



*Selskapsmeny Toma Facility Services AS*





# Selskaps og Catering meny



*Vår selskapsmeny er laget av våres dyktige kokker og medarbeidere. Våre faglærte kokker har lang fartstid fra både kantiner, restauranter og hoteller. De er meget stolte av faget sitt*

*I vår selskapsmeny er det lagt vekt på hjemmelaget mat, ferske og lokale råvarer fra våre leverandører, så langt som sesongene strekker til*

*Vi ønsker å tilby bærekraftig og kortreist mat og gode smaker til våre kunder*

*Alle priser er inkl mva.*

# Forretter

## Selskapspriser/Cateringpriser



*Seranoskinke med grillet asparges, frisk salat og melon*

*Kr 111,- / 102,- pr pers*

*Blomkålsuppe med bacon og pesto*

*Kr 98,- / 91,- pr pers*

*Stekte kamskjell på ertepurè, syltet fennikel*

*Kr 111,- / 102,- pr pers*





# Hovedretter

## Priser selskap/ catering



*-Helstekt indrefilet av okse servert med ovnsbakte rotgrønnsaker, peppersaus og fløtegratinerte poteter*

*Kr 365,- / 336,- pr pers*

*-Helstekt ytrefilet av svin, med stekte grønnsaker, båtpoteter og paprikasaus*

*Kr 286,- / 263,-pr pers*

*-Ovnsbakt hjortefilet servert med soppstuing, grønnsaker, og pestobakte poteter*

*Kr 368,- / 338,- pr pers*

*-Kalvestek med fløtegratinerte poteter, grønnsaker og fløtesaus*

*Kr 287,- / 265,- pr pers*

*-Ovnsbakt laks servert med blomkålpure, stekte grønnsaker, småpoteter*

*Kr 287,- / 265,- pr pers*

*-Urtestekt kyllingbryst, servert med rødløkskompott, brokkoli, båtpoteter*

*Kr 287,- / 265,- pr pers*



# Dessert

*Selskapspris / cateringpris*



*Hjemmelaget karamellpudding med pisket krem  
Kr 120,- / 110,- pr pers*

*Panna cotta med bringebær coulis  
Kr 120,- / 110,- pr pers*

*Creme Brulèt med frisk frukt og bringebærsaus  
Kr120,- pr pers*

*Konfektkake med bringebærcoulis og vaniljeis  
120,- pr pers*





# Koldtbord

*Selskapspris/Cateringpris*



*Karbonader med løk*  
*Kyllinglår med saltbakte poteter*  
*Roastbeef med Potetsalat*  
*Røkt laks med Eggerøre*  
*Svinestek med surkål og sviker*  
*Pastasalat*  
*Blandet grønn salat*  
*Majones*  
*Dressing*  
*Brød og smør*

*Selskapspris 350,- pr pers*  
*Cateringpris 322,- pr pers*



# Tapasmeny

Selskapspris/ Cateringpris



Chili marinerte scampi  
Greske lammeboller i tomatsaus  
Marinerte kylling klubber  
Grillet laks med rømmedipp  
Lefserull med spekeskinke, kremost og ruccola

Blandet grønn salat  
Marinerte oliven  
Tomatsalat med mozarella  
Saltbakte småpoteter  
Focaccia med aioli og pesto

Selskapspris 356,- pr pers  
Catering 328,- pr pers





# Smørbrød

Serveres på spiralloff

Anbefales 3-4 pr. pers

Selskapspris/ cateringpris



Du kan velge mellom:

Reker med majones, sitron og dill

Roastbeef med potetsalat og sprøstekt løk

Karbonade med stekt løk og tomat

Svinestek med surkål

Røkt laks med eggerøre

Kr 45,- / 35,- pr stk





# Kaker



## Kaker levert av Geheb konditori:

- Marsipankake 18 pax kr 682,-
- Marsipankake 24 pax kr 805,-
- Marsipankake firk. 30 pax kr 966,-
- Marsipankake firk. 40 pax kr 1146,-
- Marsipankake firk. 60 pax kr 1698,-
- Firkløverkake 20 pax kr 792,-
- Ostekake 20 pax kr 792,-
- Sjokoladecake 20 pax kr 572,-
- Gulrotkake 20 pax Kr 572,-
- Successkake 20 pax Kr 467,-

## Vår bakst:

- Toma hel Pavlova ca 20 pax kr 649,-
- Sjokoladecake ca 24 pax kr 490,-
- Gulrotkake ca 24 pax kr 490,-
- Sarepta Kringla ca 20 pax Kr 300,-



# Andre priser



- *Servitør 475,- pr servitør pr time*
- *Mineralvann Kr 35,- pr flaske*
- *Munkholm Kr 35,- pr flaske*
- *Kaffe/ te Kr 79,- pr liter*
- *Fruktbord kr 45,- pr pers*
  
- *Blomster må ordnes selv*
- *Leie og vask av lokalet inkl gulvvask kr 2000,-*
  
- *Alle priser er inkl.moms*



# Diverse informasjon



- *En buffetløsning til selskaper vil være rimeligere enn tallerkenservering*
  - *Minimums bestilling er til 20 pers.*
- *Servering av maten er ikke inkludert i prisen. Se egen bemanningspris*



# Ta kontakt

- *Selskapsmeny/ Cateringmeny må bestilles minimum 10 dager i forveien.*

*Ta kontakt på:*

*Tlf 415 73 504*

*Mail: [Ak.Bergtorasvei120@toma.no](mailto:Ak.Bergtorasvei120@toma.no)*

*Eller med driftsleder:*

*Henriette Hægeland*

*Tlf 48101399*

*Mail: [Henriette.hegeland@toma.no](mailto:Henriette.hegeland@toma.no)*







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

[Facebook.com/tomagruppern](https://www.facebook.com/tomagruppern)