

Stundo

- Ein bygdebistro



Menyforslag

Grupper og selskap 2025

Så hyggelig at dere har lyst til å komme til oss på Stundo- ein bygdebistro! Vi jobber så langt det er mulig med u-reist mat fra bygda vår, vi har godt samarbeid med naboen Nerol gard som dyrker økologiske grønnsaker. Kalv kjøper vi fra Rueslåttan og Hallingskarvet Angus. Kje kjøper vi fra Rudningen. Alt sammen her i hjembygda vår Hol.

Noen ganger må vi selvfølgelig utabygds og servere kortreist mat. Men hva er kortreist? Er det bare meter eller kilometer som gjelder? Vanskelig å definere konkret, men for oss er viktigheten av å kjenne produsentene med fornavn viktigere en avstanden i meter varene har reist, når vi først må ut av den fine bygda vår.

Temperaturene i Hol er ikke egnet for grønnsaksdyrking året rundt. Selv om Marit, og mannen Erling på Nerol gård, er flinke til å tilrettelegge for lagring og tørke – må vi av og til åpne edb maskinen og bestille varer hele veien fra andre land og noen ganger helt andre verdensdeler! Akkurat sånn vi alltid har gjort det her i nord. Selv om vi ofte høster maten vår selv eller reiser rundt for å hente varer, så er det her i bygda vi trives aller best og prøver å være mest mulig. Vi må jo ha tid til å lage mat også!

Også elsker vi ost! Og det skulle jo bare mangle- for ost er jo livet! Vi holder jo til i Ostebygda og her har vi fantastiske ystere som lager ost i verdensklasse, både av ku- og geitemelk. Mye av våre menyer vil bære preg av det.

Menyene våre (se neste side), vil variere litt med tanke på grønnsaker og stykningsdeler. Dette kommer rett og slett av sesong og at vi kjøper hele dyr. Dermed vil det være variasjon, men resultatet vil alltid være velsmakende.

Dere velger ut **ett** forslag til **hele** gruppa, enten det er en, to eller tre retter.

Forretter:

- Reinsdyrtunge, toast, eplegele, sylta sellerirot.
Inneholder: *hvete, melk, sennep, sulfitt, selleri*
- Ostesuppe, eple, bacon
Inneholder: *hvete, melk, sennep*
- Kje rilette, sylta rødløk, kantefølflak, urteolje, lagret ost
Inneholder: *melk, sennep, sulfitt*

Hovedretter:

- Kjebog, bakte rotgrønnsaker, gremolata, sjysaus og stekte poteter.
Inneholder: *melk*
- Kalv m/sesongens grønnsaker, bearnaise saus eller peppersaus, poteter fra naboen.
Inneholder: *melk, sennep, sulfitt*
- Langtidsbakt svinenakke, sesongens grønnsaker, sidersaus, poteter fra naboen
Inneholder: *melk, sennep, sulfitt*

Desserter:

- Creme Brulee. Inneholder: *melk, egg*
- Brunostparfait, solbær, smuler. Inneholder: *hvete, melk, egg*
- Isbilen. Inneholder: *melk, egg*

Alle hovedretter har revet, lagret ost, over seg.
Priser: Hovedrett 395,- To retter 505,- Tre retter 605,-

”Enklere middag”

- Kalvegryte, grønnsaker og poteter 325,-
Inneholder: *hvete, melk, selleri, sennep, sulfitt*
- Ostefondue 299,-
Inneholder: *hvete, melk, sennep, selleri, sulfitt*
- Ost og Duvele (delingstalerken med ureist ost og kortreist spekemat) 350,-
Inneholder: *melk*

Lunsj (før klokken 14.00):

- Ostesuppe og foccacia med roastbiff 215,-
Inneholder: *hvete, melk, sennep, selleri, sulfitt*
- Foccacia med ”dagens pålegg” 155,-
Inneholder: *hvete, melk, dagens allergener*
- Croque madam, ostesmorbrød, speilegg 155,-
Inneholder: *hvete, melk, egg, sennep, sulfitt*
- Tartiflette , potet- og løkgrateng, lein 199,-
Inneholder: *melk, sennep*

Vi lager gjerne drikkepakker til menyene deres. Vi har ett stort utvalg i alkoholfritt, sider og øl. Av vin har vi noen få, men gode alternativ.

Vi tar selvfølgelig hensyn til allergier og dietter.
Ta gjerne kontakt- vi elsker spørsmål!

Pål og Lene på Stundo!