTUA