

Q42

CATERING

*-festmat i hverdagen!*

**MENY**



Tapas  
Snitter  
Koldtbord  
Varmretter  
Treretters  
Grillmat  
Sjømat  
Lunch

# INFORMASJON

Martin lager fest hver eneste dag, vi kaller det:  
*-festmat i hverdagen!*

## BESTILLING

Bestill din catering på Q42.no eller ta direkte kontakt med oss på telefon 380 44 200. Bestillingen må være til minimum 15 personer.

Q42 Catering stiller gjerne med kokker, servitører, stoler, bord, duker og dekketøy. Vi tilpasser våre menyer slik du måtte ønske, og strekker oss langt for å gi deg og ditt selskap en fantastisk matopplevelse.

Allergier? Vi hjelper deg i planleggingen av meny.

## HENTING / LEVERING

Du kan hente din catering hos oss i Q42 eller vi leverer der hvor du måtte ønske. Pris for utkjøring avtales. Innen to virkedager leveres fat og dekketøy tilbake skylt - vi tar oppvasken for deg!

Adresse Q42 Catering: Tollbodgata 74, inngang vis-a-vis Kvadraturen vgs.



# MENYENE

## VÅRE MENYER

TAPAS	s. 3-4
SNITTER / SMØRBRØD	s. 5-6
KOLDTBORD	s. 7
KONFIRMASJON	s. 8
HAVETS FESTBORD	s. 9-10
GRILLMENY	s. 11
TRERETTERS	s. 12-14
JUL	s. 15
BRYLLUP	s. 16
LUNCH / VARMRETTER	s. 17-18

Q42 Catering  
leverer hjem til deg!

# TAPAS

## HUSETS TAPAS

- Spanske kjøttboller i tomatsaus
- Barbequemarinert kyllingfilet
- Ovnsbakt scampi med hvitløk, chili og koriander
- Wraps med kylling i tomatpesto, kremost, rødløk, salat og tzatziki
- Spansk omelett

kr 290,- pr. pers.

## KLASSISK TAPAS

I tillegg til menyen i Husets tapas kommer:

- Sticky koreanermarinert biffkjøtt
- Serranoskinke med piel de sapo melon
- Krydret, stekt sopp

kr 340,- pr. pers.

## EKSKLUSIV TAPAS

I tillegg til menyen i Husets og Klassisk tapas kommer:

- Spareribs
- Hvitvinsdampede blåskjell
- Bruschetta med tomatconcasse

kr 390,- pr. pers.

# TAPAS

## TILBEHØR

*medfølger alle typer tapas*

- Gresk salat
- Grønne oliven
- Baconsurrede dadler
- Tomat- og mozzarellasalat med basilikum
- Hjemmelaget focacciabrød
- Aioli, tzatziki og basilikumpesto
- Ovnsbakte amadinepoteter med soltørket tomat, maldonsalt og assorterte urter



# SNITTER / SMØRBRØD

## SNITTER

- Reker med salat, majones, og citron
- Roastbiff med rødløk, agurker, remulade og salat
- Røkelaks med eggerøre, vårløk og salat
- Skinke og ost, salat og paprika
- Fransk brie med frukt
- Ovnsbakt leverpostei med bacon og salat
- Hjemmelagde karbonader med løk

kr 35,- pr. stk.

## SMØRBRØD

- Reker med salat, majones, og citron
- Roastbiff med rødløk, agurker, remulade og salat
- Røkelaks med eggerøre, vårløk og salat
- Skinke og ost, salat og paprika
- Hjemmelagde karbonader med stekt løk
- Ovnsbakt leverpostei med bacon og salat
- Hjemmelagde karbonader med løk

kr 49,- pr. stk

## WRAPS

- Kylling, salat, rødløk, paprika, tomater og rømme dressing
- Reker, salat, dill, citron og majones
- Laks, salat, agurk, tomat og sennepssaus

kr 67,- pr. stk.

# SNITTER / SMØRBRØD

## FOCACCIA / BAGUETTER

- Reker med salat, majones, og citron
- Roastbiff med rødløk, agurker, remulade og salat
- Røkelaks med eggerøre, vårløk og salat
- Skinke og ost, salat og paprika
- Ovnsbakt leverpostei med bacon og salat
- Hjemmelagde karbonader med løk

kr 69,- pr. stk.

## TAPASSNITTER

- Tomat og mozarella med basilikum
- Spansk omelett og gressløk
- Brie, druer og valnøtter
- Stekt makrell og sylteagurk
- Spanske kjøttboller

kr 35,- pr. stk.



# KOLDBORD

## KLASSISK KOLDBORD

- Marinerte, saftige kyllinglår
- Hjemmelagde karbonader med stekt løk
- Roastbiff med sprø løk og remulade
- Røkelaks og eggerøre
- Helstekt krydret laks med rømmedressing

kr 320,- pr. pers.

