



MENY 2011

BUFFEER

Spesial

- Tunfisksalat med teriyaki
- Hvitløksrøkt ørret med avocadokrem
- Brasiliansk oksespyd med bakt papprika, hvitløk og urter
- Parmaskinke med pesto
- Scampi med nudelsalat og østerssaus
- Lammespyd med sennepkrem
- Paier med ost og skinke
- Plommetomat salat
- Potetsalat med vinaigrette og vårløk
- Chili med fetaost
- Marinert aspargessalat
- Kikertpure med agurk og reddik
- Sesongens grønne salat med skaldyr
- Aioli

450.-

Tapas

- Varmrøkt salmalaks med ponsosaus
- Scampi og sjøgress salat med crispy salat
- Røkt blåkkeite med eggesalat
- Oksespyd med bakt paprika med hvitløk og urter
- Spansk spekemat
- Kjøttboller med chilisalsa
- Kyllingspyd marinert i kokos og koriander
- Grillede grønnsaker med chili og hvitløk
- Paier med spekemat
- Ovnsmatte tomater med marinerte asparges
- Potetsalat med amandine poteter, oliven, soltørkede tomater
- Aioli

370,-

Italiensk buffet

- Nudelsalat med grønnsaker og scampi
- Kylling, gratinert med basilikum og mozzarella
- Pastasalat med kapers, tunfisk, parmesan, tomat og ruccola
- Italiensk spekemat, parmaskinke og salami
- Lammefilet på spyd marinert med kummin
- Aragini (risboller med oksekjøtt og mozzarella)
- Små poteter med bønner og egg
- Melon og agurksalat
- Salat med ruccola, tomat og mozzarella
- Bulgur med balsamico marinerte grønnsaker
- Squash marinert med lime og mynte
- Marinert oliven.

350,-

Koldtbord

- Roastbiff med remulade og sylteagurk
- Appelsinskinke med italiensk salat
- Karbonader med løk
- Spekemat med potetsalat
- Røkelaks med eggerøre
- Posjert ørret med rømme
- 2 typer sild
- Pastasalat
- Blandet grønn salat

295,- pr.pers

Tillegg

- Kylling med waldorfsalat 30,-
- Ostefat med kjeks 30,-
- Kabaret med fisk og skaldyr 30,-

Nordisk buffet

Kaldmat

- Varmrøkt hval med pære og rødløkskompott
- Hvitløksrøkt ørret
- Skagensalat med pesto toast
- Krabbekaker med søt chilisaus og koriander
- Sild
- Gravet reinsdyr inderefilet med tyttebær og creme fraiche

- Kyllingbryst med spekeskinke
- Roastbiff med potetsalat
- Varmrøkt andebryst
- Pastasalat
- Eggerøre
- Blandet salat
- Tomatsalat
- Italiensk salat
- Waldorfsalat
- Brød og smør

Varmmat

- Helstekt okse ytrefilet
- Friske grønnsaker
- Rødvinsaus
- Råstekte poteter

500 pr.pers.

Minimum 25 personer

Arabisk buffet

- Bulgur med finhakket persille, frisk mynte, tomat med sitron og olivenolje
- Kikerter med Tahini, hvitløk og olivenolje
- Yoghurtsaus med hvitløk, friskhakket mynte og koriander
- Arabiske kjøttboller av lam og oksekjøttdeig tredd på spyd med diverse urter, krydder og pinjekjerner. Tomatsaus med lime og cayennepepper som topping
- To scampi på spyd, dyppet i en arabisk inspirert krydderblanding med sesam, hasselnøtter og korianderfrø.
- Marinerte oliven
- Linsesalat med kyllingbryst
- Tomat og bønnesalat med spiskummen
- Couscous med middelhavsgrønnsaker med smak av safran
- Grillet aubergine i skiver med hvitløksdressing
- Nybakt focaccia

Kr 360,- pr,pers

Vegetar buffet

- Couscous med middelhavsgrønnsaker
- Spinatpai
- Risgrateng med marinerte sjampinjonger gratinert med mozzarella

- Grillede marinerte grønnsaker
 - Potetsalat av små poteter med kapers, oliven og olivenolje
 - Pastasalat med pesto og grønnsaker
 - Gresk salat
 - Marinerte sjampinjonger
 - Jalapeños fylt med feta
 - Linse - og bønnesalat
 - Kikertpuré
 - Bondeomelett med poteter og grønnsaker
 - Urtemarinerte oliven
- Steinovnsbakt brød med smør

310,- pr.pers

Taco buffet

- Kjøttdeig
- Strimlet kylling
- Guacamole
- Salsa
- Aioli
- Rømme
- Jalapeños
- Tomat
- Agurk
- Løk
- Mais
- Paprika
- Revet ost
- Tortillalefser
- Tortillachips

240,- pr.pers

Skalldyrbuffet

Kan vi lage fra 360 og mer,- spør oss om forslag.

