BRØDR RINGSTAD

Catering

Håndlaget kvalitet fra Rakkestad

BRØDR RINGSTAD

Snitter

Kr 41,- pr. stk

Raust med pålegg og åtte varianter å velge mellom. Velg dine favoritter, ev. leverer vi en standard fordeling av snitter. Snittene leveres i resirkulerbar eske produsert lokalt av Grønn Emballasje. I esken ligger snittene på et fat som kan løftes ut av esken.

Håndpillede reker med skagensalat (1,2,3,6,7,9)
Skinkestek med surkål (1,6)
Roastbiff med remulade og syltet rødløk (1,3,6,9)
Karbonade med løk (1,6)
Brie med bacon, ripsgelè og ruccula (1,6,)
Røkt laks med eggerøre (1,3,4,6,)
Spekeskinke med eggerøre (1,3,6)
Ovnsbakt laks med mango-chili majones (1,4,6)

Baguetter

Kr 89,- / 99,- pr. stk

Baguettene er 23 cm lange og fylt til randen med pålegg, tilbehør og grønnsaker. Ni varianter å velge mellom. Rustikke baguetter, fine eller grove.

Ost og skinke (1,6)
Kokt egg, reker og majones (1,2,3,6,9)
Roastbiff med remulade (1,3,6,9)
Karbonade med løk og potetsalat (1,3,6,9)
Brie med bacon, ripsgelè og ruccula (1,6)
Ribbe med grov sennep, surkål og potetsalat (1,3,6,9)
Kylling med karri
Eggerøre og bacon (1,3,6)
Mozzarella, pesto, tomat og ruccola (vegetar, 1,5,6)

Smørbrød

Kr 109,- pr. stk

Høye smørbrød og raust med pålegg. Syv fristende varianter å velge mellom. Fint eller halvfint brød.

Grov leverpostei med rødbetsalat, bacon og sjampinjong (1,6)
Reker med kokt egg og majones (1,2,3,6,9)
Roastbiff med remulade og syltet rødløk (1,3,6,9)
Karbonade med løk og potetsalat (1,3,6,9)
Røkt laks med eggerøre og sennepssaus (1,3,4,6,9)
Ovnsbakt laks med mango-chili majones (1,3,4,6)
Ribbe med grov sennep og surkål (1,6,9)

Spekemat

Kr 250,- pr. pers.

Spekefat med deilig hjemmelaget tilbehør. Spekematen er, med noen hederlige unntak, egenprodusert. Potetsalaten og eggerøren lages fra bunnen, og til hver bestilling. Leveres som speketallerken eller samlet på fat. Brød og smør til spekematen har vi også, om du ønsker det.

Vi produserer spekemat i våre klimarom i Rakkestad. Vi er pr. dags dato den eneste spekematprodusenten i Østfold, noe vi er veldig stolte av. Under NM i kjøttprodukter i 2022 tok vi hjem sølv for «Ulvehyl», og bronse for «Måsabjønn». Dette er spekesnabber utviklet og produsert av våre dyktige medarbeidere.

6 slag spekemat
Husets potetsalat (3,6)
Eggerøre (3,6)

Foccacia med smør/aïoli (1,6) 23,- pr. pers.

Tapas

Kr 420,- pr. pers. (min. 10 pers.)

Alt hva et spennende tapasbord skal inneholde, og noe for enhver smak. Leveres delikat anrettet på fat og i boller.

Wraps med røkt laks (1,4,6)
Marinert oliven og fetaost (6)
Bruschetta (1)
Serranoskinke med asparges og manchego (6)
Aïoli, tzatsiki, tapenade (3,6,9)
Spekeskinke med melon
Sweet chilisaus
Manchego (6)
Spansk tortilla (3,6)
Chorizo med løk og epler
Grillspyd med kylling
Scampi med hvitløk og chili (2)
Grønnsaksspyd
Fylt sjampinjong (6)
BBQ kyllingvinger (soya,sennep)
Italienske kjøttboller (melk)
Tomatsaus
Caprese salat (6)
Baconsurret svinefilet med fersk timian (6)
Saltbakte poteter

Snackstapas

Kr 299,- pr. pers.

