

Selskapslokaler

www.ringheimkafe.no

Ole Bull Akademiet
- Bryllaup, konfirmasjonar, overnatting m.m.

Kringsjå Pensjonat

©2013 Voss Kommunikasjon AS

Ingen ordrer er for store eller små - ring 56 51 13 65

Ringheim Kafe





Litt om oss..

Tre Kokker Voss AS er ein kafe og eitt cateringseiskap som heid til på vangen, Ringheim Kafe. Tre Kokker Voss AS består av fagkokkar med meir enn 40 års erfaring i produksjon av utsøkt kvalitetsmat - kald og varm - gjennom vårt virke i Ringheim Kafe og catering drift. Me har mat for alle høve, ingen oppgave er for liten eller stor. Kvar kunde er ei utfordring, og nøgde kundar er vårt mål. Uhovelige tidspunkt er ord me ikkje kjenn til. Me lever av maten du et... - Difor held me topp kvalitet, og bruker kun dei beste råvarene.

Selskapslokaler

Me har lokaler for utleige med alle rettigheitar. På Kringsjø, i Ole Bull Akademiet kan me dekkja opp til fest for over 100 gjestar - passar fint for bryllaup og andre selskap. Me kan og dekkja opp til fest i kafeen, der me pleier å ha konfirmasjonar og andre tilstelningar innerst i lokalet.

Kaketilleg for medbrakt, kr 30,- pr stk

Ynskjer du meir informasjon, eller lurar meir på kva me kan gjera for deg, kontakt oss gjerne ved å ringa oss eller ta ein tur innom kafeen.

Overnatting

Me har 17 rom for utleige i forbindelse med selskap. Ta kontakt med oss for pristilbod.

Musikk og dans

De er hjarteleg velkommen til å ta med eigen muskar eller DJ. Me kan og vera behjelpelig med vidareformidling av dyktige musikkarar til alle typer arrangement. Det er og tilgang på cd-spelar i lokala dersom de sjølv ynskjer å ta med eige musikk.

Utleige av kokk, servitørar og dekkety

Kr 400,- pr kokk/servitør innan kl 24:00 Kr 450,- pr servitør etter kl 24:00 (kun ved kjøp av mat fra Tre Kokker Voss AS)
Leige av kokk og/ eller servitør i minimum 3 timar. Ved bestilling av catering frå Tre Kokker Voss AS kan me være behjelpelig med utleige av dekkety etc. Kontakt oss for pristilbod.

Ringheim Kafe
Tre Kokker Voss AS
Vangsgata 32
5700 VOSS

Tlf: 56 51 13 65 Fax: 56 51 80 48
Epost: post@ringheimkafe.no

Ekspedisjonstid/kontortid
Måndag - fredag kl 09:00 - 18:00
laurdag kl 09:00 - 16:00
sundag kl 12:00 - 18:00

Me tilbyr utleige av dekkety; Rødvinsgalss, hvitvinsglass, vannglass, cognac glass, tallerkener for forret, middag, suppe, dessert & kuverasjett. Kniver, gafler, skje, serveringsbestikk, serveringsfat, sauseskål og potetskål. Me har og bord og duker for utleige. Kontakt oss for meir info og prisar, eller gå til www.ringheimkafe.no

Konfirmasjon

Kald mat:

Grillskinke, Svinesteik, Spekeskinke,
Varm røykt pepper aure, Kylling,
Røykje laks, Eggerøre, Potetsalat, Surkål,
Remulade, Friskblanda salat, Dressing og
Brødbord.

Varm mat:

Biff Stroganov med ris.

Pris pr kuvert kr 259,-



Diverse menyforslag

2 retters selskapsmeny

Velg mellom fylgjande hovudrettar:

Svinesteik, oksesteik, kalvesteik, lammesteik, røykt
svinekam

Vel mellom fylgjande dessertar

Heimelaga karamellpudding, sjokoladefromasj,
sitronformasj, varme bjørnebær med iskrem

Kr 365,- pr kuvert, ein gong servering av hovudrett

Kr 395,- pr kuvert, to gonger servering av hovudrett

3 retters selskapsmeny

Velg mellom fylgjande førerettar:

Aspargesuppe, blomkålsuppe, sjampinjongsuppe,
melon med spekeskinke, rekecocktail

Hovudrett og dessert samme som 2 retters meny.

Kr 395,- pr kuvert, ein gong servering av hovudrett

Kr 435,- pr kuvert, to gonger servering av hovudrett

Prisane inkluderer kaffi etter middag, oppdekking, blomar
på borda og servering. Leige av lokale i tillegg.

Kaldtbord

Kald mat

Svinesteik, grillskinke, roastbiff, ferske havpilla
reker, varmrøykt aure, kabaret (aspik), røykelaks,
vestkystfat (laksepate, krepsehalar og crabsticks),
potetsalat, frisk blanda salat, Thousand island dress-
ing, remulade, majones, eggerøyre, Waldorfsalat,
brød og smør.

Varm Mat

Velg ein av fylgjande rettar:

Biff Stroganoff gryte med ris, eller svinesteik med
tilbehør.

Dessert

Velg to av fylgjande dessertar:

Heimelaga karamellpudding, sjokoladefromasj,
sitronformasj, varme bjørnebær med is eller iskake.

Kr 435,- pr kuvert

Har de andre ynskjer, ta kontakt med oss og me vil skred-
darsy meny eller kaldtbord etter dine ynskjer.

Fleire tips på våres heimesider..

Menyforslag

Meny 1:

Blomkålsuppe

Svinesteik med surkål, saus og kokte poteter

Iskrem med varme bjørnebær

Kr 395,- pr kuvert (ein gong servering av hovedrett)

Kr 435,- pr kuvert (to gonger servering av hovedrett)

Meny 2:

Rekesalat med advokado og urtedressing

lammesteik med friske grønnsaker, saus og kokte poteter.

Heimelaga fruksalat med piska iskrem

Kr 405,- pr kuvert (ein gong servering av hovedrett)

Kr 435,- pr kuvert (to gonger servering av hovedrett)

Meny 3:

Krema humarsuppe

Heilstekt ytrefilet av okse med sesongens friske grønnsaker, rødvinssaus og fløytegratinerte poteter.

Heimelaga karamellpudding med karamellsaus og piska krem.

Kr 485,- pr kuvert (ein gong servering av hovedrett)

Kr 515,- pr kuvert (to gonger servering av hovedrett)

Meny 4:

Skaldyrssuppe med krepser og blåskjell

Ovnstekt reinsdyrplomme med sopp, baconsurra rosenkål, selleripurè, mandelpotet og viltsaus.

Sabayonnegratinerte molter med vaniljeis.

Kr 615,- pr kuvert (ein gong servering av hovedrett)

Kr 645,- pr kuvert (to gonger servering av hovedrett)

Meny 5:

Grilla asparges med spekeskinke og pesto.

Heilstekt oksefilet med glasert lauk, grilltomat, brokkoli, rødvinsaus og urtestekte poteter.

Bringebærdelice med syrlig saus.

Kr 595,- pr kuvert (ein gong servering av hovedrett)

Kr 635,- pr kuvert (to gonger servering av hovedrett)

Meny 6:

Røykt kalkunbryst med sylta sopp og urtesalat.

Urtesteikt lammefilet med asparges, sellerirotpurè, sopp, lammesjy og fløytegratinerte poteter.

Crème brûlée med bringebær.

Kr 485,- pr kuvert (ein gong servering av hovedrett)

Kr 515,- pr kuvert (to gonger servering av hovedrett)