

Hjemmelaget mat til grupper 2012

Mat er også kultur. Nesten all mat på Blaafarveværket er hjemmelaget fra bunnen med førsteklases, håndplukkede råvarer. Vi graver selv laksen, lager majones, potetsalat, sursild og saus. Også alle våre kaker er bakt i eget kjøkken, for å nevne noe. Vi har også diakake og glutenfri sjokoladecake.

Meny og priser

Gryterett m/brød og smør – bløtkake og kaffe	kr 149,-
Gryterett m/brød og smør	kr 105,-
Kyllingfilet m/soppsaus, ris og salat – brownie og kaffe	kr 185,-
Svinestek m/svisker, surkål og tilbehør – bløtkake og kaffe	kr 175,-
Laks m/rømmesmør og agurksalat, på tradisjonelt vis – kaffe	kr 175,-
Hjemmelaget rømmegrøt m/ saft	kr 85,-
Rømmegrøt m/saft og spekepinne – kaffe	kr 165,-
Grønn kuvertsalat, ris eller poteter	kr 25,-
Karbonadesmørbrød m/løk	kr 68,-
2 stk 1/2 rundstykker og kaffe	kr 80,-
1/2 rundstykke m/ost	kr 32,-
1/2 rundstykke m/skinke	kr 34,-
Hjemmelaget bløtkake, gulrotkake, sjokoladecake eller brownie	kr 38,-
Hjemmelaget lefsekling	kr 30,-
Diakake (rullekake) eller glutenfri sjokoladecake	kr 25,-
Blaafarveværkets salat m/skinke, ost og egg	kr 80,-
Middelhavssalat m/kylling, soltørkede tomater og pasta	kr 85,-
Frokostbuffé (Min. 25 pers.) se s. 9 serveres før kl 12.00	kr 105,-
Værkets lunsj (Min. 15 pers.) se s. 9	kr 160,-
Lunsjbuffé (Min. 25 pers.) se s. 9	kr 190,-
Spekematbuffé (Min. 25 pers.) se s. 9	kr 275,-
Delikatesselunsj (Min. 25 pers.) se s. 9	kr 295,-

Kaffe/te	kr 22,-	Pils 0,33 l	kr 55,-
Mineralvann 1/2 l	kr 30,-	1/1 fl. vin, fra	kr 280,-
Liereple saft 1/2 l	kr 37,-	1/2 fl. vin, fra	kr 160,-
Lettøl, vørterøl, alk.fri	kr 30,-	Glass vin	kr 70,-

NB! Maten serveres 1 gang.

Mat til grupper må forhåndsbestilles og gruppen må velge samme meny.

Minimumsgruppe: 15 personer. Kapasitet: 330 personer.

Grupper over 25 personer innrømmes reiseleder (av yrke) og sjåfør fri.

Ta kontakt med oss på tlf. 32 78 67 00.



Buffé og delikatesse

Frokostbuffé

Blaafarveværkets sursild, kokt egg, skinke, gulost, brunost, hjemmelaget syltetøy, rugbrød.

Kaffe, te, melk og appelsinjuice.

Serveres før kl 12.00.

Minimum 25 pers.

kr 105,-

Værkets lunsj

Variant I:

2 karbonader med løk, rødbeter, sylteagurk, stuede poteter, rugbrød, lefsekling, kaffe og te.

Minimum 15 pers.

kr 160,-

Variant II:

Blaafarveværkets gravlaks med sennepssaus, stuede poteter, ferskt rugbrød, lefsekling, kaffe og te.

Minimum 15 pers.

kr 160,-

Lunsjbuffé

Blaafarveværkets sursild, potetsalat, kokt egg med reker, 1 karbonade, skinke med rødbeter, sylteagurk, svsker, leverpostei, syltetøy, ferskt rugbrød, lefsekling, kaffe og te.

Minimum 25 pers.

kr 195,-

Spekematbuffé

Rømmegrøt, spekeskinke, gruvepølse, morrpølse, eggerøre, potetsalat, grønn salat, melon, rømme, flatbrød, rugbrød, saft, lefsekling og kaffe

Minimum 25 pers.

kr 280,-

Delikatesse-lunsj

Gravlaks med sennepssaus, sursild, sildefilét med løk og egg, gruvepølse og spekeskinke med eggerøre, rekesalat, potetsalat, grueost med tilbehør, syltetøy, rugbrød, kaffe og te,

samt på Blaafarveværket og Gruvekroa: jubileumskake eller på Thranestua: pannekake eller jubileumskake.

Minimum 25 pers.

kr 299,-

kr 295,-