Ønsker du å by på en liten matbit før en tur ut på konsert, revy eller en kveld inne med venner? Da er vår Snackstapas midt i blinken.

Spekeskinke med melon
Wraps med røkt laks (1,4,6)
Serranoskinke med asparges
Grillet paprika, syltet agurk
Oliven
Tzatziki, aïoli (3,6)
Parmesanost (3)
Spekeskinke
Caprese salat (6)
Fefferoni
Små bruschetta (1,6)
Foccacia (1)

Koldtbord

Vi serverer tradisjonsrike koldtbord som passer ved de fleste anledninger.Koldtbord leveres klart for servering, noe som gjør det enkelt for deg som vertskap å sette frem maten slik at gjestene kan forsyne seg selv. Utvalget av retter gjør at alle finner noe de liker.

Koldtbord, standard

Kr 289,- pr. pers. min. 10 pers.

Vårt standard koldtbord består av tradisjonelle retter av norske råvare. Egenproduserte karbonader, spekemat og roastbiff, samt gode råvarer fra andre norske produsenter. Tilbehøret er laget fra bunn på vårt kjøkken. Kan også leveres som koldt-tallerken.

Karbonade med løk (1)
Baconsurret kyllingfilet med stekte grønnsaker
Roastbiff med remulade og syltet løk(3,9)
Spekemat, 3 sorter med melon
Eggerøre (3,6)
Røkt laks (4)
Husets waldorfsalat (3,5 (valnøtter), 6,8,9)
Husets potetsalat (3,6,9)
Grønn salat med dressing

Foccacia og smør/aïoli (1,6) 23,- pr. pers.

Koldtbord, ekstra

Kr 360,- pr. pers. min. 15 pers.

Koldtbord ekstra består av samme råvarer og rettene som i vårt standard koldtbord, men med spennende retter i tillegg. Alt lages fra bunn av på vårt kjøkken.

Italienske kjøttboller med tomatsaus (6)
Stroganoffgryte (1,6)
Fløtepoteter (1,6)
Pastasalat (1)
Spekemat 3 sorter
Håndpillede reker med majones (2,3,9)
Husets potetsalat (3,6,9)
Laksefilet med pepperot krem (4,6)
Eggerøre (3,6)
Kalkunbryst
Husets waldorfsalat (3,5 valnøtter,6,8,9)
Røkt laks (4)
Grønn salat med dressing
Roastbiff med remulade

Foccacia og smør/aïoli (1,6) 23,- pr. pers.

Gryteretter

Smakfulle gryteretter laget på råvarer fra egen produksjon, med kyllinggryten som et hederlig unntak. Alt lages fra bunnen av på tradisjonelt vis i vårt kjøkken. Enkelt å servere ved både store og små anledninger.

Biff stroganoff med fløtepoteter og salat (1,6)	269,-
Kyllinggryte med karri. Ris og salat	209,-
Viltgryte med potetmos, rosenkål og gulrøtter. Rørte tyttebær. (1,6)	279,-
Oksegryte med ris og salat (1,6)	219,-
Gyrosgryte med ris og salat	249,-

Middager

Tradisjonelle middager med valgfrie poteter, hjemmelaget fløtesaus og rørte tyttebær. Kjente og kjære klassikere med gode norske råvarer.

Oksestek med kokte eller ovnsbakte grønnsaker (1,6)	259,- / 289,-
Kalvestek med kokte eller ovnsbakte grønnsaker	269,- / 299,-
Skinkestek med surkål	219,- / 259,-
Kalkunfilet med hjemmelaget waldorfsalat (3,5 (valnøtter)6,8,9)	229,- / 269,-
Elgstek med stekte rotgrønnsaker og sjampinjong og viltsaus (1,6)	279,- / 319,-
Reinsdyrstek med rosenkål, babygulrot, sjampinjong og viltsaus (1,6)	299,- / 339,-

Bestill for èn eller to serveringer. Velg mellom kokte, smørstekte småpoteter (6) eller fløtepoteter (1,6). Fløtesaus (1,6) og rørte tyttebær er inkludert.

