

W. B. SAMSON  
• CATERING •

*Meny*

## SNITTER

Lunsjsnitter 102,-

5 stk. snitter pr. pers  
Dagens utvalgte pålegg

Selskapsnitter 119,-

- Håndpillede reker med majones og sitron
- Einerøkt laks med eggerøre og frisk dill
- Hjemmelaget roastbeef med passende tilbehør
- Helstekt kalkunbryst med frisk ananas og tomat
- Fransk brie med fikenkompott og valnøtt

Gourmetsnitter 151,-

Minimum 8 personer

- Hvitløk og chilimarinerte scampi med aioli
- Helstekt oksefilet med sauce tartare og soltørket tomat
- Nyskåret serranoskinke med melon og vårløk
- Fransk brie med fikenkompott og valnøtt
- Gravet ørret med hjemmelaget sennepsaus

Vi bruker både grovt brød og loff til våre snitter. Alle våre snitter kan leveres på Ingers rugbrød.

## CANAPEER

Canapeer 141,-

Minimum 5 pers

- Håndpillede reker med sitron, majones og rogn
- Einerøkt laks med eggerøre og frisk dill
- Helstekt kalkunbryst med frisk ananas og tomat
- Hjemmelaget roastbeef med remulade og søvløk
- Fransk brie med fikenkompott og valnøtt

Luksuscanapeer 189,-

4 cm

Min. 5 pers

Velg 7 sorter etter eget ønske

- Håndpillede reker med sitron, majones og rogn
- Røkelaksrosett med asparges
- Hvitløk og chilimarinert scampi
- Grillede kamskjell med pesto
- Minibiff av oksefilet med soltørket tomat
- Lakserogn med rømme og gressløk
- Fransk brie med paprika og fiken
- Krepsehaler med aioli og lime
- Hjortefilet med portvingele
- Serranoskinke med mozzarella og balsamicosirup
- Pepperbakt laks med aioli

## SMØRBRØD

Smørbrød fra 49,-

- Einerøkt laks med eggerøre og frisk dill 64,-
- Håndpillede reker med majones og sitron 64,-
- Gravlaks med hjemmelaget sennepsaus 64,-
- Spekeskinke med fersk mozzarella og basilikum 64,-
- Hjemmelaget roastbeef med remulade 64,-
- Helstekt kalkunbryst med frisk ananas og tomat 64,-
- Pepperbakt laks med purre og dill 64,-
- Hjemmelagde karbonader med løk 59,-
- Nystekt omelett med skinke eller som vegetar 59,-
- Spekeskinke med honningmelon, løkspirer og tomat 59,-
- Lettrøkt skinke med eggerøre, tomat, minimais og agurk 59,-
- Leverpostei med sprøstekt bacon og strimlet purre 59,-
- Salami med agurk og tomat 49,-
- Egg og tomat 49,-
- Jarlsberg med paprika og appelsin 49,-
- Marinert saftig svinenakke med sennep og tomat 49,-
- Fransk brie med fikenkompott og valnøtt 49,-

## SMØRBRØD

Lunspakke med smørbrød 109,-

2 nysmurte smørbrød med dagens pålegg. Varierer fra dag til dag.

Vi bruker både grovt brød og loff til våre smørbrød. Alle våre smørbrød kan leveres på Ingers rugbrød.

Landgang 129,-

Minimum 5 stk.

Serveres med håndpillede reker, røkelaks og eggerøre, roastbeef med remulade, helstekt kalkunbryst og fransk brie.

Landgang fås både med grovt brød eller loff.

## RUNDSTYKKER

Nystekte rugrundstykker  
fra eget bakeri fra 28,-

- Håndpillede reker med majones og sitron 37,-
- Røket laks med nylaget eggerøre 35,-
- Kokt skinke med friske grønnsaker 35,-
- Spekeskinke med fersk mozzarella 35,-
- Gaudaost og kokt skinke med tomat og agurk 35,-
- Hjemmelaget roastbeef med remulade, tomat og cornichons 35,-
- Spekeskinke med melon og tomat 35,-
- Pepperbakt laks med purre og dill 35,-
- Helstekt kalkunbryst med frisk ananas og tomat 35,-
- Ovnsbakt leverpostei med syltede grønnsaker 28,-
- Smakfull salami 28,-
- Egg og tomat 28,-
- Marinert svinenakke 28,-
- Fransk brie med passende tilbehør 28,-
- Brunost 28,-
- Jarlsberg med paprika 28,-

Lunspakke  
med rundstykker 84,-

Min. 3 pers.

