

# Selskapsmeny

Selskapsmat skal ikke bare være en smaksopplevelse for ganen, men også en fryd for øyet. Vi bruker kun de beste råvarene og vårt personale ønsker å gi deg den beste opplevelsen, både kulinarisk og stemningsmessig!

Se mer på [safaricatering.no](http://safaricatering.no)  
eller kontakt oss på 55 50 75 00

*Selskapsmenyen gjelder kun i våre selskapslokaler eller ved bestilling av kokk og serveringspersonell.*

**Safari**  
CATERING

# Forretter & mellomretter



## Forretter

### Melon og serranoskinke

anrettet med parmesan (3, 7), balsamicosirup (12) og ristede pinjekjerner (8). (5\*, 6\*)

\*Spor av peanøtter og soya

### Fersk grønn asparges på smørsaus

(7, 12) anrettet med sprøstekt fenalår.

### Kremet skalldyrsuppe

anrettet med rømme, reker og skivet kamskjell (1, 2, 3, 4, 6, 7, 8\*, 9, 11).

\*Spor av nøtter

Du kan også  
komme med  
egne ønsker

## Mellomretter

### Skagenrøre med reker og kreps

(2, 3, 7) anrettet på butterdeig (1) sammen med scampi (2), kamskjell (14) og sitron.

### Røkt ørret med chèvre

(4, 7) anrettet på salatblad, fersk asparges og lønnesirup (8).

### Bergensk fiskesuppe

syrlig kremet fiskesuppe med rotgrønnsaker julienne og suppeboller. Serveres med grovt brytebrød og smør (1, 3, 4, 6, 7, 8\*, 9, 11, 12).

\*Spor av nøtter

### Fersk grønn asparges og serranoskinke

(1) anrettet med balsamicosirup (12) og manchego (3, 7).



*Er det spesielle  
behov, tilpasser vi  
rettene etter det*

## Hovedretter

### **Helstekt kalvefilé**

anrettet med søtpotetpuré, stekt sopp, rødløkskompott, amandinepoteter og estragonsaus (7, 9, 12).

### **Ciderbraisert svinenakke**

anrettet med sauterte grønnsaker, grov potetmos og cidersaus (7, 9, 12).

### **Helstekt indrefilé**

anrettet med sopp og løk, bacon surrede bønnebuketter, bakt tomat med parmesan (3, 7), amandinepoteter og rødvinsauss (6, 7, 12) eller peppersaus (6, 7, 9).

### **Flatbiff av lam**

anrettet med søtpotetpuré, glasert sjalottløk, spinat, amandinepoteter og kraftig lammesaus (7, 9, 12).

### **Hjortemedaljong**

anrettet med stekt sopp, løk og bacon, kokt rosenkål, pastinakkpuré, amandinepoteter og viltsaus (7, 9, 12).

### **Breiflabb på bakte rødbeter**

(4) anrettet med kokt gulrot og brokkoli, amandinepoteter og kremet fiskesaus (4, 7, 9, 12).

### **Ytrefilét av svin**

medaljong surret i kalkunbacon, servert med coleslaw av ferske rotgrønnsaker (3, 7, 10), amandinepoteter og en fyldig nøtte- og chilisaus (6, 7, 5, 8\*, 9).

\*Spor av nøtter

### **Helstekt ytrefilét av lam**

anrettet med ovnsbakt gulrot, pastinakk, sopp og sjalottløk, amandinepoteter og kraftig sjysaus (7, 9, 12).



- 1. Gluten
- 2. Skaldyr
- 3. Egg
- 4. Fisk
- 5. Peanetter
- 6. Soya
- 7. Melk
- 8. Nøtter
- 9. Selleri
- 10. Sennek
- 11. Sesam
- 12. Sulfitt
- 13. Lupin
- 14. Blætdyr

# Dessert



## Dessert

**Pasjonsfruktmousse i sjokoladetulipan**  
anrettet med bringebærcoulis og pyntet med friske bær (3, 6, 7).

**Sjokolademousse i sjokoladetulipan**  
anrettet med vaniljekrem og pyntet med friske jordbær (1\*, 3, 6, 7, 8).

\*Spor av gluten

**Crème brûlée**  
anrettet med fiken og bringebær (3, 7).

**Marinert pære med ostekrem**  
tilsmakt pasjonsfrukt og karamell, anrettet med karamelliserte valnøtter og friske bær (6, 7, 8).

**Panacotta av hvit sjokolade**  
tilsmakt med sitrus, anrettet med bringebærcoulis og karamellkjeks, pyntet med friske bær (1, 6, 7).

**Oreodrøm**  
oreokake anrettet i glass med hjemmelaget phildalephiakrem, bringebær og sitronmelisse (1, 3, 6, 7).

*Selskapsmenyen  
gjelder kun i våre  
selskapslokaler eller ved  
bestilling av kokk og  
serveringspersonell*



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.



10.



11.



12.



13.

14.



## Lokaler

Vi har et bredt utvalg av lokaler i og utenfor Bergen  
– alt fra mindre møtesteder til store  
tradisjonsrike selskapslokaler, med nærhet til  
lokalhistorie, hav og natur.

## Selskapsmeny eller catering

Du står fritt til å velge fra vår rikholdige cateringmeny,  
eller 3–4 retters fra vår selskapsmeny. Har du egne ønsker  
tilpasser vi dette sammen med våre kokker.

## Kontakt oss

Ønsker du å se lokalene eller har du noen spørsmål?

Kontakt oss på telefon: 55 50 75 00 eller  
epost: [catering@safari.no](mailto:catering@safari.no)

[www.safaricatering.no](http://www.safaricatering.no)

**Safari**  
CATERING