

Kaféen tilbyr:

Gjærbakst

Baguetter, horn	fra kr. 38,-
Wienerbrød, skillingsboller, skolebrød	fra kr. 29,-
Rundstykker	fra kr. 30,-

Smørbrød

Vi smører mens du venter!

Ost og skinke	kr. 42,-
Egg og ansjos	kr. 47,-
Karbonade m/løk	kr. 58,-
Reker	kr. 64,-
Røket laks m/eggerøre	kr. 60,-
Omelett	kr. 58,-
Skinkestek	kr. 58,-
Leverpostei m/bacon	kr. 57,-
Roastbeef	kr. 64,-

Grønt gress

Salat, råkost	kr. 85,-
Salat m/ost og skinke	kr. 97,-
Salat m/reker	kr. 110,-
Salat m/kylling	kr. 93,-



Lunsj

Frokosttallerken	kr. 101,-
<i>2 egg, bacon, karbo, ost & skinke, en skål m. syltøy hvis ønskelig</i>	
Spesial	kr. 101,-
<i>2 brødskiver, stekt skinke, ost og 3 egg</i>	
Enkel lunsj	kr. 70,-
<i>(Konkurranse med matpakka!)</i>	
Pytt i panne	kr. 85,-
Egg og bacon	kr. 87,-
Karbonade m/løk	kr. 85,-
Omelett, naturell	kr. 84,-
Omelett m/ost og skinke	kr. 87,-
Omelett m/ost, skinke og bacon	kr. 89,-
Omelett m/champignon, reker, ost, skinke, bacon	kr. 106,-

Serveres med smør og brød

Middagsretter - Kjøtt

Dagens middag inkl. kaffe	kr. 100,-
Kjøttkaker m/ertestuing	kr. 142,-
Karbonader m/løk	kr. 142,-
Skinkestek m/surkål	kr. 162,-
Kyllingbryst m/champignonsaus	kr. 159,-
Flesk & duppe	kr. 165,-
Lammeskanke m/syltede grønnsaker	kr. 165,-

Alle retter kan serveres i mindre porsjoner!



Middagsretter - Fisk

Panert rødspette	kr. 152,-
Stekt ørret m/rømme og agurksalat	kr. 162,-
Køkt laks m/Sandefjordsmør	kr. 165,-
Steinbit m/dagens grønnsaker	kr. 190,-

Til de minste

Pølse m/hjemmelaget potetstappe	kr. 59,-
Kyllingbiter m/stekte poteter	kr. 65,-
Kjøttkaker m/saus og stekte poteter	kr. 73,-

Pannekaker

Naturell	kr. 40,-
Ost og skinke	kr. 55,-
Bacon m/sirup	kr. 55,-
Kremet champign.stuing	kr. 55,-
Eple, rosiner og kanel	kr. 53,-
Jordbær m/krem	kr. 50,-
Appelsinkrem m/nøtter	kr. 50,-
Ananas, fruktcocktail og krem	kr. 50,-
Blåbær m/melis	kr. 50,-
Banan og vaniljeis	kr. 52,-
Fersken, jordbær, krokanis	kr. 52,-
Vaniljeis m/sjokoladesaus	kr. 52,-

Dessert

Dagens dessert	kr. 55,-
Mandelkjerne-/karamell- og sjokoladepudding	kr. 58,-
Crême Brulee	kr. 64,-
Fruktsalat, iskrem	kr. 56,-
Rødvinspærer	kr. 59,-

Alkoholfrie drikkevarer

Følgende drikke i kopp, glass og flaske:

Kaffe, kopp	kr. 15,-
krus	kr. 25,-
påfyll	kr. 15,-
Te	kr. 15,-
Kakao	kr. 24,-
Frisk Tine melk	kr. 15,-
Glass juice	kr. 15,-
Mineralvann	kr. 32,-
Munkholm	kr. 32,-
Alkoholfri vin glass	kr. 65,-

Alkoholholdige drikkevarer

Lettøl	kr. 28,-
Pils, flaske	kr. 47,-
4 dl fatøl	kr. 58,-
Rødvin, 1/1 fl.	kr. 350,-
glass	kr. 65,-
Hvitvin, 1/1 fl.	kr. 350,-
glass	kr. 65,-
Hetvin, glass	kr. 59,-
Akevitt, 4 cl	kr. 66,-
Cognac***	kr. 79,-
Diverse likør	kr. 79,-
Cognac XO	kr. 103,-
Irish coffee	kr. 84,-



Catering

Snitter

TILBUD:

* 5 stk. m/varierte pålegg	kr. 110,-	Kylling m/ananas og paprika	kr. 25,-
		Spekeskinke	kr. 26,-
		Krepsehøler m/majones	kr. 26,-