3 ½ nysmurte rundstykker med dagens pålegg. Varierer fra dag til dag.

Våre rundstykker kan også leveres på spelt-rundstykker (100% speltmel, hvorav 80 % sammalt spelt) mot et tillegg på kr. 2,- pr. rundstykke.

## BAGUETTER

Nystekte baguetter fra 48,-

Liten baguett (105gr.) kr. 48,-  
Stor baguett (125gr.) kr. 58,-

- Einerøkt laks med eggerøre og frisk dill
- Håndpillede reker med majones og sitron
- Kylling marinert i hvitløk og urter
- Kyllingsalat med paprika og appelsin
- Appelsin og ingefærmarinert kalkunbryst
- Spekeskinke og fersk mozzarella
- Hjemmelaget roastbeef med remulade
- Ost og skinke
- Tunfisksalat med friske urter
- Pepperbakt laks med purre og dill

Luksusbaguetter fra 63,-

Liten baguett (105gr.) kr. 63,-  
Stor baguett (125gr.) kr. 73,-

- Serranoskinke med ruccola, cantaloupe-melon og mozzarella
- Hvitløk og chilimarinert scampi med aioli
- Oksefilet med sauce verte og soltørket tomat

Våre baguetter kan leveres både som grove og/eller fine baguetter.

## CIABATTA OG FOCCACIA

Ciabatta og foccacia fra 49,-

1/2 kr. 48,-  
1/1 kr. 59,-

- Salami og brie med soltørkede tomater og ruccola
- Grillet kyllingbryst med pesto, mozzarella og soltørkede tomater
- Spekeskinke, eggerøre og cantaloupe-melon med vårløk
- Einerøkt laks med eggerøre, asparges og alpha alpha

Luksus ciabatta  
og foccacia fra 63,-

1/2 kr. 63,-  
1/1 kr. 73,-

- Serranoskinke med ruccola, cantaloupe-melon og mozzarella
- Hvitløk og chilimarinert scampi med aioli, soltørkede tomater, sitron og dill
- Oksefilet med remulade, soltørket tomat og syltede grønnsaker

## SALAT

Diverse salater 93,-

Min. 5 stk.

- Kyllingsalat
- Ost og skinke
- Skalldyrsalat
- Tunfisksalat
- Vegetarsalat

Salatene kan leveres som pastasalat eller grønn salat. Velg mellom yoghurt dressing eller vinaigrette. Alle våre salater leveres med brød og smør.

Leveres i porsjonsformer, eller i store former, 500 gr. person.

## TALLERKEN RETTER

Møtetallerken 149,-*Min. 4 stk.*

- Nystekt quiche med ost og skinke
- Hjemmelaget roastbeef med remulade
- Håndpillede reker med majones og sitron
- Røkelaks med nylaget eggerøre
- Hjemmelaget potetsalat
- Fransk brie
- Kjeks
- Brød og smør

Luksustallerken 179,-*Minimum 8 personer*

- Nystekt kyllingbryst marinert i estragon og hvitløk
- Ristet scampi i chili, hvitløk og lime
- Helstekt oksefilet med remulade, soltørket tomat og cornichons
- Parmaskinke med solmoden melon
- Fransk brie
- Gravlaks med sennepsaus
- Kjeks
- Brød og smør

## TALLERKEN RETTER

Tapastallerken 179,-*Minimum 8 personer**Alt serveres kaldt*

- Scampi med chili, lime og sesam
- Spanske kjøttboller i en spicy tomatsaus
- Chorizo og manchego
- Grillet kylling i sitron, ingefær og timian
- Marinerte oliven
- Ovnsbakt pepperlaks
- Syltet paprika fylt med feta
- Aioli, smør, pesto

*Som standard leveres våre tallerkener i pene engangsbokser, men kan også leveres på eget porselen etter avtale.*

## TAPAS

Samsons tapas 1 319,-*/m dessert 369,-**Minimum 8 personer*

- Spanske kjøttboller i fyldig tomatsaus
- Scampi med chili, lime og sesam
- Vellagret manchego med chorizo
- Saltbakte små franske poteter
- Miniquiche fylt med fetaost og ruccola
- Marinerte oliven
- Laksecarpaccio med soya-wasabiglase
- Pannestekt oksefilet i BBQ-saus
- Grillet kylling i sitron, ingefær og timian
- Syltet paprika fylt med feta
- To søte desserter/  
(sjokomousse og tiramisu), tilleggvalg

