Your choice!

MIDDAGSBUFFET

MENY 2

MAT

BRØD OG SMØR BUFFET
2 typer brød (HV) (RY)
Rundstykker (HV) (BY)
Smør, hummus og olivenolje (M) (SE)

BLANDEDE SALATER
Pastasalat med pesto, salatost og soltørkede tomater (E) (CA) (PA) (VN) (M) (HV)

Cæsarsalat med kylling, bacon, krutonger og revet parmesan (M) (SN) (HV)

Asiatisk nudelsalat med vårløk, ristet gresskarkjerner, sweet chilisaus og koriander (E) (SL) (SO) (HV)

Brokkolisalat med sitronvinaigrette og ristede solsikkekjerner

Byggrynssalat med cayenne, vårløk og tranebær (BY)

Artisjokksalat med soltørkede tomater, oliven og pesto (CA) (PA) (VN) (M)

Klassisk potetsalat med majones og crème fraîche (M) (SN)

KALD MAT
Ferske reker med sitron og majones (E) (SD)

Pai med vårløk og blåmuggost (E) (M) (HV)

Røkt laks med eggerøre og gressløk (E) (F) (M)

Rødbetehummus med focaccia, oliven, spirer og avocado (HV) (RY) (BY)

Terrine av andelår med fikenmarmelade (PS)

3 typer spekemat med rømme og syltet rødløk (M)

DRIKKE

GRATIEN & MEYER CREMANT BRUT (SU)
Tørr, frisk og delikat
glass 143,- / flaske 835,-

ST. ANTONY ROTSCHIEFER RIESLING (SU)
Velbalansert syre og friskhet.
glass 145,- / flaske 710,-

CARLSBERG PILS (BY)
0,30 Pils
flaske 118,-



For et bredere utvalg, vennligst se vår drikkemeny.

(E) Egg (F) Fisk (CA) Cashewnøtter (PA) Peanøtter (PS) Pistasjenøtter (VN) Valnøtter (M) Melk (SL) Selleri (SN) Sennep (SE) Sesam (SD) Skalldyr (SO) Soya (SU) Sulfitter (HV) Hvete (RY) Rug (BY) Bygg

Your choice!

MIDDAGSBUFFET

MENY 2

MAT

VARM MAT

Hvitvinsdampede blåskjell med aioli (E) (B) (SN)

Langtidbakt høyrygg av okse med rødvinsjy, potetkrem og grønnkål (M) (SL)

Fritert rødspette med grønn ertepuré, remulade, sitron og stekte poteter (E) (F) (M) (SN) (HV)

Gyoza med grønnsaker servert med dipsaus og grillet pak choy (SO) (HV)

Ovnsbakte rotgrønnsaker, bakt blomkål og smørdampet rødkål (M)

Børek med spinat og ost (M) (HV)

DESSERT

Churros med sjokoladesaus (HV)

Pekan pai (E) (PK)

Vannbakkels med krem (E) (M) (HV)

Sjokolademousse i porsjon med friske bær og coulis (M)

Bringebærkake toppet med hvit sjokolade og tørkede bringebær (E) (M) (HV)

Fruktfat

Sitronterte med brent marengs (E) (MA) (M) (SO) (HV)

Ostefat med brie, Selbu Blå, taleggio og manchego, servert med salinas, Kornmo, friske druer samt fiken- og appelsinmarmelade (M) (HV) (BY)

DRIKKE

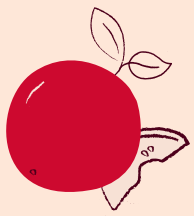
ALHOHOLFRITT

MIONETTO MUSSERENDE (SU)
Ung og fruktig alkoholfri Prosecco.
glass 102,- / flaske 495,-

DR. LOOSEN RIESLING (SU)
Balansert og god friskhet.
glass 102,- / flaske 495,-

EPLEMOST
0,75 Klassisk eplemost.
flaske 235,-

For et bredere utvalg, vennligst se vår drikkemeny.



NOK 725,-

Pris per person.

Minimum bestilling 30 personer.

(E) Egg (B) Bløtdyr (F) Fisk (MA) Mandler (PK) Pekannøtter (M) Melk (SL) Selleri (SN) Sennep (SO) Soya (SU) Sulfitter (HV) Hvete (BY) Bygg