

Koldtbordmeny vinter/vår 2011



Skalldyrskat

- med reker og chili- , lime og
hvitløksdampede blåskjell
Tilbehør; aioli, majones

Fiskefat

- med røkt og gravet laks
Tilbehør; grov sennepsaus, eggerøre

Kjøttfat

- med krydderskinke og roastbiff
Tilbehør; remulade, potetsalat, waldorfsalat

Spekefat

- med spekeskinke, fenalår og morrpølse
Tilbehør; rødløksrømme og purreløk

Ostefat

- med brie og blåmugg-ost
Tilbehør; Stjerneanis- og vaniljekokte
aprikoser, honningvendte valnøtter,
speltkjekse

Gresk Salat

- klassisk med oliven, agurk, tomat, rødløk
Tilbehør; frisk tzatziki, fetaost

kr. 330,- per person

Tillegg varmretter til koldtbord:

Grillet kyllinglår

Serveres med ris

kr. 78,- per person

Kremet kyllinggryte

Gryte med en smak av paprika, squash,
champignon og kepaløk og karri.
Serveres med ris

Kr. 84,- per person

Biffgryte

Med godt mørnet kjøtt og grønnsaker som
kepaløk, paprika og champignon.
Serveres med urtepoteter

kr. 82,- per person

Tillegg desserter til koldtbord:

Hjemmelaget karamellpudding

- med karamellsaus og lettpisket krem

kr. 65,- per person

Karamell- og vaniljepannacotta

- med frisk bærcoulis

kr. 65,- per person

Brød og smør er inkludert.

Minimum 15 personer

**Ønsker du andre tillegg på menyen?
Spør oss gjerne.**

Uttak og forbruk av drikke kommer i tillegg

*Standard pynting av festbord inngår i alle
priser. Uttak og forbruk av drikke kommer i
tillegg.*

Gruppebestillinger hos oss betinger en felles
meny for alle deltakerne dersom ikke annet blir
avtalt.