

Mat og drikke , Ivaregga.

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

Velkomstdrikke:

HEMBRYGD ØL RABARBRADRIKK med og utan alk.

«GJÆRA» m.alk. «BJØRA" u.alk. (B.Galåen`s oppskrifer).

GLØGG av rabarbra og rips, m. og u.alk.

Enkle rettar:

Ostefat med ost frå Eggen gardsysteri, loff og druer.

Tallsjø-aure på salat pluss fiskesuppe med brød.

Påsmurte smørbrød eller rundstykkjer.

"Kveldsmat" Formiddagsgryte

Solsuppe (gulrot, ingefær, appelsin) med flatbrød og ramsløksmør.

Kald mat:

Ivar-Kjerstinas gjestebord:

Røkt, grava og steikt Tallsjøaure , ost og spekepølse frå lokale produsentar, egg frå Galåvolden. Innhald kan variere avhengig av årstid og tilgang. Evt. med varmmrett.

Forrettar:

*Kald Tallsjø-aure på salat. *Grava aure på rugbrød

*Urtesteikt indrefilet av Jovollkjøtt. (Carpaccio)

*Røkt aure i lefse.

*Kokost på rugbrød

*« IVAREGGA »

*«Kuas beste»

*Suppe

*Rømmegraut av økologisk rømme.

Hovudrettar:

*Aure frå Tallsjøen med agurksalat, sæterrømme og poteter.

*Biff med grønnsaker og fløtegratinerte poteter.

*Biffsnadder med bernaisesaus og ovnsbakte poteter.

*Elgsteik med grønnsaker, rista kantarell og poteter.

*Kalvesteik med grønnsaker og poteter.

*Krydder- og peparsik frå Femunden , rømme, egg og poteter.

*Lammeskavgryte med brokkoli, gulrøter og poteter.

*Lammelår med grønnsaker og fløtegratinerte poteter.

*Rømmegraut og fisk.

*Spekemat, egg- og potetsalat.

*Skjørøst, rømme og spekemat.

Dessert:

*Tytinggraut med fløtemjolk

*Rabarbrapai med krem/rømme/is

*Blåbærpai med krem/rømme/is

*Sviskekompott og fløtemjolk

*Semulepudding med raud saus

*Moltekrem med krummer

*Rabarbrakake med ostekrem.

*«Rips, så klart»!

*Sitronfromasj

*Kaffe og kaker

*Kaffe og lemse, gubb og jøynnbrød

Ellers:

*Kaffe(Max Havelaar) *te (Ivaregga) *kakao *saft

*hembrygd øl *alk.fritt øl *vatn

Alkoholholdige drikkar:

Likør:

Heggebær - einer - rips -blåbær 2 cl. kr 35,-

Mjød: 4 cl kr 30,- passar til dessert og søte kaker.

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,-

Div. brennevin 4 cl kr 80,-

Øl og vin:

Vin, kr 60 pr. glas (standardvin)

Atnaøl, kr. 60 Tuborg kr 45

Erdiger weissbier 50 cl. kr. 80

Retningslinjer for kjøp :

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.

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.

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

VELKOMEN TIL IVAREGGA !