



Lunsj :

Rosenberg
SIDEN 1932

Klassiske snitter

Italiensk kalverull & salat
Roastbiff & remulade
Røkt ørret & egg Salat
Karbonade & stekt løk
Brie med frukt & nøtter
kr 199 (5 snitter pr person)

Egg, sennep, hvete, melk
Egg, sennep, hvete, melk
Fisk, egg, sennep, melk, hvete
Hvete, melk
Melk, nøtter, hvete

Rustikke Smørbrød

Spekeskinke, eggerøre & melon
Marinerte reker & majones
Roastbiff, aioli & syltet rødløk
kr 199 (3 smørbrød pr person)

Egg, hvete, melk
Skalldyr, egg, sennep, hvete, melk
Egg, sennep, hvete, melk

Sandwich - doble skiver med godt pålegg, velg mellom

Laks & eggerøre
Tomat & mozarella
Kylling & Bacon
kr 69 (1 pr person)

Hvete, melk, fisk, egg
Hvete, melk
Hvete, melk, egg, sennep

Focaccia - påsmurte, velg mellom

Tomat & mozarella
Roastbiff & aioli
Kyllingsalat
kr 99 (1 pr person)

Hvete, melk,
Hvete, egg, melk, sennep
Hvete, melk, sennep, egg

Fylte lefser «Wraps», velg mellom

Med kyllingsalat og grønnsaker
Fylt med reker, aioli, salat og grønnsaker
kr 99 (1 pr person)

Hvete, egg, sennep, melk
Hvete, egg, sennep, skalldyr

Minimum for bestilling 8 porsjoner

Lunsj :

Koldttallerken med tapas & småretter

Ørret-terte, Italiensk kalverull på kålsalat, Pepperonigrill, Serranoskinke, Salami piccante og brie med fikensyltetøy, Tomat & mozzarellasalat på spyd med pesto, oliven, aioli og surdeigsbrød

Allergener: Fisk, melk, rug, egg, sennep, soya, hvete

kr 220

Spinatpai

med feta og soltørket tomat, servert med frisk salat, godt brød og smør

Allergener: Hvete, egg, melk

kr 179

Lasagne

servert med frisk salat med balsamicovinaigrette, godt brød og smør

Allergener: Melk, hvete, fisk, soya

kr 199

Ramsløkspølser

servert med hjemmelaget potetstappe, grønn salat og syltet løk

Allergener: Melk

kr 192

«PølseFredag» Pøsekoker kan du låne hos oss!

Rosenbergwiener servert med lomper, brød, husets potetsalat, rå løk, skinke- og løksalat, sprøstekt løk, ketchup og sennep

Allergener: Melk

kr 165

Vi heier selvfølgelig på lokale produsenter!

Ferske bakevarer

I bakeriet til naboen vår Garcon bakes boller, muffins, croissanter, kanelboller og mye annet godt. Hvis du bestiller bakevarer hos Garcon kan vi ta med disse til deg når vi leverer catering du har bestilt hos oss: www.garcon.no

Drikkevarer

Selvfølgelig samarbeider vi også med Roma Brusfabrikk. Vi har et utvalg brus i menyen. Men du kan også bestille for hjemlevering: www.roma.no

Våre gryteretter: Våre varmretter lager vi fra bunnen av, med våre beste råvarer. Leveres oppvarmet i folieform og i kasser som holder varmen i 3 timer fra vi pakker den på vårt kjøkken.

Klassisk Biffgryte

Klassisk Biffgryte med biffkjøtt marinert i pepper og paprika, servert med ris, frisk salat, godt brød og smør
kr 235

Melk, hvete (brød)

Gyrosgryte av svin

Gyrosgryte av svin flatbiff, med ris, tzatziki, gresk salat, godt brød og smør
kr 219

Melk, hvete (brød)

Viltgryte

Viltgryte servert med tyttebær, persillepoteter, dampet rosenkål, godt brød og smør
kr 279

Melk, hvete (brød)

Lys Lapskaus

servert med flatbrød
kr 149

Hvete (flatbrød)

Dessurter

Ostekake med bringebær i beger
Allergener: Melk, gluten, sulfitt. Kan inneholde spor av nøtter.
kr 69

Sjokolademousse med bringebær i beger
Allergener: Hvete, egg, melk, soya. Kan inneholde spor av nøtter.
kr 69