## EKSKLUSIVT KOLDBORD

I tillegg til menyen i Klassisk koldtbord kommer:

- Hvitvinsdampede blåskjell
- Ovnstekt, marinert svinefilet

kr 380,- pr. pers.

## TILBEHØR

*medfølger begge typer koldtbord*

- Frisk grønn salat med deilig urtedressing
- Brokkolisalat
- Kremet potetsalat
- Fersk loff og grovt bondebrød
- Smør, aioli, majones og rømmedressing med dill



# KONFIRMASJON

## KONFIRMASJONSMENY

Vår populære konfirmasjonsmeny inneholder:

- Røkelaks og eggerøre
- Grillet, marinerte saftige kyllinglår
- Hjemmelagde karbonader med stekt løk
- Helstekt, krydret laks med rømme
- Ovnstekt scampi med hvitløk, chili og koriander
- Frisk grønn salat med urtedressing
- Kremet potetsalat
- Brokkolisalat
- Fersk loff og grovbrød
- Aioli, tzatziki og smør

kr 330,- pr. pers.

*Hva er konfirmantens favorittrett?  
Vi strekker oss langt for å oppfylle  
konfirmantens ønsker.*

# HAVETS FESTBORD

## HAVETS FESTBORD - HUSETS

- Reker
- Fylte krabbeskjell
- Kremet hvitvinsdampede blåskjell
- Helstekt, krydret laksefilet med rømme
- Røkelaks og eggerøre
- Røkelakswraps med sennepsaus
- Ovnstekt scampi med hvitløk, chili og koriander

kr 320,- pr. pers.

## HAVETS FESTBORD - KLASSISK

I tillegg til menyen i Havets festbord - Husets kommer:

- Ovnstekt brosme med serranoskinke
- Kremet fiskesuppe

kr 390,- pr. pers.

## HAVETS FESTBORD - EKSKLUSIV

I tillegg til menyen i Havets festbord - Husets og Klassisk kommer:

- Stekte kamskjell
- Kongekrabbe

kr 490,- pr. pers.

# HAVETS FESTBORD

## TILLEGG

HUMMER

Halv gratinert kanadisk hummer eller fersk grillet sjøkreps

kr 69,- pr. pers.

## TILBEHØR

*medfølger alle typer festbord*

- Agurksalat
- Frisk grønn salat
- Kremet potetsalat
- Ovnstekte amadinepoteter med maldonsalt og urter
- Fersk loff og grovt bondebrød
- Smør, aioli, dilldressing og majones



# GRILLAFTEN

## GRILLMENY

Hvis du ønsker fantastisk mat, atmosfære, lukter og smaker, er denne grillmenyen absolutt å anbefale:

- Barbeque spareribs
- Rødvinsmarinert oksefilet
- Marinerte, saftige kyllinglår

## TILBEHØR

- Peppersaus eller rødvinsaus
- Ovnsbakte amadinepoteter med maldonsalt og urter
- Kremet potetsalat
- Rødvinsmarinerte grønnsaker
- Brokkolisalat
- Frisk grønn salat med deilig urtedressing
- Focaccia
- Aioli

Egne griller er inkludert i prisen

kr 420,- pr. pers.

## TILLEGG

Kokk som griller hvor begivenheten holdes: kr 550,- pr. time.  
For bestillinger over 25 personer er kokken inkludert i prisen.  
Vi stiller også gjerne med servitører, kr 450,- pr. time.

# TRERETTERS

## FORRETTER

OVNSBAKT ASPARGES

- med serranoskinke, St.Mousselinesaus og focacciabrød  
kr 89,- pr. pers.

OVNSBAKT SCAMPI

- marinert i hvitløk, chili og koriander på frisk salat  
med focacciabrød  
kr 89,- pr. pers.

HVITVINDAMPEDE BLÅSKJELL

- serveres i fløte og urtesaus med focacciabrød  
kr 89,- pr. pers.

STEKT ANDEBRYST

- med potet- og sellerirotpuré og sjalottløk-kompott  
kr 149,- pr. pers.

HUMMERSUPPE

- med ferskt landbrød og aioli  
kr 249,- pr. pers.

SKOGSOPPSUPPE

- med ferskt landbrød og smør  
kr 99,- pr. pers.

ASPARGESSUPPE

- med sprøstekt bacon og krutonger  
kr 89,- pr. pers.

# TRE RETTERS

## HOVEDRETTER KJØTT

### INDREFILET AV HJORT

- med smørstekt rødløk, gulrøtter, brokkoli, soppstuing, ovnsbakte amadinepoteter og portvinssaus

kr 329,- pr. pers.

### INDREFILET AV OKSE

- med sesongens grønnsaker, sellerirotpuré, saltbakte poteter og rødvinnssaus

kr 329,- pr. pers.

### YTREFILET AV LAM

- med ripsgelé, bakte rotgrønnsaker, fløtegratinerte poteter og kremet madeirasaus

kr 329,- pr. pers.