Forretter

Kr 139,- pr. pers.

Vi tilbyr klassiske, velsmakende forretter som vil være en god start på ethvert måltid. Alt laget fra bunn av i vårt kjøkken.

Melon og spekeskinke
Bruschetta (1,6)
Fransk løksuppe (1,6)
Kremet suppe, sjampinjong, blomkål eller asparges (6)

Dessert

Kr 89,- pr. pers.

Bestselgerne fra vårt butikk utsalg! Dessertene leveres i delikate skåler, klare for servering. Alt lages selvfølgelig i vårt kjøkken.

Karamellpudding med krem (3,6)
Riskrem med bringebærcoulis (6)
Panna cotta med bringebærcoulis (6)
Husets ostekake (1,6)
Husets oreokake (1,6)

Grill Event

Sesong fra ca 1. mai til 30. september

Vi leverer grillmat til alle typer arrangementer. Firmafester eller privat. Du kan være grillsjef selv og kjøpe ferdige pakker fra oss, eller så kan vi ta på oss grilljobben for deg.

Vår spesialitet er helstekt gris, men vi tilbyr også et bredt sortiment av grillmat. Klassikere som entrecote, indrefilet og sommerkoteletter. Vi kan også tilby vår spesialitet Cowboynakke, spareribs, grillspyd, lammelår i skiver og baconsurret kylling for å nevne noe. Pølser og hamburgere produserer selv, og griller dette gjerne for deg. Tilbehør lager vi også, slik at du kan få alt til et vellykket grillmåltid.

Julemat

Sesong fra ca 1. november til 15. januar

Julen er knyttet til tradisjoner, lys og varme. Maten står sentralt i feiringen og vi leverer deilig julemat til alle anledninger.

Skal du arrangere julelunsj eller julebord på jobben, ha familien på besøk eller feire en begivenhet så planlegger vi gjerne sammen med deg. Vi tilbyr julemiddag, julebordtapas og skreddersyr gjerne løsninger.

Se menyen på vår hjemmeside: www.brodr-ringstad.no

Noen av våre dyktige medarbeidere. Fra venstre; Thomas (butikksjef), Marte, Rita, Anne-Grethe (kjøkkensjef) og Silje.

Vårt motto er «Håndlaget kvalitet fra Rakkestad». Når du bestiller catering hos oss kan du være trygg på at du får retter laget på gode, lokale råvarer. Kjøttråvarer og ferdige produkter som karbonader, pølser, pålegg og spekemat har vi tilgang til fra våre kollegaer i nedkjæringen og produksjonen i Brødr Ringstad. Det gjør at vi er trygge på kvalitet og levering av gode varer. Vi bestreber oss også på å lage rettene fra bunnen av på vårt kjøkken, spesielt for hver catering vi får lov å levere. Ta gjerne kontakt for tilbud om spesialtilpasning. **Vi tar på oss både små og store oppdrag med like stor entusiasme, og ønsker å bidra til den gode matopplevelsen.**

Bestill catering på 69 22 19 96 eller send mail til catering@brodr-ringstad.no
Se vår hjemmeside www.brodr-ringstad.no for mer detaljer vedr. menyer, levering, frakt og retur av utstyr.

Allergener:

1. Gluten
2. Skalldyr
3. Egg
4. Fisk
5. Nøtter
6. Melk
7. Soya
8. Selleri
9. Sennep
10. Sesamfrø
11. Svoveldioksid
12. Lupin
13. Bløtdyr
14. Sulfit

Mesterlig håndverk og tradisjon

Kjøtt på blodig alvor

Etabl. 1934

www.brodr-ringstad.no

Design: Dolsgren designbyrå