

SPANSKE SMAKER

kr. 545,- per person

Tynnskivet, lufttørket Serranoskinke med karamellisert løkkompott

9 måneder lagret Manchego med akasiehonning og oliven

Laks ceviche med lime, agurk, reddik og granateple

Økologisk scampi med chili og koriander

Marinert kyllingspyd (lun)

Krydret svinespyd (lun)

Spansk spekepølse

Spansk potetsalat med oliven, bakt pepperfrukt og løk

Aspargesbønner med sitron, hvitløk og olivenolje

Sherrytomatsalat

Hjemmelaget aioli

Urtemajones

Ferskt brød

Dessert

Et utvalg av «tapas»-desserter fra vårt konditori

SKALLDYRPLATEAU MEET

kr. 698,- per person

Fat på bordet, 4 personer per fat

.....
½ fersk kokt hummer

.....
Kokt sjøkreps

.....
Skallreker

.....
Ferske østers

.....
Dampede blåskjell med chili og koriander

.....
Laks sashimi med pepperrot og kapers

.....
Kokt kongekrabbe

.....
Skalldyrrøre

.....
Hjemmelaget aioli

.....
Urtemajones

.....
Tomatsalsa

.....
Ferskt brød

.....
Smør

Dessert

.....
Et utvalg av «tapas»-desserter fra vårt konditori

kr. 70,- per person

MEET KLASSISK

kr. 525,- per person

Kald mat

.....
Cæsarsalat med kylling og bacon

.....
Skalldyrrøre

.....
Spekeskinke

.....
Roastbeef med tartarsaus

.....
Røkt laks med pepperrot

.....
Eggerøre

.....
Potetsalat

.....
Salat med aspargesbønner og syltet sitronskall

.....
Lettsyltede beter

.....
Brie og gorgonzola ost med konserver

.....
Ferskt Brød og flatbrød

.....
Smør

Varm mat

.....
Svinenakke med tilbehør

Dessert

.....
Et utvalg av «tapas»-desserter fra vårt konditori

NORSKE SMAKER

kr. 585,- per person

Fisk/skalldyr/kjøtt

Råmarinert fisk med spirer

Skalldyrsalat med reker, krepser og dill

Et utvalg av norsk spekemat med hjemmelagde konserver

Rosastekt kalvemørbrad med kapers og persille

Salater

Bakt potetsalat med creme fraiche-fritert kapers

Blomkål, eple og reddikspirer

Aspargesbønnesalat

Syltede småløk med laurbær og einer

Tilbehør

Ferskt brød og Kviteseidsmør

Flatbrød

Hjemmelaget eggerøre

Oster

Holtefjellost fra Eiker gård

Kraftkar fra Tingvoll

Hjemlaget marmelade

Desserter

Et utvalg av «tapas»-desserter fra vårt konditori

Kaffe/te kr. 31,- per person – servert på buffeten kr. 21,- per person.

Menyvalg må være oss i hende senest ti dager før arrangementsdato.
Eventuelle allergier må meldes fra senest tre dager før ankomst.

Buffeter serveres til min. 15 personer. Det må velges felles meny for hele selskapet.
Alle priser er inkl. 25% mva.