

SELSKAP / CATERING  
PÅ  
SYNNFJELLPORTEN



## SELSKAP PÅ HUSET

Med fantastisk utsikt over Synnfjellet og en koselig atmosfære, serverer vi god mat i våre selskapslokaler. Vi tar i mot alt av selskaper og kurs/møter for alle anledninger.

### Våre lokaler

#### “MØTEROMMET” i 2. etg. (For inntil 26 personer )

Et adskilt lokale i vår 2. etg. Bordoppsett: Langbord, U-bord, stort firkantet bord, eller vanlig oppdelt bord. Dette rommet kan lukkes. Kan servere all mat ved bordene eller settes opp som buffe. God plass til gavebord og fint rom for taler, der teknisk utstyr også kan benyttes.



#### “STUA” i 1. etg. (For inntil 60 personer)

Vår hjemmekoselige spisestue med nydelig utsikt mot fjellet. Kan holde lukket arrangementer for inntil 55 pers. Bordoppsett: Langbord eller u-bord. Egnet for rullestolbrukere! Servering ved bordene, eller eget rom tilknyttet stua til buffet.



Møteromsleie: 1000,-

Leie stua: 2000,-

## Synnfjellportens standard koltbord

### Kaldt:

- Spekeskinke & vår egen elgpølse (elg fra Synnfjell/Torpa)
- Roastbiff m/remulade og syltet rødløk
- Stekt laks
- Potetsalat
- Marinert scampi
- Eggerøre
- Hjemmebakt foccacia,
- Brød, flatbrød, lefse og meierismør
- Salatmix, dressing ved siden av
- Halve egg (pyntet med reker)
- Seterrømme, majones, tyttebærrømme, og aioli.

### Varmt/hunt:

Karbonader med stekt løk  
Marinert kyllingfilet

### Dessert:

- Hjemmelaget karamellpudding og
- "Marengs sviss" (marengser, is i kuler (jordbær, sjokolade & vanilje), banan, sjokoladesaus, jordbær, bringebær og blåbær i en salig blanding)

Inkludert kaffe til dessert.

Pris per kuvert: **545,-**  
*Drikke er ikke inkludert.*



## Sett sammen et eget koldtbord

Foccacia	19,-	Vår egen speket elgpølse	39,-
Waldorfsalat	39,-	Brød, loff, meierismør	45,-
Potetsalat	39,-	Rekekabaret med majones	49,-
Eggerøre	39,-	Salatmix med dressing	45,-
Spekeskinke	39,-	Ovnsbakt laks	49,-
Roastbiff m/remulade	39,-	Marinert scampi	75,-
og syltet rødløk		Einerøkt laks	49,-
Brød, flatbrød,	49,-		
lefse og meierismør			
Osteanretning med -	75,-		
frukt og kjeks			
Marinert kyllingfilet	99,-	Elggryte (elg fra Synnfjell)	199,-
Karbonader med		Stroganoff gryte (oksekjøtt)	149,-
stekt løk	99,-	Fløtegratinerte poteter	89,-
Potetstappe	49,-	Ørret i paprikasaus	199,-
Medisterkaker	49,-	Lapskaus (lys)	149,-
Kokt potet	39,-	Grønnsaker	39,-
Hjemmelaget	75,-	Friske bær med is	55,-
-karamellpudding		Multekrem	
Sjokolademousse	55,-	(multe fra Synnfjell)	75,-

*Pris er per pers.*

Vi er fleksible med tanke på meny. Har dere andre ønsker, bare ta kontakt!

## Smørbrød

*Fint eller grovt brød kan velges på alle smørbrød. Alle smørbrød er anrettet med crispy salat, tomat og agurk.*

Karbonadesmørbrød med stekt løk, egg og bacon.	145,-
Eggerøre og spekeskinke	85,-
Reker og majones	99,-
Elgpølse	49,-
Roastbiff med rødløk og sylteagurk	99,-

Smørbrødene er nokså store, og er perfekte som "lunsj eller møtemat". Vi er fleksible med påleggsvarianter, bare ta kontakt.

## Tre-retters

### Forrett:

Einerøkt laks med sellerirotkrem og eplesalat	135,-
Norsk spekeskinke med melon og balsamico	135,-
Bruschetta	135,-

### Hovedrett:

Elggryte (elg fra Synnfjellet) med kokte poteter, grønnsaker og rørte tyttebær	265,-
Ovnsbakt ørret med paprikasaus, potet, og grønnsaker	310,-
Reinsdyrkarbonader med stekt løk, potet, grønnsaker og viltsaus, rørte tyttebær	265,-
Marinert kylling, med ris, grønnsaker og saus	215,-

### Dessert:

Multe panna cotta	135,-
Brunost Mousse	135,-
Sjokolade Mousse	135,-
Is med lune bær	135,-

Vi tar gjerne imot andre ønsker! Bare ta kontakt. Vi lager det meste.

(det er fullt mulig å kun ta to retter)



**Om ønskelig baker vi også kaker og gjærbakst.**

Langpanne marsipankake med valgfri fyll/pynt/tekst:	1300,-
Langpanne sjokoladecake med valgfri fyll/pynt/tekst	900,-
Kringle:	450,-
Ostekake (28cm):	700,-
Bløtkake (28cm):	700,-
Langpanne bløtkake:	1000,-
Oreokake (28 cm):	700,-

*Vi lager det meste av kaker etter ønske! Har dere andre ønsker enn ovenfor kontakt oss for pris!*





For konfirmasjoner er det eget tilbud som kan tilsendes på mail med informasjon om pynting, leie av lokale i forkant osv.

Ta kontakt på [synnfjellporten@gmail.com](mailto:synnfjellporten@gmail.com) for å få det tilsendt!

All mat kan bestilles som catering! Vi har ikke mulighet til utkjøring av catering, så alt må hentes på Synnfjellporten.

Bestilling gjøres på [synnfjellporten@gmail.com](mailto:synnfjellporten@gmail.com), eller tlf. 948 33 505. Bestilling er ikke gyldig før bekreftelse kommer fra oss.

