



The Flying Culinary Circus har siden 2005 laget mat på store og små arrangementer rundt om i hele verden. Vi har gjort tusenvis av eventer – fra 2 til 9000 personer og har tatt med oss all erfaringen vi trenger for å levere høy kvalitet hvor enn det skulle være.

Vi har 3 forskjellige nivåer på våre cateringleveranser; **Economy Extra, Business Class & First Class**. Dette gjør vi for å kunne levere mat av høy kvalitet til forskjellige anledninger og pris. Trenger du fantastisk mat hjem til deg, til arbeidsplassen, sommerfesten, bryllupet, julebordet, konfirmasjonen eller andre anledninger så er det bare å kontakte oss.



Her gjør vi gjør alt klart på kjøkkenet vårt så du kan invitere gjester uten å bekymre deg for å lage maten selv. Du kan enten hente maten selv eller få det levert rett dit der du ønsker ferdig anrettet.

Vår rimeligste variant-mat av høy kvalitet



Vi sender kokkene våre for å gjøre de siste finjusteringer på stedet for å få et så bra resultat som mulig. Du kan invitere gjester helt uten å være bekymret for bevertningen.

Vårt mest populære alternativ med gode råvarer og høy kvalitet



For de helt spesielle anledninger. Her kan vi stille med hele vårt fantastiske team for å gjøre middagen til en opplevelse du vil huske. Enten for anretning på tallerken eller at vi tilbereder maten på "LIVE" stations.

For deg som ønsker The Flying Culinary Circus Experience

Minglemat

Minglemat egner seg veldig godt der man skal stå og spise og ønsker lett servering. Vi legger opp maten på fat og i små flotte skåler sammen med utstyr man trenger for å spise det med. Passer godt til anledninger som mottagelser, aperitif og lanseringer. Minimumsordre 25 000,- eks. mva.



Snacks

oliven, salte mandler, spekemat fra Ask

Grillet brokkoli

mandel & granateple-vinaigrette, revet parmesan

Sterling-kveite

gravet med hellstrøms akevitt, terte med eggekrem og avruga-kaviar

Grillet okse-tataki

chili mayo, vårløk & syltet rettish

Norske oster

med hjemmebakt brød & marmelade

Flyings sjokoladebombe

syndig & mektig

295,-
eks. mva.



Snacks

oliven, salte mandler, spekemat fra Ask

Grillet brokkoli

mandel & granateple-vinaigrette, revet parmesan

Kamskjell sashimi

kokos & appelsin agurk & sesam

Sterling-kveite

gravet med hellstrøms akevitt, terte med eggekrem og avruga kaviar

Økologisk kylling satay

fra Homlagarden peanøttsaus & koriander

Grillet okse-tataki

chili mayo, vårløk & syltet rettish

Norske oster

med hjemmebakt brød & marmelade

Flyings sjokoladebombe

syndig & mektig

495,-
eks. mva.



Snacks

oliven, salte mandler, spekemat fra Ask

Grillet brokkoli

mandel & granateple-vinaigrette, revet parmesan

Kongekrabbe på brioche

eple & estragon

Løyrom på potetvaffel

Røros Rømme og urter
live station

Kamskjell sashimi

kokos & appelsin agurk & sesam

Sterling-kveite

gravet med hellstrøms akevitt, terte med eggekrem og avruga kaviar

Økologisk kylling satay

fra Homlagarden med peanøttsaus & koriander

Grillet okse-tataki

chili mayo, vårløk & syltet rettish

Norske oster

med hjemmebakt brød & marmelade

Flyings sjokoladebombe

live station

695,-
eks. mva.

FCC Buffet

Man skal aldri undervurdere en digg buffet! Gjestene dine kan bestemme selv hva de vil spise, og hvor mye de vil spise. Passer til alle anledninger, men vi i FCC anbefaler at man sitter og spiser slik at man kan spise i ro og fred. Minimumsordre 25 000,- eks. mva.



