

smakfullt fisk og delikatesser as

Hos oss er service inkludert!

Vinner av serviceprisen 2013.

Fisk og skalldyr er vår spesialitet

Det er lange tradisjoner med fisk og skalldyr i Hunnsveien 4. Det er Smakfullt Storkjøkken AS som er vår eier.

Vi er en nisjeforretning som stiller store krav til oss selv. Vi kan med stolthet si at vi til en hver tid har inne så ferske varer som mulig og utvalget er stort.



Vi har alltid råvarer i henhold til årstidene.

- Skrei, Makrell, Sild,
- Skalldyr
- Vilt- reinsdyr-hjort-elg-rype-
- Lutefisk , Pinnekjøtt
- Rakfisk fra et stort antall produsenter
- And og fugle produkter
- Lam, svin, okse og storfe

Har du noen spesielle ønsker?

Vi tar i mot det meste av spesialbestillinger, så si i fra til oss dersom det er noe spesielle ønsker.

Vi kan trenge et par dager på oss for å oppfylle ditt ønske, så gi beskjed i god tid.

Åpningstider:

Mandag – Fredag 10.00 – 17.00

Lørdag 10.00 – 15.00

Hunnsveien 4, Gjøvik

Tlf: 61132277

E-post: Butikk@smakfullt.as

Nettside: www.smakfullt.as

Dere finner oss på Facebook: smakfullt storkjøkken AS

"Smakfullt Fisk og Delikatesser" kjøpte lokalene og tok over etter at "Gjøvik Fisk og Skalldyr" la ned driften - høsten 2011.

Vårt mål er å alltid gi kundene de beste produktene og den beste servicen til enhver tid.

Du finner oss i Hunnsveien 4b. I nabolokalet til bakeriet "Bare brød"





Smakfullt Catering

Vi i smakfullt fisk og delikatesser tilbyr catering til store og små anledninger. Vi har på kort tid gjort oss bemerket og fått et godt rykte. Hos oss satser vi alltid på kvalitet og service er inkludert.

"Smakfullt Hjemmelaget"

Smakfullt hjemmelaget er produkter laget helt fra bunnen av uten noen form for tilsetningsstoffer eller konserveringsmidler. Vi har som vanlig vår hjemmelaget fiskesuppe, skagenrøre, majones, aioli, fiskekraft, rødvinnsaus, skalldyrsaus, fiskekrateng, hummersuppe, potetsalat, diverse syltetøy og marmelader!

Til dessert har vi blandt annet vaniljepannacotta, sjokolademousse. Inn mot jul lager vi vår egen sylte, potetlelse, rakkfisksalat, karamellpudding, tyttebærsyltetøy og diverse juleprodukter.

Husets røkelaks

Er kjent i hele distriktet og er røkt på gamle måten med spon. Den saltes, tørkes, røkes over natten og kjøles ned til +1 grad. Prosessen tar 3 dager og er et håndverk som krever erfaring og nøyaktighet.

Prøv også vår egen produserte Pepperlaks og varmt røkt ørret/laks.

Smakfullt sushi

Vi har nå smått startet med sushi. Vi lager dette på bestilling til store og små selskaper, eller andre anledninger. Gi oss beskjed noen dager i forveien, ellers finner du også ferdige sushi brett i vår fiskedisk stort sett hver fredag!

Catering.

Skalldyrfat

(kr 399,- pr pers – Minimum 2 personer)

- Nykokte sjøkreps og kongekrabbe-
- Ferske krabbeklør-
- Sitron og urte-marinerte kamskjell-
- Hvitvinsdampede blåskjell m/purre, hvitløk, og et hint av chili-
- Ferske reker m/dill og sitron-
- Scampispyd-
- Hjemmelaget foccaciabrød toppet med olivenolje og urter-
- Hjemmelaget aioli og majones-

Tapas

(kr 329,- pr pers – Minimum 2 personer)

- Spanske oliven
- Fetaost-fylte jalapenos
- Soltørkede tomater
- Balsamico og chili-glasert sopp m/urter og bacon
- Hjemmelaget spanske kjøttboller i tomat saus
- Champagne dampede blåskjell m/chili og hvitløk
- Tomatsalat m/rødløk, fetaost, oliven og balsamico
- Chilimarinert scampi m/lime og ferske urter
- Frisk salat m/serranoskinke og manchego ost
- Spansk "tortillas" potetomelett
- Marinert ost
- Spicy kyllingspyd
- Pestobakte småpoteter
- Aioli og urtedressing
- Focciabrød toppet m/olivenolje og timian
- Vaniljepannacotta med frisk bær-coulis

Koldtbord

(kr 289,- pr pers – Minimum 8 personer)

- Røykelaks
- Gravlaks m/sennepsaus
- Eggerøre m/gressløk
- Roastbiff m/remulade
- Potetsalat m/epler og purreløk
- Honning og sennepsbakt kalkunbryst m/waldorfsalat
- Spekemat fra fjern og nær
- Pepperlaks m/rømme
- Kabaret med reker og majones
- Hjemmelagde karbonader m/glasert løk
- Urtebakte kyllinglår m/blandet salat
- Hjemmebakt brød, flatbrød og smør