VELG FRITT (pris pr. stk.):

Røket laks m/eggerøre	kr. 24,-		
Reker m/majones	kr. 26,-	Luxussnitter	kr. 29,-
Roastbeef m/remulade	kr. 24,-	Kanapéer	kr. 15,-
Skinkestek m/svisker	kr. 23,-		<i>(Be om pristilbud ved bestilling over 100 stk.)</i>
Karbonade m/løk	kr. 23,-		
Lettrøkt skinke m/ananas	kr. 23,-	Smørbrød	kr. 48,-
Egg m/ansjos	kr. 22,-	Smørbrødkake, pr. kuvert	kr. 70,-
Camembert m/oliven	kr. 22,-		

Vi smører og leverer alt av hjemmebakt. Be om pris.

Fruktoppsatser – min. 10 personer. Be om pris.

*Eventuelle rabattkort gjelder ikke.

TAPAS

Spør oss om vår spennende tapasmeny, varmt og kaldt

pr. enhet kr. 32,-

Evert's koldttallerken

Her får du en tallerken pyntet og fylt med roastbeef, stek, potetsalat, karbonader med løk, reker med majones, laks med eggerøre, ost, spekepølse, skinke, kylling, brød og smør

kr. 155,-

Vi har flere varianter. Spør om pris!

Koldtbord

Ved bestilling av koldtbord har vi en minimumsgrense for ordre ved 6 personer. Vi anbefaler koldttallerken dersom du skal bestille til færre enn 6 personer.

TILBUD:

*Velg fritt seks retter med to salater og dressing for kr. 240,-

FISK:

Røket laks m/eggerøre kr. 34,-

Gravet laks m/sennepssaus kr. 36,-

Kokt kald ørret kr. 34,-

Rekesalat kr. 34,-

Rekeopsats m/majones kr. 36,-

Div. sild (3 slag) kr. 34,-

Vestkystsalat kr. 36,-

Cabaret m/reker kr. 34,-

Skalldyropsats **Dagspris**

*Eventuelle rabattkort gjelder ikke.



KJØTT:

Roastbeef m/remulade kr. 36,-

Spekeskinke m/rømme kr. 36,-

Skinkestek m/svisker kr. 34,-

Karbonade m/løk kr. 34,-

Lettrøkt skinke m/ananas kr. 34,-

Kalkun kr. 36,-

Fylt svinekam kr. 36,-

Kylling kr. 34,-

Ostefat kr. 47,-

Hjemmebakt brød m/smør kr. 20,-

Vi skaffer også spesialiteter som f.eks. kaviar, rakfisk o.l.

SALATER

Italiensk salat kr. 24,-

Potetsalat kr. 24,-

Waldorfsalat kr. 24,-

Frisk salat kr. 24,-

Ved bestilling av koldtbord kan du også bestille desserter.

Vi utvider koldtbordet etter din smak og dine ønsker!

Gryteretter

Gryterett med småkjøtt

Servert med ris, ferske rundstykker og salat kr. 110,-

Chop Suey

Kinesisk gryte basert på svinekjøtt, div. grønnsaker. Servert med ris, ferske rundstykker og salat kr. 115,-

Orientalisk gryte

Lyst kjøtt (kylling og svin), tomat og karri. Litt godt kryddret, men likevel ganske mild og rund. Servert med ris, ferske rundstykker og salat kr. 120,-

Ris og karri

Ganske sterkt kryddret med benfri kylling, rosiner og nøtter. Servert med ris, ferske rundstykker og salat kr. 120,-

Biff Stroganoff

Eksklusiv gryterett med filetkjøtt, legeret med fløte. Servert med ris, ferske rundstykker og salat kr. 159,-

Viltgryte

Skåret av reinsdyrkjøtt. Servert med poteter, tyttebær og tre slag norske grønnsaker kr. 176,-

Brun eller lys lapskaus

Laget av nyskåret kjøtt og grønnsaker. Serveres med tyttebær og flatbrød. Én porsjon er 7,5 dl kr. 100,-

Ertesuppe

m/kjøtt og grønnsaker, pr. ltr. kr. 90,-

Fiskesuppe

m/skalldyr, fisk og grønnsaker. Servert med rundstykker og smør kr. 135,-

Vi leverer overtidsmat som et tilbud til firmaer eller andre i vårt distrikt.

Vi har ukemenyer og pristilbud som sendes på forespørsel.

Du kan selvfølgelig bestille fra kaféens meny, men da gjelder menyprisen.

Dette er et tilbud egnet også for eldre. Kafé Evert's tar hensyn til og spesiallager mat for deg med spesielle sykdommer som gjør at du ikke ukritisk kan spise alt eller at du rett og slett ønsker vegetarmat.