Potet-takoyaki

sprøbakt småpotet toppet med kewpie-majones, tokyo- ketchup, sprø løk, vårløk

Grillet brokkoli

mandel & granateple-vinaigrette revet parmesan

Sterling-kveite

gravet med hellstrøms akevitt sprø rug, eggekrem & avruga-kaviar

Økologisk kylling satay

fra Homlagarden med peanøttsaus & koriander

Ostefat med norske oster

med hjemmebakt brød & marmelade

Oliven

Salte mandler

Surdeigsbrød & aioli

Flyings sjokoladebombe

syndig & mektig

395,-
eks. mva



Potet-takoyaki

sprøbakt småpotet toppet med kewpie-majones, tokyo-ketchup, sprø løk, vårløk

Grillet brokkoli

mandel & granateple-vinaigrette revet parmesan

Sterling-kveite

gravet med hellstrøms akevitt sprø rug, eggekrem & avruga-kaviar

Økologisk kylling satay

fra Homlagarden med peanøttsaus & koriander

Langtidstekt svinenakke

fra Prima Jæren med hjertesalat, estragonemulsjon & brønnkarse

Assortert spekemat fra ask

Ostefat med norske oster

med hjemmebakt brød & marmelade

Oliven

Salte mandler

Surdeigsbrød & aioli

Flyings sjokoladebombe

syndig & mektig

595,-
eks. mva



Potet-takoyaki

sprøbakt småpotet toppet med kewpie-majones, tokyo- ketchup, sprø løk, vårløk

Grillet brokkoli

mandel & granateple-vinaigrette revet parmesan

Fenikkel, eple & asparges salat

Sterling-kveite-sashimi

soya, ingefær & granateple

Helstekt piggvar

kaviarsmørsaus
live station

Økologisk kylling satay

fra Homlagarden med peanøttsaus & koriander

Grillet spansk iberico secreto

Assortert spekemat fra ask

Ostefat med norske oster

med hjemmebakt brød & marmelade

Oliven

Salte mandler

Surdeigsbrød & aioli

Flyings sjokoladebombe

live station

795,-
eks. mva

FCCBBQ Buffet

BBQ & grilling er noe vi i FCC digger. Kjøttet trenger ofte mye kjærlighet og lang steketid for å få et skikkelig bra resultat. Det forbereder vi hos oss før vi leverer det til deg. Sammen med deilige sauser, salater og garnityrer blir et grillmåltid alltid suksess. Minimumsordre 25 000,- eks. mva.



Bakt potet

anno 2019

Røkt tomatsalat

fra Hesnes Gartneri med mandler, pistou, lagret ost & urter

Blomkål- & druesalat

stikkelsbær & estragon dressing

Kremet mais

Romanosalat

med honning & sennepsvinaigrette

Buffalo wings

av økologisk kylling fra homlagarden

Fcc signature pølse

Spareribs med bbq

Surdeigsbrød

FCC dipping sauces

Sesongens dessert

495,-

eks. mva.



Bakt potet

anno 2019

Røkt tomatsalat

Fra Hesnes Gartneri med mandler, pistou, lagret ost & urter

Blomkål- & druesalat

stikkelsbær & estragon dressing

Kremet mais

Romanosalat

med honning- & sennepsvinaigrette

Grillet blåskjell

med kokos & chili

Grillet sjøkreps

FCC Signature pølse

Great omahae smoked bbq brisket

Iberico spareribs

Surdeigsbrød

med FCC dipping sauces

Sesongens dessert

795,-

eks. mva.

FCC Signatur

Vi stiller med vårt team og lager maten og stemningen vi er kjent for. Det blir en helaften du garantert ikke vil glemme og vi skreddersyr konsept og meny etter sesong og kundens ønsker.



Personale

For at selskapet ditt bli slik det fortjener å være, så trenger du kokker og servitører tilstede.

Kokk 0-50 gjester	15 000,-
Kokk 50-100 gjester	20 000,-
Kokk 100- 200 gjester	25 000,-
Servitør pr. time	450,-
Hovmester pr. time	550,-

FCC Cateringmeny

3 retter	550,-
4 retter	675,-
5 retter	795,-
6 retter	925,-
7 retter	1050,-
Fingermat 2 smaker	100,-
Fingermat 4 smaker	200,-
Hvilerett	75,-

alle priser er eks. mva.

