



TAPASMENY



EVENT
PARTNER
NORGE

KOMPONER DIN EGEN TAPASMENY

Miniumbestilling 15 pers

Priser pr. 01.11.25

For lunsj eller lettere måltid vil vi anbefale 5-7 retter.

For middag som metter vil vi anbefale 8-10 retter, hvorav en er brød og 3 retter er varme.

For en middag som metter skikkelig vil vi anbefale 10-12 retter, hvorav 1 er brød og 4 er varme retter

* = Retter som ikke anbefales på catering, men best egnet for servering i våre lokaler.

VARME RETTER:

Kjøttboller og krydret tomataus 2 stk kjøttboller	89,-
Caldretta 2 dl	99,-
Marinerte kyllinglår (provencale eller lime & chili) 1 stk lår	79,-
Hotwings med chili majones 3 stk	75,-
Grillspyd av svin på tapenade 2 stk	87,-
Carnitas med hvetetortilla og koriander 1 lefse, 100g kjøtt	109,-
Argentinske villreker 1 spyd à 2 reker	89,-
Ovnsbakte småpoteter med alioli 150g	65,-
Patatas Bravas* 150g	69,-
Vårruller med svin* 1 stk	79,-

KALDE RETTER SJØMAT:

Lettgravet og røkt laks med eggekrem og syltet løk 1 stk	75,-
Lefse med snøfrisk og røkelaks 1 stk	65,-
Sashimi av laks på ert- og wasabi pure og ingefærgele 1 stk	99,-
Grillet kamskjell med gulrotpure og chorizo 1 stk	125,-
Innbakt blåskjell med paprika og hvitløkscoulis* 2 stk	99,-
Chili og ingefær marinerte reker 50g	79,-
Bruschetta med skagenrøre 1 stk	69,-
Bruchetta med varmrøket laksekrem 1 stk	69,-

KALDE RETTER KJØTT:

Chorizo med borettaneløk 1 stk spyd	79,-
Baconsurrede dadler 2 stk	65,-
Serranoskinke med pesto og soltørket tomat 2 stk	65,-

Confitert ribbe med rotmos 1 stk	75,-
Grillet asparges med bacon 2 stk	69,-
Røkt andebryst med fennikel og blomkål 50g	95,-
Italiensk spekepølse med salsa verde 15g	65,-
Fennikel salami med syltet løk 15g	65,-
Grillet hjort med fornorsket gremolata 50g	79,-
Tartar av rådyr med einebær emulsjon og løkcrubles 1 stk	99,-
Gravet hjort med tyttebørkrem 15g	69,-

GRØNNSAK OG OST:

Fetafylt paprika 2 stk	69,-
Pimentos de padron 2 stk	55,-
Syltet skogsopp 30 g	55,-
Tomatsalat med fetaost og koriander 1 stk	59,-
Betesalat med emulsjon 1 stk	59,-
Tortilla med potet, rødløk og koriander 1 stk	69,-
Vårruller med krydret grønnsaker* 1 stk	75,-
Manchego med saltrøstede nøtter i honning 30 g	65,-
Bjølund brie fra Rygge meieri med hjemmelaget syltetøy 25g	75,-
Blåmuggostkrem med ovnsbakt fiken 30g	68,-
Taleggio med valnøtter og aprikos 30g	71,-
Sprøstekt skinke/bacon med chevre 30 g	69,-
Assortert oliven 50g	59,-

BRØD:

Bruchetta med mozzarella, pesto og tomat 1 tk	65,-
Nybakt focaccia med aromatisert smør 2 stk skiver	65,-
Surdeigsbrød med urtesmør 1 stk skive	65,-
Assortert brød med smør 3 stk skiver	55,-

BESTILLING

Bestill på www.epnorge.no eller tlf: 92 25 14 86, i god tid slik at vi får anledning til å forberede bestillingen.

GENERELLE VILKÅR

Hvis det viser seg at du må avbestille, bør vi få beskjed snarest mulig. Små forandringer må vi ha 4 dager før. Ved matallergi, gi beskjed slik at vi kan lage et godt alternativ for å ta hensyn til dette.

Priser for innleid personale:

Servitør kr 490,- pr. time

Kokk, hovmester, bartender kr 690,-pr. time.

Leie av ekstrapstyr:

Vi har alt du må trenge til ditt selskap, stort eller lite.

Se vår utstysrliste på www.epnorge.no

Utkjøring:

Vi leverer maten der du er. Eller dere kan hente dette hos oss ved vårt kjøkken på Momarken Arena. Priser for utkjøring:

Indre Østfold: 590,-

Utenfor Indre Østfold: Pris etter avtale

Event Partner Norge disponerer lokaler i Askim, Gilje selskapslokaler og Parklokalet, og har base på Momarken Arena i Mysen.

Gilje selskapslokaler – 1 etg. 72 sitteplasser – 2 etg. 30 sitteplasser

Parklokalet – 90 sitteplasser

Momarken Arena – 550 sitteplasser

Antall personer ved ordinært bordoppsett.

Se mer informasjon om lokalene på www.epnorge.no