*Tilbehør:*

- Assortert brød
- Pesto
- Soya-wasabiglase
- Aioli

*Våre tapasbuffeter leveres som standard kald (med oppvarmingsanvisning) til privatadresser hvis ikke annet er avtalt. Til firmaadresser leveres maten varm.*

## TAPAS

Samsons tapas 2 369,-*/m dessert 419,-**Minimum 8 personer*

- Marinerte oliven
- Grillede kyllingvinger i sitron, ingefær og timian
- Grillet kalveentrecote i basilikum og nøtter
- Scampi med chili, lime og sesam
- Tunfiskcarpaccio med soya-wasabiglase
- Spanske kjøttboller i fyldig tomatsaus
- Spareribs servert på klassisk vis
- Vellagret manchego med chorizo
- Artisjokker i frisk vinaigrette
- Miniquiche med fetaost og ruccola
- Saltbakte små franske poteter
- To søte desserter  
(sjokomousse og tiramisu), tilleggvalg

*Tilbehør:*

- Pesto
- Aioli
- Soya-wasabiglase
- Smør

- Nystekte brød og baguetter

## TAPAS

Samsons tapas 3 199,-

/m dessert 249,-

- Røkelaks og snøfriskrullade med finsnittet gressløk
- Miniquiche fylt med fetaost og ruccola
- Marinerte oliven
- Spekeskinke og basilikumrullade
- Grillet kylling i sitron, ingefær og timian
- Scampi i chili, lime og sesam
- Spanske kjøttboller med soltørket tomat
- Ovnsbakte amadinepoteter
- To søte desserter (sjokomousse og tiramisu), tilleggsvalg

Tilbehør:

- Brød, smør og aioli

## TAPAS

Diverse fingermat fra 29,-

Minimum 8 av hver type

- Oliven marinert i hvitløk og urter 29,-
- Spicy paprika fylt med fetaost 29,-
- Miniquiche med fetaost og ruccola 29,-
- Saltbakte små franske poteter 29,-
- Brød, smør og aioli 33,-
- Artisjokker i frisk vinaigrette 29,-
- Grillet kylling i sitron, ingefær og timian 37,-
- Spanske kjøttboller i spicy tomat-chilisaus 37,-
- Laksecarpaccio med asiatisk sjøgress-salat 37,-
- Spareribs servert på klassisk vis 45,-
- Chilimarineret kylling på spyd 45,-
- Scampi med chili, lime og sesam (3 stk. pr. pers) 45,-
- Nykokt asparges rullet i parmaskinke og parmesan 45,-
- Kyllingbryst i smakfull thaisaus 45,-
- Vellagret manchego med chorizo 45,-
- Ostefat med vellagrede oster 57,-
- Pannestekt oksefilet i BBQ-saus 67,-
- Grillet kalveentrecote i basilikum og nøtter 67,-
- Tunfiskcarpaccio med soya-wasabiglase og syltet ingefær 67,-
- Tapasdessert (sjokomousse og tiramisu) 50,-

Vår tapasbuffet leveres som standard kald (med oppvarmingsanvisning) til privatadresser hvis ikke annet er avtalt. Til firmaadresser leveres maten varm.

## TAPAS/ KOLDTBORD

Kombinasjonsbuffet tapas og koldtbord 359,-

/m dessert 409,-

Minimum 8 personer

- Einerøkt laks med nylaget eggerøre
- Hjemmelaget roastbeef med remulade og potetsalat
- Nylaget pastasalat med skalldyr og friske grønnsaker
- Ostefat med vellagrede oster
- Spicy paprika fylt med fetaost
- Spanske kjøttboller i spicy tomat-chilisaus
- Nyskåret parmaskinke med marinert mozzarella
- Scampi med chili, lime og sesam
- Grillede kyllingvinger i sitron, ingefær og timian
- Artisjokker marinert i urter, hvitløk og sitron
- Miniquiche med fetaost og ruccola
- To søte desserter (sjokomousse og tiramisu), tilleggsvalg

Tilbehør:

- Brød
- Pesto
- Smør
- Aioli

Våre tapasretter leveres som standard kald (med oppvarmingsanvisning) til privatadresser hvis ikke annet er avtalt. Til firmaadresser leveres maten varm.

