

Buffeter på Meet Ullevaal

ULLEVAAL KLASSISK

Fisk/skalldyr/kjøtt

Råmarinert ørret med spirer
Røkt laks med pepperrot
Skalldyrsalat med håndpillede reker, chili
vog 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
Lettsyltede beter

Tilbehør

Ferskt brød
Flatbrød
Hjemmelaget eggerøre

Varmmat

Dagens kjøtt med tilbehør
Dagens fisk med tilbehør

Oster

Gorgonzola og Holtefjell
Hjemmelaget marmelade

Dessert

Et utvalg av desserter fra vårt konditori

kr 743,- per person

MIDDELHAVETS SMAKER

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
Potetsalat med estragon, bakt paprika,
marinert tomat og løk
Bakt blomkål med sitron, hvitløk og
olivenolje
Oliven, cherrytomat og fetaost
Hjemmelaget aioli
Ferskt brød

kr 635,- per person

Dessert

Et utvalg av tapas-desserter fra vårt
konditori

*Ønskes kaffe satt frem på buffeten kan
dette bestilles for kr 31,- 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.