

# Bjørnens gryteretter

## Biffgryte

Ingredienser: Storfekjøtt, rotgrønnsaker, erter, champignon og fløte.

Serveres med ris og hjemmelaget loff.

Allergener: Gluten hvete, melk.

(Kan lages glutenfri)

Pris pr. person kr. 189,-

## Kyllinggryte

Ingredienser: Kylling, rotgrønnsaker, erter, champignon, paprika, ananas og fløte.

Serveres med ris og hjemmelaget loff og smør.

Allergener: Gluten hvete, melk.

(Kan lages glutenfri)

Pris pr. person kr. 175,-

## Viltgryte

Ingredienser: Elgkjøtt, rotgrønnsaker, erter, enebær, champignon og rømme.

Serveres med ris og hjemmelaget loff, smør og tyttebær.

Allergener: Gluten hvete, melk, sennep, svoveldioksid.

(Kan lages glutenfri)

Pris pr. person kr. 210,-

\* For selskap på Bjørnen kommer et tillegg på 10%, samt kr. 100,- pr. person. Dette tillegget inkluderer lokaleie, oppdekking, snittblomster og servering.

## Desserter:

Hjemmelaget karamellpudding (egg, melk) kr. 58,-

Multefromasj (melk) kr. 48,-

Riskrem (melk) kr. 75,-

Sjokoladepudding (Gluten hvete, egg, melk) kr. 40,-

Bringebærgele med vaniljesaus (melk) kr. 40,-

Dersom annet ikke er avtalt gjelder betaling ved levering.

Vi har mobil-bankterminal.

Gratis utkjøring Søndre- og Nordre Land.

Tillegg kr. 600,- pr. levering til Gjøvik, Etnedal og Toten.

Dersom det er andre ønsker eller behov, så gjør vi så godt vi kan for å imøtekomme dette. Ta kontakt med oss for ytterligere informasjon.



BESTILLING

TLF. 61 12 60 00

booking@bjornen.no