

**Vi kan levere lunsj/ middag eller møteserveing til deres lokaler.  
Ta kontakt for menyforslag og priser**

# Catering meny:

**Snitter:** Pris pr stk kr 52,-  
Roastbeaf med remulde, skinke, røkt laks med eggerøre eller spekeskinke med brie

**Karbonadesmørbrød** Pris pr stk kr 105,-  
Med hjemmelaget karbonade, erterstuing og stekt løk

**Dessert:** Kr 75,- pr pers.

Hjemmelaget karamellpudding

Ostekake på nøttebunn

Best Western Tingvold Park Hotel  
Gamle Kongeveg 47  
7725 Steinkjer  
Tlf. 74141100  
E-post: [firmapost@tingvold.no](mailto:firmapost@tingvold.no)



**Best Western  
Tingvold Park Hotel**

2022

**Tapasbord:** Pris pr pers. kr 410,-

- Tortilla fylt med røkt laks
- Scampi
- Confitert torsk
- Dampede blåskjell
- Brie med spekeskinke
- Marinert svinefilet
- Chorizzo spekepølse med fetaost
- Marinert kyllingbryst på rucculasalat
- Wraps fylt med spekeskinke og rømme
- Små poteter i oljemarkinade
- Pastasalat
- Oliven
- Aioli
- Tzaziki
- Fucciacibrød

3 hg kjøtt/ fisk pr pers.  
(Minimum 15 pers)

**Koldtbord:** Pris pr pers kr 295,-

- Roastbeaf
- Røkt skinke
- Pepperbakt svinekam
- Røkt laks
- Kyllinglår
- Potetsalat
- Grønnsalat
- Urterømme
- Remulade
- Syltede agurker
- Tomatsalat

2,5 hg pålegg pr pers.  
(Minimum 12 pers)

**Koldtbord med varmt:** Pris pr. pers kr 360,-

- Kremet gryte med ris
- Røkt laks
- Urtebakt laksefilet
- Roastbeaf
- Røkt skinke
- Spekeskinke
- Tingvolds egenproduserte spekepølse
- Eggerøre
- Potetsalat
- Sennepsaus
- Remulade
- Grønn salat
- Rømmedressing
- Majones

3 hg gryterett og 2 hg pålegg pr pers.  
(Minimum 15 pers)

**Brød til koldtbord:** Pris pr pers. kr 35,-  
Brød, smør og aioli til koldtbordet

**Spekeanretning** Kr 335,- pr pers.  
Tingvolds Egen hjemmelaget spekemat.  
Spekeskinke, heit spekepølse, morr,  
spekepølse og hestepølse.  
Serveres med potetsalat, rømme og eggerøre.  
Focaccia og aioli

2 hg. Spekemat pr. pers

**Gryterett:** Pris kr 210,- pr pers.

**Kremet gryterett**  
Servert med ris, salat og urtedressing  
Leveres varm eller kald etter ønske.  
(4 hg gryte pr. pers.)