



## Gryteretter & Supper, ta med (Forhåndsbestilling - minimum 10 personer)

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Finnbiff</b><br>(skavet reinsdyrkjøtt og lauk i fløytesaus)                             | Kr. 265,- |
| <b>Elggryte</b><br>(reinskåret elgkjøtt, lauk og sopp i fløytesaus)                        | Kr. 265,- |
| <b>Biffgryte</b><br>(reinskåret oksekjøtt, lauk og sopp i fløytesaus)                      | Kr. 245,- |
| <b>Lammegryte</b><br>(lammekjøtt, tomater, lauk, kvitlauk og karri i snøfrisk/fløytesaus)  | Kr. 220,- |
| <b>Svinegryte</b><br>(svinekjøtt, lauk og sopp i fløytesaus)                               | Kr. 185,- |
| <b>Lys lapskaus</b> (salta og røykt svinekjøtt og friske grønsaker)                        | Kr. 175,- |
| <b>Brun lapskaus</b> (ferskt oksekjøtt og friske grønsaker)                                | Kr. 185,- |
| <b>Kjøtsuppe</b><br>(tradisjonell suppe med salta og røykt svinekjøtt og friske grønsaker) | Kr. 170,- |
| <b>Betasuppe</b><br>(som kjøtsuppe - med gule erter og byggryn i tillegg)                  | Kr. 170,- |

Finnbiff og elggryte leveres med ripsgele, ovnsbakte grønsaker og potetstappe.

Øvrige gryter leveres med ris eller potetstappe etter ønske + salat, dressing, nysteikte rundstykker og smør.

Lapskaus og supper leveres med flatbrød og nysteikte rundstykker + smør.

*Heimelaga...*  
*Heimelaga...*