

## Priser 2012

Kuvertpris pr. person:

Bryllup/selskap

Konfirmasjon

Hovedrett servert 2 ganger

Fra kr. 755.-

kr. 655.-

kr. 85.-



I kuvertprisen inngår følgende :

3 retters selskapsmeny eller koldtbord, samt kaffe til kakene  
Leie av lokaler, oppdekking og betjening

Praktiske opplysninger :

Vi dekker et nydelig bord med hvite duker, servietter og lys for  
max 80 personer og minimum 35 i bryllup  
Blomster, bordkort osv. bringes av kunden. Musikk besørges av  
kunden  
Det er anledning til å ha med egne kaker og snacks

### Spesielle anmerkninger:

Tillegg til kuvertpris kommer :

Alt av drikke, som aperitif, drikke til maten og servering fra  
baren

Håndteringsgodtgjørelse for kaker :	pr pers	Kr. 40.-
Kaffegjester som inviteres etter middagen	pr pers	Kr. 155.-
Tillegg for arrangement utover 10 timer:	pr time	Kr. 1 400.-

Musikk og servering slutter kl.01.30  
Lokalene stenger senest kl.02.00

Ovennevnte priser er inkludert merverdiavgift  
Vi forbeholder oss retten til endring av menyvalg og priser

Du finner flere forslag til menyer og andre arrangement på  
vår nettside  
Der finner du også våre cateringmenyer  
Kontakt oss for mer detaljer

Med vennlig hilsen

Hellerud Møte og Selskapslokaler AS  
Postboks 115, 2026 Skjetten  
Besøksadresse :  
Bråteveien 198, 2013 Skjetten

Email: [Post@hellerudgaard.no](mailto:Post@hellerudgaard.no)

Internett : [www.hellerudgaard.no](http://www.hellerudgaard.no)

Tlf. : 97 10 84 58

# Hellerud gård

Gratis Parkering

Meny  
Selskaper

## Forretter

### Bruschetta

med spekeskinke, parmesan, ristede pinjekjerner og rømme

### Grillet kald laksefilet

serveres med nydelig pepperrotkrem

### Asparges og røket laks

serveres på en seng av hollandaise

### Scampi

Dampet i hvitløk, chili og persille

### Lakserullade

lefse fylt med røket laks og urtekrem toppet med ruccola

## Hovedretter

### Oksefilet helstekt

serveres med rødvinnsaus, ristet sopp og brokkoli

### Rensdyrstek

serveres med soppsaus, brokkoli, gulrøtter og tyttebær

### Ovnsbakt hjortefilet

serveres med soppsaus, baconsautert rosenkål og gulrøtter, rørte tyttebær

### Svinefilet

fylt med bacon og urtesmør

serveres med smørstekte grønnsaker og fløtesaus

### Lammelår

fylt med persille og hvitløk, rotgrønnsaker og nydelig skysaus

## Desserter

### Lune bjørnebær

serveres med vaniljeis og egglikør

### Creme brulee

### Mango sobet

serveres i belgisk sjokoladetulipan med skogsbærcoulis

### Sjokolademousse

serveres med pisket krem

### Pannacotta

serveres med bringebærcoulis

## Koldtbord

### Dampet laksefilet

-sitronmajones

### Reker

- majones

### Rekekabaret

- majones

### Roastbiff

- remulade

### Kalkunbryst

- waldorffsalat

### Karbonader

- løk

### Kyllingklubber

- aioli

### Spekeskinke

- eggerøre

### Ass. Spekemat

- eggerøre

### Grønn asparges/røket laks

- parmesan

### Røket laks

- eggerøre

### Gravet laks

- sennepsaus

### Kjøttboller

- tomatsaus

### Scampi chili&hvitløksmarinert

- aioli

### Salat m/fetaost & pinjekjerner

- hvitløksdressing

### Potetsalat

er inkl.

### Brød og smør

er inkl.

## Velg ut 6 av dine favoritter

### Ekstra rett

Kr. 58.-

Spør oss gjerne om andre retter, vi gjør det meste til det beste for våre gjester.