

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

Catering meny:

Snitter: Pris pr stk kr 62,-
Roastbeaf med remulde, skinke, røkt laks med
eggerøre eller spekeskinke med brie

Karbonadesmørbrød Pris pr stk kr 138,-
Med hjemmelaget karbonade, erterstuing
og stekt løk

Dessert: Kr 89,- pr pers.

Hjemmelaget karamellpudding

Ostekake på nøttebunn



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

**Best Western
Tingvold Park Hotel**
2025

Tapasbord: Pris pr pers. kr 495,-

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

2,5 hg kjøtt/ fisk pr pers.
(Minimum 15 pers)

Koldtbord: Pris pr pers kr 365,-

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

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

Koldtbord med varmt: Pris pr. pers kr 445,-

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

2,5 hg gryterett og 2 hg pålegg pr pers.
(Minimum 15 pers)

Brød til koldtbord: Pris pr pers. kr 41,-
Focaccia, smør og aioli til koldtbordet

Spekeanretning Kr 415,- pr pers.
Tingvolds Egen hjemmelaget spekemat.
Spekeskinke, heit spekepølse, morr,
spekepølse.
Serveres med potetsalat, brokkolisalat, rømme
og eggerøre.
Focaccia og aioli

2 hg. Spekemat pr. pers
(Minimum 12 pers)

Gryterett: Pris kr 255,- pr pers.

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