Snakk med oss! Hos oss ringer du ganske enkelt inn din bestilling for levering av overtidsmat i løpet av dagen. Vi utviser så stor grad av fleksibilitet som overhodet mulig, dersom du må endre bestillingen din tett opp mot leveringstidspunktet. Kafé Evert's vet og har tatt konsekvensen av at ting skjer raskt i dagens samfunn.

Vi kjører ut maten eller du kan hente selv.

Ta kontakt for en hyggelig prat! Bruk gjerne vår e-postadresse!

Spekemat

Seks typer spekemat m/potetsalat, eggerøre, rømme, flatbrød og smør kr. 144,-

Ostefat

Seks typer ost med frukt, kjeks og smør, Waldorfsalat kr. 129,-

Selskapsmat

Våre forslag baserer seg på det vi vet våre kunder velger. Ønsker du hjelp av oss til å sette sammen en annen eller en spesiell meny, gjør vi det med glede. Ring oss eller kom innom for en hyggelig prat.

MENY 1 - pr. kuvert KR. 329,-

Rekecocktail med ishavsreker,
dressing og toast

Oksestek med rotgrønnsaker,
saus, poteter og tyttebær

Friske jordbær med fløte
(sesongpris)

MENY 4 - pr. kuvert KR. 404,-

Innbakt gravlaks med sennep,
Jarlsbergost og sherrysaus

Helstekt indrefilet med rotgrønn-
saker, valgfri saus, poteter

Tropiske frukter, marinert og
servert m/hjemmelaget vaniljeis

MENY 2 - pr. kuvert KR. 339,-

Røkelaks kanapéer (3 stk.)

Fylt lammestek m/sesongens
rotgrønnsaker, lammesaus,
poteter og tyttebær

Hjemmelaget vaniljeis med
lun skogsbærsaus

MENY 5 - pr. kuvert KR. 404,-

Ishavskaviar og lodderogn m/rå
løk og urterømmedressing

Reinsdyrstek m/norske grønn-
saker, skogsopp, solbær og
tyttebærsaus. Poteter

Multeisparfait med
skogsbærcoulis

MENY 3 - pr. kuvert KR. 359,-

Skalldyrassiette

Helstekt entrécôtekam (rosa),
tournerte grønnsaker,
rødvinssaus og poteter

Frisk fruktsalat, drenket med
likør og servert med krem

MENY 6 - pr. kuvert KR. 294,-

Norsk ertesuppe

Salt kjøtt og fleisk,
kålrotstappe, saus og
kokte poteter

Tilslørte
bondepiker

Sett sammen din egen meny etter følgende forslag:

FORRETTER

Rekecocktail
m/med dressing og toast kr. **60,-**

Skalldyr tallerken kr. **69,-**

Gravet laks
m/sennepssaus kr. **65,-**

Kanapéer
m/røket laks. 3 stk. kr. **62,-**

Butterdeiginnbakt gravlaks
m/med sennep og Jarlsbergost kr. **70,-**

Ishavskaviar og lodderogn
m/rå løk og rømme kr. **70,-**

Melon
m/spekeskinke kr. **60,-**

HOVEDRETT FISK

(serveres to ganger)

Laks, kald eller varm
Serveres med agurksalat og rømme
eller Sandefjordsmør.
Kokte poteter kr. **215,-**

Grillet eller dampet steinbit
Serveres med champignon og
fløtesaus. Kokte poteter kr. **225,-**

Kokt kveite
med hollandaisesaus. Serveres med
tournerte gulrøtter og vårløk.
Kokte poteter kr. **255,-**

Skalldyrbord

Kald anretning med krabbe, hummer,
reker, skjell og kreps. Servert med
majones, fersk loff, sitron og smør.
Lekkert pyntet kr. **375,-**

Kald lakseanretning

Røket laks, kokt kald ørret, gravet laks
og innbakt laks. Servert med stuede
poteter, eggerøre, sennepssaus,
fersk loff og smør kr. **275,-**

HOVEDRETT KJØTT

(serveres to ganger)

Grønnsaker bestemmes av årstiden
og ditt eget ønske. Normalt tre slag.
Potetvarianter etter fritt valg

Skinkestek
m/surkål og grønnsaker, brun saus,
poteter og tyttebær kr. **205,-**

Lammestek
m/rotgrønnsaker, brun saus,
poteter og tyttebær kr. **215,-**

Oksestek
m/grønnsaker, brun saus,
poteter og tyttebær kr. **215,-**

Kalvestek
m/grønnsaker, fløtesaus,
poteter og tyttebær kr. **225,-**

Rensdyrstek
m/viltsaus, grønnsaker,
poteter og tyttebær kr. **280,-**

Hjortestek

m/viltsaus, grønnsaker,
poteter og tyttebær kr. 295,-

Elgstek (kun om høsten)

m/viltsaus, grønnsaker, sopp,
poteter og tyttebær kr. 295,-

Fylt svinekam

m/rødkål, svisker og epler, evt.
grønnsaker, poteter, fyldig saus
og tyttebær kr. 212,-