## KOLDTBORD

Gourmetkoldtbord 425,-

Minimum 10 pers

- Scampi med chili, lime og sesam
- Aquavitgravet laks med estragon-sennepsaus
- Nylaget pastasalat med kamskjell og håndpillede reker
- Helstekt oksefilet med sauce tartare og fransk potetsalat
- Stekte andebryst med bringebær-balsamicodip
- Serranoskinke med ruccola og parmesan
- Ostefat med vellagrede oster
- Tomat-mozzarellasalat
- Laksecarpaccio med asiatisk sjøgress-salat
- Tunfiskcarpaccio med soya-wasabiglase og syltet ingefær
- To søte desserter (sjokolademousse og tiramisu)

Tilbehør:

- Smør og brød

## KOLDTBORD

Selskapskoldtbord 259,-*Minimum 5 pers.*

- Pepperbakt laks med urtedressing
- Einerøkt laks med nylaget eggerøre
- Hjemmelaget roastbeef med remulade og potetsalat
- Appelsin og ingefær-marinert kalkunbryst
- Spekeskinke med melon og eggerøre
- Smør og brød

Samsons store koldtbord 329,-*Minimum 5 pers.*

- Einerøkt laks med nylaget eggerøre
- Gravlaks med hjemmelaget sennepsaus
- Håndpillede reker med majones og sitron
- Grillet kylling i sitron, ingefær og timian
- Hjemmelaget roastbeef med remulade og potetsalat
- Appelsin og ingefærmarinert kalkunbryst med waldorfsalat
- Spekefat med spekeskinke og melon, morrpølse, fenalår, dyrekjøtt, eggerøre, rømme og potetsalat
- Smør og brød

Tradisjonelt spekefat 205,-*Minimum 5 pers.*

- Spekeskinke, morrpølse, røkt dyrekjøtt, fenalår og salami
- Melon, rømme, flatbrød, eggerøre og hjemmelaget potetsalat

## KOLDTBORD

Tillegg til koldtbord*Minimum 5 av hver type*

- Stekte karbonader med løk 38,-
- Tomat mozzarellasalat med nylaget vinaigrette 41,-
- Hel kokt ørret på fat (beregnes til ca. 15 pers) med pepperotkrem 595,-
- 1/2 fersk kokt kanadisk hummer 89,-
- Blandet grønn salat og dressing 30,-
- Ostefat med vellagrede oster 55,-
- Hjemmelaget waldorfsalat 30,-
- Nylaget pastasalat med skalldyr og vinaigrette 53,-

## GRYTERETTER

Samsons gryteretter fra 149,-*Minimum 5 personer*

- Autentisk thaigryte laget av vår thailandske kokk. Laget med kylling, kokosmelk, rød karri og friske grønnsaker. Serveres med ris. 149,-
- Smakfull biffgryte med friske grønnsaker. Serveres med ris/potet. 149,-
- Biff Stroganoff. Klassisk gryte med paprika og sjampinjong. Serveres med ris eller poteter. 149,-
- Samsons viltgryte. Meget god og eksklusiv gryterett med glasert søvløk, ristede aspargesbønner, glasert gulrot og stekt sopp. Serveres med ris eller poteter, og rorte tyttebær. 189,-
- Lammegryte laget av lammeskank. Dette er lammegryte for kjennere. Lammeskanken langtidskokes under lokk i rødvinskraft i opp til 3 timer før den er klar. Dette gjør at gryten blir meget god og eksklusiv. 189,-
- Blandet grønn salat og dressing 30,-

## BRØD

Samsons brød fra 35,-*5-7pers. pr brød*

Brød følger med til koldtbord, tapas, koldttallerkener, gryteretter og salater. Ønsker du et bestemt brød til din mat, eller mer brød velg fra følgende typer:

- Vikingloff 37,-
- Formloff 35,-
- Ingers rugbrød 39,-
- Glutenfribrød grovt 54,-
- Egertorgetbrød 42,-
- Helkorn 35,-
- Rugbrød 35,-
- Gulrotbrød 37,-
- Solbrød i form 38,-
- Kneipp 35,-
- Matpakkebrød 35,-
- Landbrød 35,-
- Villmark i form 38,-
- Dansk rugbrød 41,-
- Fiberslank spelt 41,-
- Havrebrød grovt 41,-

## SELSKAPSMENY

Meny 1 433,-

*Forrett:*  
Tunfisk carpaccio med wasabiskum, sautert bok choy og soyaglase.

