



**Det er vi som lager maten du har bestiller!**

Vi er en bedrift som gir alle en sjanse til å lykkes. Våre produkter er laget med ekstra kjærighet og en god porsjon stolthet.

*Vårt formål: Vi gir individuell fagopplæring og bidrar til arbeidsinkludering gjennom produksjon av varer og tjenester markedet etterspør.*

**Bestilling**

• mat@askerprodukt.no • tel: 469 55 559 • man-fre kl. 8-15

**Privatkunder:**

For å registrere deg som kunde trenger vi

• Navn • Adresse • Telefonnummer • E-post

**Bedriftskunder:**

For å registrere dere som bedriftskunde trenger vi

• Firmanavn • Org.nr. • Kontaktperson • Faktura-/postadresse



**Levering/Henting**

Vi kan levere mandag til fredag kl. 08.00-14.00 (pris etter avtale)

Henting av selskapsmat i Solbråveien 32A:

mandag-fredag kl. 08.00-14.30, lørdag kl. 09.00-11.00.

Maten leveres kald og varmes opp i stekeovn rett før servering.  
(se oppvarmingsinstruks side 2)

Etter avtale kan maten leveres varm mandag til fredag kl. 08.00-14.00.

**Retur**

**Retur av porselen og transportkasser avtales ved bestilling/levering.  
Manglende retur vil bli belastet kunde.**

Kontakt oss gjerne for en prat om hva du ønsker og hva vi kan hjelpe deg med.



- Kokkens -  
**JULEMIDDAG**

Min. bestilling 15 porsjoner



**For bestilling;**

mat@askerprodukt.no, eller ring tlf. 496 55 559

## Oppvarmingsinstruks:



### Tynnribbe

190° C i 15-20 min.

### Grove medisterkaker og julepølse

160° C i 10 min.

### Rødkål

Ha den i kjele, varmes til den blir varm. ca. 10 min.

### Julesaus

Ha den i kjele, varmes til den blir varm. ca. 10 min.

### Pinnekjøtt og vossakorv

130 ° C i 15-20 min. Legg pinnekjøttet i en langpanne med litt vann i bunnen. Legg ved vossakorv de sist 10 min.

### Rotmos

Ha den i kjele, varmes til den blir varm. ca. 10 min.

### Mandelpoteter

Kok opp en kjele med vann, ha potetene i vannet og la de trekke i 10 min.



# - Kokkens - JULEMIDDAG

### Ribbemiddag:

- Norsk tynnribbe
- Grove medisterkaker og julepølse <sup>(7)</sup>
- Hjemmelagd rødkål <sup>(12)</sup>
- Julesaus med gløgg og appelsin
- Mandelpoteter

### Pinnekjøttmiddag:

- Pinnekjøtt
- Vossakorv
- Hjemmelagd rotmos med smør <sup>(7)</sup>
- Mandelpoteter

### Dessert:

- Riskrem med kirsebærsaus <sup>(7)</sup>
- Karamellpudding med pisket krem og friske bær <sup>(3, 7)</sup>

Tynnribbe: **kr. 385,- per person**

Pinnekjøtt: **kr. 425,- per person**

Dessert: **kr. 95,- per person**

- Minimumbestilling; 15 personer -

Vi leverer til private og bedrifter i Asker.

Alt kan også hentes hos oss i Solbråveien 32a.

**Allergener:** 1-Gluten, 2-Skalldyr, 3-Egg, 4-Fisk, 5-Peanøtter, 6-Soya, 7-Melk, 8-Nøtter, 9-Selleri, 10-Sennep, 11-Sesamfrø, 12-Sulfitt, 13-Lupin, 14-Bløtdyr, 15-Mandler