

SAN LEANDRO TAPAS®

Catering

Kontakt oss for spørsmål eller bestilling

E-post: catering.no@sanleandrotapas.com

Eller på tel: +47 41 39 71 90

Catering fra min. kr. 1000,- / bestilling

Alle priser inkluderer mva



Hentes selv eller leveres av oss.

Leveringpriser:

Mandag til fredag: innenfor Ring 3, kr. 200,- / levering. Utenfor Ring 3, kr. 280,- / levering.

Lørdag og søndag: innenfor Ring 3, kr. 280,- / levering. Utenfor Ring 3, kr. 320,- / levering.

Vi leverer maten på to forskjellige måter:

1. Fat til engangsbruk

Kald mat serveres på "fint" fat, og varm mat kommer på aluminiumsfat som holder maten varm i ca. ½ time etter levering.

2. Porselensfat / hvitt fat

Maten kommer varm på porselensfat i termobokser, og kald mat i kasse.

Fat og termobokser må tilbakeleveres senest 4 dager etter catering. Fatene må ikke vaskes. Hvis fatene ikke blir tilbakelevert innen fristen, vil du motta en tilleggsfaktura på kr. 490,-.

Åpningstider for restaurantene:

Sporveisgata fra tirsdag til lørdag kl. 15:00

Vika fra mandag til lørdag fra kl. 15:00

Grünerløkka fra tirsdag til søndag fra kl. 13:00

Vi kan avtale for retur av San Leandro Tapas utstyr.

Utleie:

Tallerken: kr. 5,-/stk. Te/kaffekopper kr. 5,-/stk. Glass kr. 3,-/stk.

Kniv /gaffel, skje kr.5,-/ sett.

Kokk og servitør

Serveringshjelp pr. time (min. 5 timer) kr. 260,-

Kokk pr. time (min. 4 timer) kr. 300,-

*Med oss er det ikke noe stress! Du kan bestille catering 1 dag før selskapet ditt.
Vi har alltid kapasitet.*



SAN LEANDRO TAPAS

Catering

Bestillingen ønskes en virkedag før avhenting.
Alle Menyene inkluderer brød, alioli og oliven.

Tapas Meny

Meny Barcelona kr 205,-/ person

Ensaladilla rusa - Verdenskjent spank potet og grønnsakssalat med tunfisk
Sofrito de champiñones con queso - Sjampinjong med manchego-ost i tomat saus
Tortilla de patatas - Spanias «nasjonal- potetomelett»
Pinchos de pollo - Grillspyd av marinert kylling i paprika, sennep og kryddersaus
Albóndigas en salsa de tomate - Spanske kjøttboller i fylldig tomat saus
Gambas al ajillo picante - Store og velsmakende kongereker stekt i olje og hvitløk

Meny Cádiz kr 235,-/ person

Alcachofas - Artisjokk-hjerter marinert i olivenolje, chili, hvitløk og persille
Charcutería ibérica Pata Negra - Spansk spekematt
Queso Manchego - Ost av sauemelk
Ensaladilla rusa - Verdenskjent spansk potet og grønnsakssalat med tunfisk
Pisto basilico - Spansk «ratatouille» med squash, paprika, tomat, hvitløk, løk og olivenolje
Gambas al ajillo picante - Store og velsmakende kongereker stekt i olje og hvitløk
Albóndigas en salsa de tomate - Spanske kjøttboller i fylldig tomat saus
Pinchos de pollo - Grillspyd av marinert kylling i paprika, sennep og kryddersaus

Meny Málaga kr 295,-/ person

Pinchos de pollo - Grillspyd av marinert kylling i paprika, sennep og kryddersaus
Tomates a la Cordobesa - Herlig tomat tallerken dynket med balsamico, basilikum- og hvitløkolje
Tortilla de patatas - Spanias «nasjonal- potetomelett»
Pisto basilico - Spansk «ratatouille» med squash, paprika, tomat, hvitløk, løk og olivenolje
Alcachofas - Artisjokk-hjerter marinert i olivenolje, chili, hvitløk og persille
Charcutería ibérica Pata Negra - Spansk spekematt
Vieiras a la plancha - Kamskjell fra grillen
Albóndigas en salsa de tomate - Spanske kjøttboller i fylldig tomat saus
Gambas al ajillo picante - Store og velsmakende kongereker stekt i olje og hvitløk
Queso Manchego - Ost fra sauemelk

Du kan inkludere en dessert med en av de 3 menyene for bare kr. 35,-/ person

Tarta casera de queso - Hjemmelaget ostekake
Pastel casero de mousse de chocolate - Hjemmelaget sjokolademousse-kake

Finger mat meny (CANAPEER)

5 stk. finger mat kr. 112,-/ person
6 stk. finger mat kr. 145,-/ person
8 stk. finger mat kr. 175,-/ person
10 stk. finger mat kr. 200,-/ person
Minimumsbestilling for 10 personer.