Lettrøkt svinekam

sennepsglasert, m/svisker, ananas,
krydret saus og poteter kr. 212,-

Lammecarré

m/rødvinsaus, krydret med urter, grønnsaker,
fløtegratinerte poteter
(maks 20 personer) kr. 252,-

Svinefilet

m/sjoronsaus, pyntet med rekehaler,
asparges, grønnsaker og
poteter kr. 295,-

Helstekt entrécôtekam

m/poteter, grønnsaker og
rødvinsaus kr. 252,-

Ytrefilet av okse

m/tournert grønnsaker, rødvinsaus/
bearnaisesaus og poteter kr. 295,-

Helstekt indrefilet kr. 310,-

DESSERTER

Karamellpudding

m/karamellsaus,
pyntet med krem kr. 65,-

Crème Brulee

Serveres med en smak av appelsin og
kanel med brent sukker
på toppen kr. 70,-

Div. pudding, fromasj og gelé

Pyntet med krem og
tilhørende saus kr. 56,-

Sjokolade- og nøttekake

m/tyttebærkrem og
vaniljesaus kr. 75,-

Komposisjon av friske frukter

Servert med vaniljesaus,
is og krem kr. 65,-

Rødvinsmarinert pærer

Servert med vaniljesaus,
is og krem kr. 65,-

Fruktterte

Serveres med is og krem kr. 65,-

Friske jordbær **Sesongpris**

*Kom til oss med egne forslag
og ønsker.*

Vi kan det meste, spør oss om råd!



Kaker og spennende bakverk

Kafé Evert's baker det aller meste!



Utleie av vertinne, servitør og duker

Kafé Evert's er behjelpelig med å skaffe vertinne og servitører til selskapet. Vi leier også ut linduker til selskaper hvor vi leverer maten.

Vertinne pr. time (min. tre timer)	kr. 275,-	Duker pr. l.m (rens og leie)	kr. 45,-
		Bord pr. kuvert	kr. 45,-
Servitør pr. time (min. tre timer)	kr. 160,-	Service pr. kuvert	kr. 45,-
		Leie stol pr. kuvert	kr. 15,-

Ved større arrangementer ønsker vi samarbeid med toastmaster for at serveringen skal gå enklest mulig. Vi ønsker også å ha med en kokk for å kunne garantere matens kvalitet. Vi kan i noen tilfeller være behjelpelig med servise og bestikk.

Årstider i kaféen

Hele året følger vi den naturlige sesongen i forhold til råvarene i kjøkkenet. Tradisjonene våre tilsier at vi har perioder i løpet av året hvor det skjer ekstra mye. Følg årstidene...!

Hageselskap med grilling

*I sommersesongen tar vi på oss oppdrag med hageselskap/grilling. Dette gjelder private såvel som firmaer.
Kr. 320,- pr. kuvert.*

Menyvalg til julen

Her kan du spise så mye du vil av hva du vil for KR. 360,-!

Juletallerken

Ribbe, medisterkaker, medisterpølse, surkål, rødkål, saus og tyttebær kr. 220,-

Sennepsgratinert juleskinke

Serveres med rødkål, ananas, poteter og saus kr. 225,-

Pinnekjøtt

m/kålrabistappe, sju og poteter kr. 260,-

Smalahove

Serveres med kålrabistappe, sju og poteter kr. 220,-

Lutefisk

(Sesongstart i kaféen er 15. oktober)
Valgfritt tilbehør, ertestuing, sennep, sirup, lefse, sennepssaus, brunost, hvit saus, baconterninger i baconfett og poteter kr. 270,-

Sildebord

Vi leverer sildebord bestående av sherrysild, tomatsild, sildesalat, sennepsild, sursild, kryddersild, karrisild og rømmesild. Grovt brød og smør kr. 205,-

Juletorsk

(Må bestilles to dager i forveien)
Serveres med persillesmør, gulrøtter og kokte poteter kr. 235,-

Mager skinkestek

Serveres med surkål, rødkål, saus, poteter og tyttebær kr. 225,-



Julens desserter

Karamellpudding m/saus og krem	kr. 65,-
Riskrem m/rød saus	kr. 60,-
Fruktsalat m/krem	kr. 60,-
Multekrem m/krumkake	kr. 65,-
Skogsbærfromasj m/krem og coulis	kr. 60,-
Kakebord (min. 10 personer)	kr. 65,-
Fruktoppsats (min. 10 personer)	kr. 50,-
Multe-isparfait m/coulis	kr. 65,-

