



Menyforslag for overnattingsgjester med prisklasser

Strand har 3 ulike prisklasser for sine gjester. Prisgruppe 1 er tenkt for grupper som ønsker lavest mulig pris og en enklere standard på maten. F.eks. skoleturer eller leirer for barn og ungdom. Prisgruppe 2 tenkt for de som ønsker litt høyere standard. F.eks. leirer og familieweekender, evt. voksne grupper. Prisgruppe 3 er tenkt for voksne grupper.

Prisklasse 1

Frokost

Brød og knekkebrød med tradisjonelle pålegg som ost, kjøttpålegg, syltetøy, majones og kaviar, leverpostei og nugatti. Oppskårede grønnsaker Kornbladinger. Melk og juice. Kaffe og te.

Lunsj

Matpakke fra frokost.

Middag

Velg f.eks. mellom: Kyllinglår med ris og salat, pasta med kjøttsaus, kjøttkaker/ med ertestuing og brunsaus evt. svenske kjøttboller, karbonadekaker med grønnsaker og saus, lasagne med salat, pølser og/eller hamburgere med salat, taco, stroganoff gryte med ris/potetstappe eller kyllinggryte, svensk fiskegrateng med potetstappe, ovnsstekt laks med pasta.

Dessert inngår ikke i prisklasse 1.

Kveldsmat

Kveldsmat serveres som frokost.

Prisklasse 2

Frokost

Brød og knekkebrød med tradisjonelle pålegg som ost, kjøttpålegg, syltetøy, majones og kaviar, leverpostei og nugatti. Oppskårede grønnsaker Kornbladinger og biola. Kokte egg. Melk og juice. Kaffe og te.

Lunsj

Velg mellom: Brødmåltid som frokost, varme pizza-snurrer/baguetter, smurt baguetter med ost og skinke, wrap kylling eller ost/skinke og varme calzone ost og skinke. Lunsj spises gjerne utendørs på Strand eller på tur om ønskelig. Strand kan pakke maten klar etter avtale for å ha med ut på aktivitet.

Middag

Velg f.eks. mellom: Kyllinglår med ris og salat, pasta med kjøttsaus, kjøttkaker/ med ertestuing og brunsaus evt. svenske kjøttboller, karbonadekaker med grønnsaker og saus, lasagne med salat, pølser og/eller hamburgere med salat, taco, stroganoff gryte med ris/potetstappe eller kyllinggryte, svensk fiskegrateng med potetstappe, ovnsstekt laks med pasta. Svinestek med surkål, poteter og saus, kyllingfilet med ris og grønnsaker, laks med agurksalat, poteter og saus, hvit fisk med grønnsaker og varm potetsalat.

Dessert: Velg mellom: Sjokolademousse/pudding med vaniljesaus, gelé med vaniljesaus, is fra boks med sjokoladesaus, fruktsalat krem, sesongens pai med krem.

Kveldsmat:

Brød og knekkebrød med tradisjonelle pålegg som ost, kjøttpålegg, syltetøy, majones og kaviar, leverpostei og nugatti. Oppskårede grønnsaker. Melk og juice. Kaffe og te.

Prisklasse 3

Frokost

Brød, rundstykker og knekkebrød med tradisjonelle pålegg som ost, kjøttpålegg, syltetøy, majones og kaviar, leverpostei og og noen flere pålegg med fisk og salater. Oppskårede grønnsaker Kornbladinger og yoghurt/biola. Kokte egg. Melk og juice. Kaffe og te.

Lunsj

Varmlunsj servert i spisesalen. Velg mellom: Suppe med brød. Salat med brød. Buffet med varme og kalde retter. Man kan også bestille med seg f.eks. baguetter med kylling/reker/roastbeef på tur.

Pausemat

Oppskåret frukt, div. kaker, diverse ferske boller/bakevarer.

Middag

Velg f.eks. mellom: Kyllinglår med ris og salat, pasta med kjøttsaus, kjøttkaker/ med ertestuing og brunsaus evt. svenske kjøttboller, karbonadekaker med grønnsaker og saus, lasagne med salat, pølser og/eller hamburgere med salat, taco, stroganoff gryte med ris/potetstappe eller kyllinggryte, svensk fiskegrateng med potetstappe, ovnsstekt laks med pasta. Svinestek med surkål, poteter og saus, kyllingfilet med ris og grønnsaker, laks med agurksalat, poteter og saus, hvit fisk med grønnsaker og varm potetsalat. Dyrestek med honning-glasserte grønnsaker, fløtegratinerte/ovnsstekte poteter og saus, dagens fiske med gode tilberedte grønnsaker, poteter og saus.

Dessert: Velg mellom: Sjokolademousse/pudding med vaniljesaus, fruktsalat krem, sesongens pai med krem, karamellpudding med krem, sjokolade mousse med kirsebærsaus, fruktsalat med is/krem/vaniljesaus, mangosorbet med marinerte bringebær og pannacotta med friske bær.

Diverse:

Alle retter er eksempler og man kan gjerne endre enkelte komponenter/ingredienser eller kombineres på tvers mellom ulike menyforslag. Det er også mulig å komme med egne ønsker. Ønsker man f.eks. en ekstra god festmiddag en av dagene, kan det avtales mot et tillegg i prisen eller lavere standard på andre måltider. Dersom ikke noe annet er avtalt innen 14 dager før ankomst, står kjøkkenet på Strand fritt til å sette opp menyen selv.

Deltakernes matallergier og dietter må meddeles Strand innen 7 dager før ankomst. Dersom personer med allergi melder forfall i siste liten før ankomst, er det fint om også dette meddeles Strand, for å minske svinnet på mat.