Tostas con ensaladilla rusa - Canape med grønnsakssalat
Tostas con queso, jamón y pimiento - Canape med ost, pata negra og spansk paprika
Tostas con jamón frito y berenjena - Canape med pata negra skinke og aubergine
Tostas con pimiento, boquerones y guindilla (pepinillo) - Canape med ansjos, spansk paprika og chilli eller sylteagurk
Tostas con queso de cabra - Canape med geitost
Tostas con tomates confitados - Canape med confit tomater og fersk tomater
Tostas con tomates y lomito - Canape med fersk marinerte tomater og lomito
Tostas con charcutería del día - Canape med dagens spekematt
Chorizo frito cubierto con queso gratinado, tomates y aceitunas - Stekt chorizo toppet med gratinert ost, tomater og oliven
Gafas de camarones con aceite de albahaca, limón y aceite de oliva - Kongereker verrines med basilikum olje, sitron og olivenolje
Pan con bacalao marinado, hoja de espinaca frita y pimiento - Canape med marinert torsk (ceviches stiles) toppet med fersk spinat
Croquetas de jamón y espinacas - Kroketter med spansk skine og spinat
Pincho de queso manchego y membrillo - Manchego ost og kvede marmelade spyd
Hojaldre de manzana y queso - Canape med eple toppet med gratinert ost
Tomates con pesto de albahaca - Basilikum pesto fylt cherry tomater

Plukk selv meny

01 Pan y alioli - Brød og alioli	kr. 30,-
02 Aceitunas - Marinerte ferske oliven fra vår egen gård i Andalucía	kr. 30,-
03 Boquerones - Marinerte ansjosfileter i olivenolje og hvitløk	kr. 35,-
04 Pimientos con atún - Paprika fylt med tunfisk	kr. 35,-
05 Salchichón ibérico - Krydret peppersalami	kr. 35,-
06 Chorizo ibérico - Velkjent chorizo-pølse krydret med paprika	kr. 35,-



- | | |
|--|----------|
| 07 Lomito ibérico - <i>Ren og velsmakende, speket svinnindrefilet</i> | kr. 35,- |
| 08 Jamón español - <i>Spansk skinke "extra"</i> | kr. 45,- |
| 09 Alcachofas - <i>Artisjokkhjerter marinert i olivenolje, chili og hvitløk</i> | kr. 45,- |
| 10 Tortilla de patatas - <i>Spanias «nasjonal-potetomelett»</i> | kr. 45,- |
| 11 Tomates a la Cordobesa - <i>Tomat tallerken med balsamico, basilikum- og hvitløkolje</i> | kr. 45,- |
| 12 Pisto basilico - <i>Spansk ratatouille</i> | kr. 45,- |
| 13 Ensalada de lentejas con chorizo y tomates - <i>Linsesalat med chorizo og tomater</i> | kr. 45,- |
| 14 Ensaladilla rusa - <i>Verdenskjent spansk potetsalat med tunfisk</i> | kr. 45,- |
| 15 Sofrito de champiñones con queso - <i>Sjampinjong med manchego-ost i tomatsaus</i> | kr. 45,- |
| 16 Pinchos de pollo - <i>Grillspyd av marinert kylling i paprika, sennep og kryddersaus</i> | kr. 54,- |
| 17 Albóndigas en salsa de tomate - <i>Spanske kjøttboller i fylldig tomatsaus</i> | kr. 54,- |
| 18 Gambas al ajillo picante - <i>Store og velsmakende kongereker stekt i olje og hvitløk</i> | kr. 54,- |

Dessert / Ost

- | | |
|---|----------|
| 19 Tarta casera de queso - <i>Hjemmelaget ostekake</i> | kr. 48,- |
| 20 Pastel casero de mousse de chocolate - <i>Hjemmelaget sjokolademousse-kake</i> | kr. 48,- |
| 21 Queso manchego - <i>Ost av sauemelk</i> | kr. 48,- |



Alle våre retter er laget med vår egen olivenolje
San Leandro Extra Virgin Olive Oil



CATERING MENY

UN MOMENTO GOURMET

UN MOMENTO DE ALEGRIA

UN MOMENTO GOURMET

SAN LEANDRO TAPAS®
 RESTAURANTS & CATERING

Catering

Tel.: 41 39 71 90

catering.no@sanleandrotapas.com

SAN LEANDRO TAPAS®