Napoleonskake i beger
Allergener: hvete, egg, melk
kr 69

Drikkevarer

Roma Brus 0,5 l

Asina med og uten sukker, RC Cola med og uten sukker, Fluxsoda, Fruktcider og Ingerfærøl
kr 39

Gnist

Natur og Sitron
kr 31

Kaffe

i samarbeid med Garcon kan vi levere kaffe til større arrangement
kr 35

Minimum for bestilling 8 porsjoner

Rosenberg
SIDEN 1931



Koldtbord «Mat på fat»

Klassisk koldtbord

Urtemarinert mørbradfilet & Hvitløkspatè
 Spekeskinke Capocollo, salami Rusticco & Brie
 med friske frukter, fikensyltetøy og nøtter i honning
 Ørret-terte med kremost, pepperrot og dill
 Skagenrøre med reker, krepsehale og purre
 Hjemmelagde karbonader med stekt løk
 Lillestrømpølsa
 Brokkolisalat med salte & røkte
 solsikkekjerner og rosiner
 Potetsalat med sennepsmarinerte
 amadinepoteter, rødløk og persille
 Mørkt & lyst surdeigsbrød, meierismør og aioli
 kr 385

Melk, ansjos
 Melk, valnøtter
 Fisk, melk, rug
 Skalldyr, egg, sennep, melk
 Melk
 Egg, Sennep
 Sennep
 Hvete, melk, egg, sennep

Konfirmasjonsbord

Nystekt roastbiff med syltet rødløk
 Klassisk potetsalat med gulrot, purre, løk og selleri
 Lefserull med spekeskinke, kremost og persille
 Salami Rusticò, Jarlsberg, brie, fikensyltetøy,
 valnøtter i honning og friske frukter
 Røkt ørret og Eggerøre
 Småtomat- & mozzarellasalat
 Kremet pastasalat søt chili med kokt skinke og druer
 Kyllingspyd & Tapasboller i tomatsaus
 Milde & hotte pølser
 Urtepoteter & Aioli
 Landbrød, Mørk rustikk & meierismør
 kr 435

Melk, egg, sennep, selleri
 Hvete, melk, fisk
 Melk, valnøtter
 Ørret, Egg
 Melk
 Melk, egg, hvete
 Fisk, soya
 Melk
 Smør, egg sennep
 Hvete, melk

Minimum for bestilling 8 porsjoner

***Kaker** som du bestiller hos Garcon kan leveres sammen med din cateringbestilling. Vi samarbeider og gjør dette som en ekstraservice - gi oss bare beskjed!*

Tapas & Småretter



Klassisk Spansk Tapas

Spansk spekefat med Serranoskinke

Manchegoost, Chorizopølse, melon & fiken

Albondigas (kjøttboller) i tomatsaus

Kylling i hvitløk og urter på spyd
med bakte tomater

Marinerte scampi

Patatas (stekte poteter) & aioli

Brokkolisalat

Focacciabrød

Marinerte oliven & fylte paprika med fetaost
kr 368

Melk, soya

Hvete, soya

Skalldyr, sesam

Melk, Egg, Sennep

Egg, sennep

Hvete

Melk

Smårettfest

Grillspyd Surf ´n´ turf med biffkjøtt og
scampi i chilimarinade

Kylling i hvitløk og urter på spyd
med bakt tomat

Kjøttboller i tomatsaus

Tapaspølse fra eget pølsemakeri

Spekemat- og ostefat med Serrano, chorizo,
manchego og brie med melon, fiken,
nøtter og oliven

Dadler surret i bacon

Spinatpai

Råstekte poteter med aioli

Brokkolisalat

Focaccia

kr 442

Skalldyr

Hvete, soya

Melk

Melk, soya, valnøtter

Hvete, egg, melk

Melk, egg, sennep

Egg, sennep

Hvete

Minimum for bestilling 8 porsjoner

Varmmat: Poteter, kjøttboller, spyd, pølser, pai, dadler og karbonader kommer klargjort i folieform for enkel oppvarming i ovn- gi beskjed hvis du ikke har anledning til å varme maten selv! Oppvarmet mat kommer i isoporkasse som holder det varmt i 3 timer fra vi pakker maten.

