

Koldtbord, Tapas og Gryteretter

Koldtbord

Kalde retter:

- ❖ Røykelaks
- ❖ Reker
- ❖ Virginiaham
- ❖ Roastbiff
- ❖ Stekt svinesteik
- ❖ Tomatsild

Varme retter:

- ❖ Karbonader m/ løk
- ❖ Kyllinglår

Salater og tilbehør:

- ❖ Pasta salat
- ❖ Potet salat
- ❖ Grønnsalat
- ❖ Majones
- ❖ Eggerøre
- ❖ Remulade
- ❖ Sprøstekt løk
- ❖ Sylteagurk
- ❖ Rødbeter
- ❖ Surkål
- ❖ Brød og smør

Pris: kr. 645,- pr. person.

Vår kuvertpris inkluderer:

- Leie av lokale
- Dekking av bordene med servise, telys og servietter
- Vann på bordene, kaffe og te
- Husets kokk, hovmester og servering ved våre servitører
- Rydding og utvask av lokalet
-

For arrangementer i denne kategorien faktureres det for minimum 25 kuverter.

Tapas Meny

- ❖ Kjøttboller i spicy tomatsaus
- ❖ Varm kylling med soyasaus og peanøtter
- ❖ Scampi spyd med chili/ingefær olje
- ❖ Bruschetta med hvitløksmarinerte reker
- ❖ Chorizopølser med Cherrytomat
- ❖ Patatas Bravas (poteter med hvitløk/chili)
- ❖ Spekeskinkerullade med Ruccula
- ❖ Røykelaksrullade med snøfrisk og rødløk
- ❖ Dadler med bacon
- ❖ Pastasalat med oliven, saltørket tomat, fetaost, honningmelon og rødløk
- ❖ Hjemmelaget Foccacia brød
- ❖ Grønnsalat
- ❖ Hvitløksdressing
- ❖ Oliven olje og Balsamico

Pris: kr. 645,- pr. person

Vår kuvert pris inkluderer.

- Leie av lokalet
- Dekking av bordene med servise, telys og servietter
- Kaffe og te
- Husets kokk, hovmester og servitører
- Rydding og utvask av lokalet.

Blomster og dekorering utover standard oppdekking, står dere som gjester for, slik at deres preg blir satt på arrangementet.

Ønskes det dessert så ordner vi det også, kontakt oss for priser og utvalg.

Ved bestilling av runde bord tilkommer 120.- kr pr bord.

For arrangementer i denne kategorien faktureres det for minimum 25 kuverter.

Gryter og annet

- ❖ Finnbiff servert med rosenkål, kokte poteter og tyttebærsyltetøy
- ❖ Biff Stroganoff servert med ris, rødbeter, sylteagurk og rømme
- ❖ Lasagne servert med grønnsalat, brød og smør
- ❖

Pris: Kr 525,- pr. person.

Vår kuvertpris inkluderer:

- Leie av lokale
- Dekking av bordene med servise, lys og servietter
- Vann på bordene, kaffe og te
- Husets kokk, hovmester og servering ved våre servitører
- Rydding og utvask av lokalet

Blomster og dekorering utover standard oppdekking, står dere som gjester for, slik at deres preg blir satt på arrangementet.

Ved bestilling av runde bord tilkommer 120.- kr pr bord.

For arrangementer i denne kategorien faktureres det for minimum 25 kuverter.

Alle oppgitte priser gjelder for 2016 og er oppgitt inkl. mva. det kan forekomme prisjusteringer som følge av økte råvarepriser og endring i markedsprisen.