

Buffeter / Koldtbord

Vårt kjøkken kan tilby hva du måtte ønske av buffeter, her følger noen forslag.
Ta gjerne kontakt dersom du har andre ønsker eller spørsmål.
Vi kan levere alle typer koldtbord til over 10. personer.
Prisene avhenger av antall personer og utvalg,
se noen av våre forslag nedenfor.
Alle priser er inkludert servering og lokaler



Koldtbordet med det lille ekstra

Pastasalat med skalldyr
Røket laks med eggerøre
Lodderogn med rømme og løk
Pillede reker med sitron og majones
Marinerte blåskjell
To typer sild
Tomatsalat med fetaost
Frisk salat og to typer dressing
Spekeskinke og fenalår med potetsalat og flatbrød
Kald kokt skinke
Roastbeef med løk, sylteagurker, kapers og remulade
Grillet kylling
Hjemmebakt brød og smør

Kr.435.- (som catering Kr.385,-)

Sjømatbuffet

Blåskjell dampet i chilli smør
Lettgravet breiflab i tynne skiver med syrlig vårsalat
Dampede hjerteskjell
Scampi marinert i hvitløk og urter
Pestostekte sjøkreps
Timian og sitronstekt kamskjell med ristet bacon og ruccolapesto
Skagenrøra
Reker med sitron og majones
Hvitløksmajones
Pastasalat med skalldyr
Frisk grønn salat med to typer dressing
Vinaigrette
Hjemmebakt brød og smør

Kr.480.- (som catering Kr.430,-)

Tillegg for østers pr. stk. 15.-

En smak av Norge

Hjemmerøket laks med basilikum majones
Hjemmelaget lakseroulade
Urte og hvitløksmarinerte skalldyr
Marinert laksefilet i tynne skiver med persille og einebærpesto
Ferske dampede blåskjell og hjerteskjell
Kyllingroulade med urteolje og ristede pinjekjerner
Roastbeef med syrlig pepperotkrem og hakket rødløk
Rosastekt andebryst farsert med urter og spinat
Røkt ytrefilet av norsk lam med marinert sopp og tranebær
Sennepsmarinert potetsalat med purreløk og bacon
Blandet salat
Majones
Remoulade
Hjemmebakt brød og smør

Karamellpudding
Kr.495,- (som catering Kr.445,-)