*Hovedrett:*  
Helstekt okse indrefilet med grønn erterepurè, smørstekte skogssopp, aspargesbønner i bacon, urte og hvitløksbakte amadine poteter med kraftig rødvinssaus.

*Dessert:*  
Crème brûlée med appelsinsalat og jordbærcoulis

Meny 2 403,-

*Forrett:*  
Ristet scampi med aioli, frisk vårsalat, marinerte oliven og krutonger.

*Hovedrett:*  
Grillet estragonmarinert kalveentrecote med glaserte sjalottløk, aspargesbønner med parmesan, rosenkålpurè, timianstekte amadinepoteter og konjakksaus.

*Dessert:*  
Sjokolademousse med jordbærkompott og vaniljesjy.

## SELSKAPSMENY

Meny 3 357,-

*Forrett:*  
Serranoskinke med solmoden melon, fersk mozzarella, marinerte cherrytomater og basilikum.

*Hovedrett:*  
Rødvin og rosmarinbraisser lammeskank med glasserte rotgrønnsaker, hjemmelaget potetpurè og rosmarinsaus.

*Dessert:*  
Fruktsalat med vaniljeis og kranskekakestang.

Meny 4 413,-

*Forrett:*  
Råmarinert laks i soya og lime med sjøgresssalat og syltet selleri.

*Hovedrett:*  
Helstekt dåhjørt med sellerirotpurè, dampet rosenkål, ristet skogssopp, urtepoteter og smakfull viltsaus.

*Dessert:*  
Hjemmelaget konfektkake med friske frukter og jordbærcoulis.

## FORRETTER

Tunfisk carpaccio 89,-

Tunfisk carpaccio med wasabiskum, sautert bok choy og soyaglase.

Ristet scampi 79,-

Ristet scampi med aioli, frisk vårsalat, marinerte oliven og krutonger.

Råmarinert laks i soya og lime 73,-

Råmarinert laks i soya og lime med sjøgresssalat og syltet selleri.

Serranoskinke 79,-

Serranoskinke med solmoden melon, fersk mozzarella, marinerte cherrytomater og basilikum.

Asparges 75,-

Nykokte asparges med rognvinaigrette.

## HOVEDRETTER

Helstekt okse indrefilet 265,-

Helstekt okse indrefilet med grønn erterepurè, smørstekte skogssopp, aspargesbønner i bacon, urte og hvitløksbakte amadine poteter med kraftig rødvinssaus.

Rødvin og rosmarinbraisert lammeskank 199,-

Rødvin og rosmarinbraisser lammeskank med glasserte rotgrønnsaker, hjemmelaget potetpurè og rosmarinsaus.

Appelsin og pepperglasert andebryst 265,-

Appelsin og pepperglasert andebryst med bakt portobellosopp, sautert spinat, sjalottløk, glasert minigulrot, potet og sellerirotpurè.

Grillet estragonmarinert kalveentrecote 245,-

Grillet estragonmarinert kalveentrecote med glaserte sjalottløk, aspargesbønner med parmesan, rosenkålpurè, timianstekte amadinepoteter og konjakksaus.

## HOVEDRETTER

Helstekt lammelår 199,-

Helstekt lammelår med rosmarin, dijon-sennep og hvitløk, ratatouille sautert østerssopp, rosmarinstekte amadinepoteter og lammesjysaus.

Helstekt dåhjort 255,-

Helstekt dåhjort med sellerirotpurè, dampet rosenkål, ristet skogssopp, urtepoteter og smakfull viltsaus.

## OSTERETTER

Lun osteterte 79,-

Lun osteterte med ristede rotgrønnsaker og sellerirotsaus.

Ostetallerken 79,-

Tre typer ost med tilbehør og muslibrod.

## DESSERTER

Klassisk Crème brulée 79,-

Crème brulée med appelsinsalat og jordbær coulis.

Sjokolademousse 79,-

Sjokolademousse med jordbærkompott og vaniljesjy.

Samsons fruktsalat 79,-

Fruktsalat med vaniljeis og kransekakestang.

Hjemmelaget konfektkake 85,-

Hjemmelaget konfektkake med friske frukter og jordbær coulis.

Desserttallerken 99,-

Desserttallerken med friske frukter og jordbær coulis.

