Your choice!

MIDDAGSBUFFET

MENY 3

MAT

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

BLANDEDE SALATER
Tomat og mozzarellasalat med bakte cherrytomater, strimlet rødløk og basilikum (M)
Cæsarsalat med kylling, bacon, krutonger og revet parmesan (M) (SN) (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
Laksemousse i crustades med rømme og gressløk (E) (F) (M) (HV)
Urtebakt røye med agurksalat og rømme (F) (M) (SU)
Quiche med ost og skinke toppet med karse (E) (M) (HV)
Roastbeef av hjort med tyttebærrømme (M)
Skagenrøre med reker, kreps, hardkokte egg og dill (E) (F) (M) (SN) (SD) (HV)
Teriyaki marinert andebryst med kålsalat (SE) (SO) (HV)
Urtegratinerte sjøkreps (M) (SD)
3 typer spekemat med rømme og syltet rødløk (M) (SU)
Krem av blåmuggost på rugchips og crustader med rødbetehummus og sesamfrø (E) (M) (SE) (HV) (RY) (BY)

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 (VN) Valnøtter (M) Melk (SN) Sennep (SE) Sesam (SD) Skalldyr (SO) Soya (SU) Sulfitter (HV) Hvete (RY) Rug (BY) Bygg

Your choice!

MIDDAGSBUFFET

MENY 3

MAT

VARM MAT

Ovnsbakt kveite med smørsaus, ørretrogn og gressløk, perlepoteter og dampet brokkolini (F) (M)

Moules frites med aioli (E) (B) (M) (SN)

Rosastekt ytrefilet av storfe med rødvinsjy og fløtegratinerte poteter (M) (SL)

Helstekt svinecarré med sennepsglasering, bakte rotgrønnsaker og sennep-urtesjy (SL) (SN)

Grønnsaksgyoza servert med dippsaus og grillet pak choi (SO) (HV)

Smørdampet rødkål og gresskarkrem (M)

Børek med spinat og ost (M) (HV)

DESSERT

Makroner (E) (MA) (M) (HV)
Creme brulee (E) (M)
Sjokolademousse (M)
Panna cotta med bær (M)
Tiramisu (E) (M) (HV)
Marinerte bringebær med vaniljesaus (M)
Glutenfri ostekake (E) (M)
Raw balls
Sitronkake og marengs (E) (MA) (M) (HV)

Ostefat med Brie de Meaux, Nidelven Blå, Holtefjell Ung, Manchego, Roquefort og Granstubben, servert med varme hasselnøtter og pepperbrie (E) (MA) (HA) (VN) (M) (HV) (RY) (BY)
servert med salinas, kornmo, rugkjeks, druer, fikenmarmelade, appelsinmarmelade og eplekompott

DRIKKE

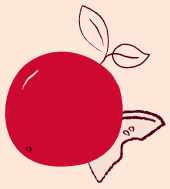
ALHOHOLFRITT

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 865,-

Pris per person.

Minimum bestilling 30 personer.

(E) Egg (B) Bløtdyr (F) Fisk (MA) Mandler (HA) Hasselnøtter (VN) Valnøtter (M) Melk (SL) Selleri (SN) Sennep (SO) Soya (SU) Sulfitter (HV) Hvete (RY) Rug (BY) Bygg