



### **Koldtbord alt. 1 (min. 10 pers.)**

Asparges med parmesan  
Dijon- og pepperstekt roastbeef med potetsalat  
Spekeskinke med eggerøre  
Røkt blåkveite med aioli  
Kylling (varmrett)  
Karbonader (varmrett)

Steinovnsbakt brød og smør er inkludert på alle koldtbord.

Tillegg koldtbord (pris per kuvert)

Karamellpudding 50,-

Panna cotta 50,-

290,-

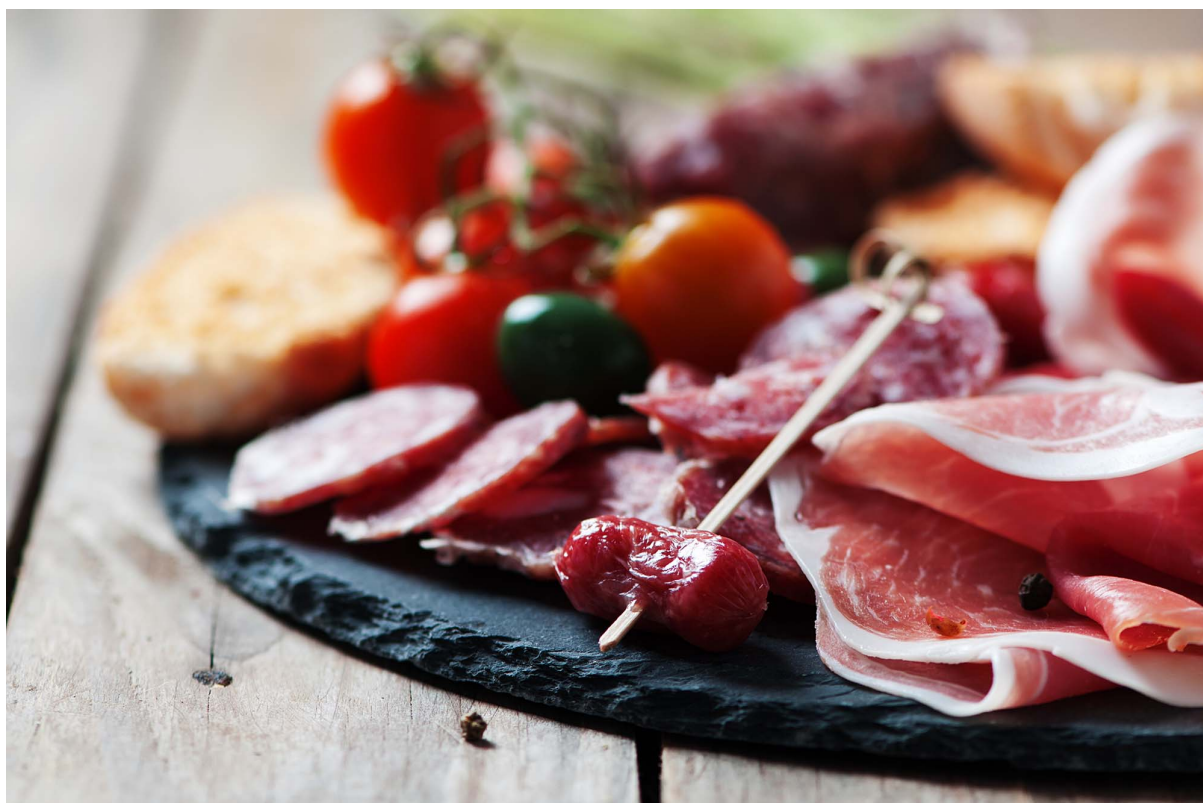


## **KOLDTBORD ALT. 2 (MIN. 15 PERS.)**

Asparges med parmesan  
Dijon- og peppersteckt roastbeef med potetsalat  
Syltet kveite med aioli  
Spekefat med rømme og eggerøre  
Pastasalat med skalldyr  
Tomat- og mozzarellasalat med basilikum  
Ostefat med pærer og valnøtter i portvinskaramell  
Kylling (varmrett)  
Karbonade (varmrett)

Steinovnsbakt brød og smør er inkludert på alle koldtbord.  
Tillegg koldtbord (pris per kuvert)  
Karamellpudding 50,-  
Panna cotta 50,-

360,-



### **KOLDTBORD ALT. 3 (MIN. 20 PERS.)**

Krabbeklør med aïoli  
Syltet kveite med aïoli  
Dijon- og peppersteckt roastbeef med potetsalat  
Asparges med parmesan  
Ostefat med pærer og valnøtter i portvinskaramell  
Spekefat med rømme og eggerøre  
Tortillaruller med and og hoi-sinsaus  
Parmaskinke med parmesankrem  
Bulgursalat med scampi og pepperrottdressing  
Kylling (varmrett)  
Karbonader (varmrett)

Steinovnsbakt brød og smør er inkludert på alle koldtbord.

Tillegg koldtbord (pris per kuvert)

Karamellpudding 50,-

Panna cotta 50,-

400,-





## TAPASMENY ALT. 2

Oliven marinert i olivenolje og balsamico

Soltørkede tomater

Pepper crab (krabbeklør i peppersaus)

Kylling i tortilla med hoi sin-saus

Serranoskinke

Chorizo

Ceviche av torsk og sei med lime, vårløk og koriander

Mozzarella- og parmesangratinerte kjøttboller i tomatsaus Brie og chèvre med portvinskaramelliserte valnøtter

Syltet chili med fersk ost

Fersk focaccia og olivenolje

Tapaspoteter

350,-