### MARINERT KALKUNFILET

- med stekte sukkererter, rødløk, paprika, hvitløkspoteter og kremet sennepsaus

kr 269,- pr. pers.



# TRE RETTERS

## HOVEDRETTER FISK

### BREIFLABBLOIN MED PARMASKINKE

- med smørdampet asparges, ovnsbakt tomat, kokte småpoteter og hollandaisesaus

kr 319,- pr. pers.

### STEKT LAKSEFILET

- med sesongens grønnsaker, hasselbakte poteter og hvitvinnssaus

kr 279,- pr. pers.

## DESSERT

### PANNACOTTA

- med bringebærcoulis

kr 69,- pr. pers.

### CRÈME BRÛLÉE

- med friske jordbær

kr 69,- pr. pers.

### SJOKOLADEFONDANT

- med vaniljeis og bringebærcoulis

kr 69,- pr. pers.

### MANGO OG JORDBÆRSORBET

- med glaserte, eksotiske frukter

kr 69,- pr. pers.



# JUL

## JULEMENY

### MENY 1 / RIBBE

- Nystekt ribbe med sprø svar
- Julepølser
- Medisterkaker

kr 250,- pr. pers.

### MENY 2 / PINNEKJØTT

- med rotmos, poteter og ribbesaus

kr 250,- pr. pers.

### MENY 3

- Meny 1 og 2

kr 290,- pr. pers.

### MENY 4 / JULEBUFFET

I tillegg til meny 1 og 2 serveres:

- spekeskinke og morrpølse med eggerøre, rømme og lefse
- sursild, sennepsild og rømmesild med flatbrød
- gravet laks med sennepsaus
- sylte og ribberull
- Waldorfsalat og potetsalat

kr 410,- pr. pers.

# BRYLLUP

## BRYLLUPSMENY / BRYLLUPSPLANLEGING

Ønsker dere en tradisjonell fest eller en uformell sammenkomst? Vårt profesjonelle team skreddersyr gjerne den store dagen sammen med dere.

Menyer og pris på forespørsel.



# LUNCH / VARMRETTET

## FRISTENDE RETTER

*Minimum 15 personer pr. rett*

HOT & SPICY KYLLINGGRYTE

- med ris og frisk salat

kr 110,- pr. pers.

LASAGNE

- med ferskt focacciabrød, aioli og frisk salat

kr 110,- pr. pers.

CÆSARSALAT

- med bacon, kylling og krutonger

- vendt i dressing og toppet med ferskrevet parmesan

kr 119,- pr. pers.

HJEMMELAGET HAMBURGER

- 150 g hamburger med båtpoteter og frisk salat

kr 129,- pr. pers.

MEXIKANSK BUFFET

- et flott utvalg av mexikansk mat

kr 149,- pr. pers.

OVNSBAKT LAKS

- med nydelig hvitvinsaus, sesongens grønnsaker og poteter

kr 149,- pr. pers.

# LUNCH / VARMRETTET

## SUPPER

*Minimum 15 personer pr. suppe*

SOPPSUPPE MED KYLLING

kr 110,- pr. pers.

HOT & SPICY KYLLINGSUPPE

kr 110,- pr. pers.

KLASSISK FISKESUPPE

kr 110,- pr. pers.

## TILBEHØR

Suppene serveres med hjemmelaget brød eller focacciabrød, ailoli og smør.

*Færre enn 15 personer?  
Snakk med oss.*

# *Vi har lokalene for ditt selskap!*

Kristiansand Kongressenter tilrettelegger ditt selskap i Q42. Vi har møterom i ulike størrelser, fra de aller minste til Sørlandets største, alle med topp moderne teknisk utstyr. Les mer på [Q42.no](http://Q42.no) og ta kontakt når du skal feire jubileum, konfirmasjon, julebord eller invitere venner, familie eller kollegaer med deg ut.

Q42 er åpen for hele byen hver dag. Stikk innom Kaffebaren i Q42 for en kopp kaffe, en fristende smoothie, byens beste frappe, en deilig wrap, salat eller kakestykke.

Restaurant Q42 inviterer deg og dine til middagsbuffet hver søndag. Stort lekerom for barna! Se [Q42.no](http://Q42.no) for åpningstider og serveringstilbud gjennom hele året.

Visste du at Q42 har et eget hotell?  
Hotel Q42 har 11 store hotellrom for dine gjester på Sørlandet. Les mer på [Q42.no](http://Q42.no).

Lurer du på hva som skjer i Q42?  
Se [Q42.no](http://Q42.no) og følg oss på Facebook og Instagram.

# Q42

*-et godt sted å være*



Q42  
CATERING

Q42.no | 380 44 200  
[catering@q42.no](mailto:catering@q42.no)



KRISTIANSSAND  
KONGRESSENTER

