

Mat og drikke , Ivaregga.

NB: Sjå retningslinjer til slutt! Andre priser ved åpne arrangement.

Velkomstdrikke:

HEMBRYGD ØL	kr. 25,-
"GJÆRA" ripskir med kvitvin, etter B. Galåen`s oppskrift	kr. 60,-
"BJØRA" alkoholfri drikk med rips, også etter B.Galåen.	kr. 40,-
GLØGG av rabarbra og rips	med alkohol kr. 60,- utan alkohol kr. 40,-

Enkle rettar:

"Q-sters" , stuing av S.Glåmbu`s kongeøstessopp, med rugbrød til, B.Galåen`s oppskrift kr. 160,-

Ostefat med ost frå Eggen gardsysteri, Fjellblå og Fjellost, loff og druer kr. 160,-

Kokt kald aure på salat pluss fiskesuppe med brød kr 210,-

Påsmurte smørbrød eller rundstykkjer kr. 130,-

"Kveldsmat" : Brød, varme karbonader, salat, pluss pålegg kr. 160,-

Formiddagsgryte med kjøttdeig, poteter og grønnsaker kr. 200,-

Kald mat:

Ivar-Kjerstinas gjestebord:

Røkt, grava og steikt Tallsjøaure , Eggenost, ost frå Galåvolden, Helbladegg, spekepølse frå Tydalskjøtt, salat og syltetøy. Tilbehør. Rugbrød, potetlefse, havrekjeks og Rørosflatbrød. kr. 290,-

Forrettar:

Kald kokt aure på salat kr 80,-

Grava aure (med einer og ryllik) kr 75,-

Rømmegraut av økologisk rømme kr. 75,-

Brokkolisuppe og flatbrød kr 75,-

Grava storfekjøtt frå Galåvolden kr 65,-

Røkt aure i lefse kr. 80,-

« IVAREGGA » rogn av Tallsjøaure med tilbehør. kr.95,-

Hovudrettar:

Aure med agurksalat, sæterrømme og poteter kr. 260,-

Biff med grønnsaker og fløtegratinerte poteter, kr 290,-

Elgsteik med grønnsaker, rista kongeøsterssopp og poteter kr. 280,-

Kalvesteik med grønnsaker og poteter kr. 260,-

Krydder- og peparsik frå Femunden , rømme, egg og poteter kr. 230,-

Lammeskavgryte med brokkoli, gulrøter og poteter kr. 250,-

Lammelår steikt i bakken (steikt ute) med grønnsaker og fløtegratinerte poteter (frå april-okt - væravhengig!) kr. 330,-

Lammelår med grønnsaker og fløtegratinerte poteter, kr 290,-

Rømmegraut og fisk kr. 280,-

Spekemat, egg- og potetsalat kr. 240,-

Dessert:

Tytinggraut med fløtemjøl	kr. 75,-
Rabarbrapai med krem, rømme eller is	kr. 80,-
Blåbærpai med krem, rømme eller is	kr. 80,-
Sviskekompott og fløtemjøl	kr. 75,-
Semulepudding med raud saus	kr. 75,-
Moltekrem med krummer	kr. 90,-
Kaffe og kaker	kr. 80,-
Kaffe og lemse, gubb og jøynnbrød	kr. 95,-

Ellers:

Kaffe og te med påfyll, (Max Havelaar og Ivaregga-te)	kr. 30,-
Kakao med påfyll	kr. 30,-
Saft med påfyll	kr. 25,-
Heimbrygd øl med påfyll	kr. 40,-
Alkoholfritt øl / mineralvatn	kr. 40,-
Isvatn	kr. 20,-

Alkoholholdige drikkar:

Likør:

Heggebær	2 cl.	kr. 35,-
----------	-------	----------

Einer	2 cl.	kr. 35,-
Blåbær	2 cl.	kr. 35,-

Snaps:

Rylliksnaps	2 cl.	kr. 40,- gjerne til feit og smaksrik mat
Johannesurt	2 cl.	kr. 40,- saman med øl, eller åleine.

Alle smakstilsetningane er hausta i nærområda.

"Solan"- konjakk,	4 cl	kr 80,-
Glennfiddich whiskey	4 cl	kr 80,-

Øl og vin:

Vin,	kr 60 pr. glas (standardvin)
Atnøl,	kr. 60
Sterkøl 33cl	kr. 50
Erdiger weissbier 50 cl.	kr. 80

Retningslinjer for kjøp :

Minimumssum ved bestilling av servering i Vinterstua : kr. 840,-

Kor mange det er bestilt plass til: Ved avbestilling mindre enn 48 timar før eit arrangement blir det lagt til eit avbestillingsgebyr på kr. 180 pr. avbestilt kuvert. Ved avbestilling mindre enn 24 t. før blir det tatt full pris.

Pris pr.kuvert: Prisane i prislista gjeld hvis det er minimum 7 stykkjer til bords. Hvis det er 6 til bords aukar kuvertprisen med 10%, er det 5 aukar den med 20 %, o.s.v. Prisauken gjeld berre mat, ikkje drikke.

Bruk av møtelokale: Leie av møtelokale i Vinterstua kr. 351,- Hvis rommet blir brukt i samband med eit måltid blir det ikkje regna som «bruk av møtelokale».

Leie av møtelokale i Stenfjøset, kr 864,-

Bestillingsfrist: Bestill minimum fire dagar før den aktuelle datoen.

Forbehold om prisendring.

25 % m.v.a. inkludert i alle prisar med unntak av leie av møtelokale.

VELKOMEN TIL IVAREGGA !