Tapas & Småretter

Spekemat- og Ostefat «Charcouterieboard»

Salami Rustico og Nduja fra Italienske Felloni på Skedsmokorset, norsk fenalår og spansk Serrano, Manchego-ost, fransk brie og norsk blåmuggost servert med bær og friske frukter, egg Salat, brokkolisalat, valnøtter i honning, fikensyltetøy, ripsgele, oliven, aioli, kjeks og surdeigsbrød Allergener: Melk, valnøtter, hvete
kr 348

Vegetariske småretter

Ostefat med brie, blåmuggost og creme cherie med friske frukter, valnøtter i honning og fikensyltetøy	Melk, valnøtter
Spinatpai med fetaost og soltørket tomat	Hvete, melk, egg
Bakte fylte tomater med ris & squash (vegansk)	
Couscoussalat med sitron, urter, rosiner, cummin og litt cayennepepper (vegansk)	
Lefserull med salat, kremost og hawaii krydder	Hvete, melk
Urtebakte poteter (vegansk)	
Sennepsmarinerte poteter (vegansk)	
Falafel (Vegansk) & Tzatziki	Melk
Brokkolisalat	Egg, sennep
Oliven (vegansk) & Pimentos med fetaost	Melk
Focaccia & landbrød (Vegansk) & Aioli	Hvete, egg, sennep

kr 389

(Kan bestilles til 1 person hvis man har bestilt en annen meny)

Tillegg til bestilling:

Spekematfat med eggerøre og potetsalat	kr 78
Ostefat med bær, frukt og nøtter	kr 69
Karbonader med stekt løk	kr 69
Kyllingspyd	kr 72
Dadler i bacon	kr 48
Husets potetsalat	kr 42
Brokkolisalat	kr 42
Stekte urtepoteter	kr 39
Aioli	kr 15
Focaccia, ca 6-8 porsjoner pr brød	kr 67

Minimum for bestilling 8 porsjoner

Bestilling og levering:

Bestillingstid:

Bestilling bør gjøres i god tid, senest 1 uke før ønsket levering. Vi tar forbehold om at vi kan være fullbooket på ønsket dato og leveringstidspunkt. Noe kan vi også klare på kortere frist.

Huskeliste ved bestilling:

- navn og telefonnummer
- leveringsadresse med beskrivelse
- antall gjester
- leveringstidspunkt
- ønsker du maten ferdig oppvarmet?
 - varmmat i isoporkasser holder seg varm i 3 timer fra vi pakker maten

Endringer:

Endringer i bestilling og eventuell avbestilling må gjøres senest 1 uke før levering. Mindre endringer i antall kan gjøres inntil 3 dager før levering.

Bemanning:

Vi har et samarbeid med Adecco Hospitality Romerike som kan tilby serveringshjelp, hjelp til oppvask og lette kjøkkenoppgaver. E-post: bemanning.lillestroem@adecco.no

Betaling:

For privatpersoner gjelder kun kontant eller kortbetaling ved levering. Bedrifter kan faktureres etter avtale. Alle priser er inkludert merverdiavgift.

Retur av emballasje:

Varmmat leveres i varmekasse. Pant på varmekasse kr 100,- Dette får du tilbake når du leverer kassene. Annen emballasje kan returneres etter eget ønske.

Bestilling og spørsmål kan sendes til:

post@rosenberg-spiseforretning.no

eller ring 63 88 11 08

Henting & Levering:

Maten hentes i butikkens i åpningstider. Ønsker du maten tilkjørt finner du et skjema med priser under. I hektiske perioder trenger vår sjåfør fleksibilitet på +/- 15 minutter. **Det kommer et tillegg i prisen ved levering av varmmat på søndager.**

Søndagslevering: Søndag har vi kun utkjøring, og frem til kl 14:00. Maten blir lagt opp lørdag. Skal du ha maten ferdig varmet kommer et tillegg for varming av maten og brødet kommer rett fra Garcon. *I perioden 15. juni til 15. august, påske og desember har vi ikke levering på søndager.*

Frakt: Prisene gjelder levering av mat innenfor minimum bestilling og ved kjøp for minst kr 1500,-

Lillestrøm, Fetsund, Strømmen, Skjetten
Kjeller og Rælingen

Man-Fre 10:00-18:00 kr 275

Lørdag 10:00-16:00 kr 330

Lørdag 16:00-18:00 kr 385

Søndag 10:00-14:00 kr 385

+ varmmat søndag kr 450

Sørumsand, Gan, Aursmoen,
Lørenskog, Skedsmokorset og Frogner

Man-Fre 10:00-18:00 kr 330

Lørdag 10:00-16:00 kr 385

Lørdag 16:00-18:00 kr 440

Søndag 10:00-14:00 kr 440

+ varmmat søndag kr 450

 **Rosenberg**
SIDEN 1931