



Det er vi som lager maten du bestiller!

Vi er en bedrift som gir alle en sjanse til å lykkes. Våre produkter er laget med ekstra kjærlighet 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. 10.00-14.00, lørdag kl. 09.00-11.00.

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

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.



- Mateo og Emils -
JULEBUFFET

Min. bestilling 10 porsjoner



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.

Kaldmat:

- Julesylte med syltet rødløk ⁽¹²⁾
- Gravet laks med hjemmelagd sennepssaus med dill ^(4, 10)
- Varmrøkt laks med eggerøre ^(3, 4)
- Rødbetsalat med eple ^(3, 7, 10)
- Appelsin og fennikel marinert kalkunbryst med waldorfsalat ^(3, 7, 9, 10)
- Potetsalat med purre og kapers ^(3, 7, 10)
- Ost og spekefat med brie, manchego, spekeskinke, fenalår og morrpølse ⁽⁷⁾
- Einebærrøkt andebryst
- Kokt egg med reker og skagenrøre ^(3, 4, 7, 10)
- Nybakt rug- og landbrød med smør ^(1, 7)

Valg av varmmat:

Asker Produkts ribbemiddag

- Norsk tynnribbe, grove medisterkaker og julepølse ⁽⁷⁾, hjemmelagd rødkål ⁽¹²⁾, julesaus med gløgg og appelsin og mandelpoteter

Pinnekjøttmiddag

- Pinnekjøtt, vossakorv, hjemmelagd rotmos med smør ⁽⁷⁾ og mandelpoteter

Dessert:

- Riskrem med kirsebærsaus ⁽⁷⁾
- Karamellpudding med pisket krem og friske bær ^(3, 7)

Varmmat 2 serveringer: **kr. 415,- per person**

Varmmat og dessert: **kr. 495,- per person**

Kaldmat, varmmat og dessert: **kr. 625,- 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