



BUFFETER PÅ MEET ULLEVAAL 2022

MIDDELHAVETS SMAKER

kr. 595,- per person

Italiensk spekeskinke med fiken og spirer
Italiensk spekepølse
Antani ost med karamelliserte nøtter
Sotet laks sashimi med marinert vårløk, chili og granateple
Cous-cous med kongekrabbe sitrus, chili og koriander
Marinert kyllingspyd
Potetsalat med estragon, bakt paprika, marinert tomat og løk
Bakt blomkål med sitron, hvitløk og olivenolje
Oliven, cherrytomat og fetaost
Hjemmelaget aioli
Ferskt brød

Dessert

Et utvalg av tapas-desserter fra vårt konditori

ULLEVAAL KLASSISK

kr. 695,- per person

Fisk/skalldyr/kjøtt

Råmarinert ørret med spirer
Røkt laks med pepperrot
Skalldyrsalat med håndpillede reker, chili og dill
Et utvalg av italiensk spekemat med hjemmelagde konserver
Roastbiff med kapers og persille

Salater

Bakt potetsalat med honning og sennep
Blomkål, eple og reddikspirer
Lett syltede beter

Tilbehør

Ferskt Brød
Flatbrød
Hjemmelaget eggerøre

Varm mat

Dagens kjøtt med tilbehør
Dagens fisk med tilbehør

Oster

Gorgonzola og Holtefjell
Hjemmelaget marmelade

Desserter

Et utvalg av desserter fra vårt konditori

SKALLDYRPLATEAU MEET

kr. 895,- per person

Fat på bordet, 4 personer per fat

½ fersk kokt hummer

Kokt sjøkreps

Skallreker

Ferske østers

Dampede blåskjell med chili, ingefær og koriander

Laks sashimi med sitron, persille, chili og sjalottløk

Kokt kongekrabbe

Skalldyrsalat med håndpillede reker, chili og dill

Hjemmelaget aioli

Tangmajones

Mangosalsa

Ferskt brød

Smør

Et utvalg av desserter fra vårt konditori

Ønskes kaffe satt frem på buffeten kan dette bestilles for kr 21,- per person. Gjelder på alle buffeter

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. 30 personer. Det må velges felles meny for hele selskapet.

Alle priser er inkl. 25% mva.