## FRUKT

Oppskåret frukt 41,-

Minimum 10 personer  
Fruktfat bestående av de mest vanlige fruktene

Oppskåret eksotisk frukt 59,-

Minimum 10 personer  
Fruktfat bestående av eksotiske frukter.

## KAFFE / TE

Kaffe / te

Kaffe og te blir levert i kanner på to liter, eller i store containere på 18 liter med tappekran. Vi beregner 4-5 personer pr. liter kaffe, og 3-4 personer pr. liter te. (Ved bestilling av drikke hvor det ikke leveres mat fra vår catering, har vi et minimum på 18 liter.)

Pris pr. liter kaffe: 52,-  
Pris pr. liter te: 52,-  
Sukker, melk, kopp og rørepinne (pr.pers.) 4,-

## MARSIPANKAKER

Bringbærkake fra 279,-

Bringebærkrem og bringebærsyltetøy. Leveres standard med rosa marsipanlokk.

8 biter 279,-  
16 biter 589,-  
24 biter 799,-  
40 x 30 cm til ca. 40 pers. 1.400,-  
60 x 40 cm til ca. 80 pers. 2.800,-

Valnøttkake fra 279,-

Valnøttkrem og bringebærsyltetøy. Leveres standard med naturfarget marsipanlokk.

8 biter 279,-  
16 biter 589,-  
24 biter 799,-  
40 x 30 cm til ca. 40 pers. 1.400,-  
60 x 40 cm til ca. 80 pers. 2.800,-

Luganokake fra 279,-

Ekte fløtekrem tilsatt sjokolade, vaniljekrem og aprikossyltetøy. Leveres standard med grønt marsipanlokk. Kan leveres med marsipanfarge og rosefarge etter eget ønske.

8 biter 279,-  
16 biter 589,-  
24 biter 799,-  
40 x 30 cm til ca. 40 pers. 1.400,-  
60 x 40 cm til ca. 80 pers. 2.800,-

## KREMKAKER

Jordbærkake 279,-

Ekte fløtekrem, jordbærsyltetøy, friske jordbær, sjokoladespon og overtrekksgele. Kan ikke leveres med tekst eller bilde.

8 biter 279,-  
16 biter 589,-  
24 biter 799,-  
40 x 30 cm til ca. 40 pers. 1.400,-  
60 x 40 cm til ca. 80 pers. 2.800,-

Skogsbærkake 279,-

Ekte fløtekrem, bjørnebær, blåbær, bringebær, sjokoladespon og overtrekksgele. Kan ikke leveres med tekst eller bilde.

8 biter 279,-  
16 biter 589,-  
24 biter 799,-  
40 x 30 cm til ca. 40 pers. 1.400,-  
60 x 40 cm til ca. 80 pers. 2.800,-

## OSTEKAKE

Samsons hjemmebakke  
ostekake fra 249,-

Nydelig ostekake bakt i ovn med  
rømmelokk. Serveres med hjemmelaget  
jordbærcoulis

8 biter	249,-
14 biter	489,-
Samsons ostekake som bryllupskake:	
3 etg.	2950,-
4 etg.	3500,-

## KRANSEKAKE

Kransekake fra 245,-

Kransekake hører alltid med når man skal  
feire noe. Kaken pyntes etter sesong og  
anledning.

9 ringer	245,-
14 ringer	425,-
18 ringer	565,-
25 ringer	799,-

## WIENERBAKST

Wienerstang fra 69,-

Ca. 8-10 pers.

Saftig wienerstang i ulike varianter

• Eple	69,-
• Makron	69,-
• Spesialstang	99,-

Wienerkringler 429,-

Ca. 30 pers.

Saftig wienerkringle i ulike varianter

- Eple
- Makron

## ØVRIGE KAKER

Vi i Samson har et bredt utvalg av kaker  
til enhver anledning. Vi tilbyr bryllups-  
kaker, dåpskaker, konfirmasjonskaker og  
mye mer. Kontakt oss eller besøk oss på  
våre hjemmesider [www.samson.no](http://www.samson.no) for mer  
informasjon.

## BESTILLING

Det finnes flere måter å bestille på:

Ring oss gjerne på telefon 22 54 23 60  
Bestill direkte på vår hjemmeside [samson.no](http://samson.no)  
Eller send oss en mail med din bestilling:  
[firmapost@samson.no](mailto:firmapost@samson.no)

Eller du kan komme innom et av  
våre 21 utsalgssteder.