Lunsj, møtemat, gryteretter

Gryteretter

- Biffgryte med grønnsaker 155,-
- Viltgryte med grønnsaker og tyttebær 215,-
- Svinegryte med kokosmelk, sitrongress og grønnsaker 150,-
- Kyllinggryte kremet med grønnsaker 195,-
- Kremet fiskesuppe med fisk og skalldyr 110,-
- Lammegryte tomatisert med friske grønnsaker 175,-

Ris, brød, smør og salat følger med alle grytene.

Rømmegrøt med spekemat kr 150.-

Supper

Dagens suppe 110.- eller:

- Blomkålsuppe med bacon
- Skogsoppsuppe
- Gulasjsuppe
- Spinatsuppe
- Betasuppe
- Kjøttsuppe alle 110.-
-
- Fiskesuppe kr. 120.-

Tapas tallerken 1

- Kyllingspyd marinert med kokos og koriander
- Kjøttboller med pinjekjerner
- Varmrøkt ørret med urtedressing
- Serranoskinke med potetsalat
- Pai med bacon og løk
- Skagenrøre
- Chili hatter fylt med feta
- Gorgonzola

220,- pr.pers

Tapas tallerken 2

- Roastbiff med potetsalat
- Varmrøkt laks
- Pastasalat med kapers, skinke og pesto
- Arabisk køfte (kjøttboller) med tomatsalsa
- Chorizo med løk og paprika

- Quish med ostefyll og oliven
- Nudelsalat med skaldyr

195,- pr.pers

Koldttallerken 1

- Kokt skinke med italiensk salat
- Røkelaks med eggerøre
- Spinatpai
- Karbonade med løk
- Marinerte reker
- Ridderost

175,- pr.pers

Koldtallerken 2

- pepperlaks med urtedressing
- Varmrøkt kveite med eggerøre
- Marinerte krepsehaler med aioli
- Kyllingbryst med spekeskinke
- Roastbiff med potetsalat
- Brie

195,- pr.pers

Snitter 1

- Roastbiff med potetsalat og remulade
- Appelsinskinke med italiensk salat
- Røkelaks med eggerøre
- Reker med majones og sitron
- Brie med nøtter

150,- pr.pers

Snitter 2

- Marinerte krepsehaler
- Varmrøkt laks med urtekrem
- Andebryst med rødløkskompott
- Roastbiff med potetsalat
- Gorgonzola med frukter

165,- pr.pers

Snitter 3

- Hummer med aioli
- Løyrom med finhakket løk og rømme
- Lettstekt kamskjell med guacamole
- Røkt reinsdyr med fikenmarmelade
- Andebryst med rødløkskompott

210,-pr.pers

Påsmurt

Her kan man velge mellom Baguetter fin/grov, chiabatta fin/grov, focaccia,

- Italiensk salami, brie, tomatpesto og ruccolasalat
- Grillede marinerte grønnsaker med urteolje
- Cæsarsalat med kylling og parmesan
- Skagenrøre med sitron og dill
- Roastbiff med potetsalat og remulade
- BBQ biffsalat med ridderost og grønnsaker
- Tunfisksalat med rosastekt kalvekjøtt
- Ost og skinke
- Parmaskinke med potetsalat og pesto

60,- pr.stk

Dagens assorterte utvalg 55,- pr stk

- Rundstykker, hjemmebakte, påsmurt halve kr 30.-

Smørbrødkake (Smörgastårta)

- Smørbrødkake fylt med fisk, skalldyr, majoneskrem og salat
- Smørbrødkake med roastbiff, remulade, sylteagurk, tomat, løk, majoneskrem og salat.
- Smørbrødkake med pepperotkrem, skinke, agurk, tomat, majoneskrem og salat

Minimum 8 personer kr 125,- per person

PASTA

Kald pastabuffet med tre varianter pasta

Brød og smør

100,-

Lasagne

Brød og smør

120,-

Penne bolognaise

Brød og smør.

125,-

Penne kremet med fisk og skaldyr

Brød og smør

125,-

Vegetar pasta

Brød og smør

115,-

Diverse

Quish

Salat og brød

120,-

Wraps

Wraps med kylling salat

Wraps med biffkjøtt blandet i bbq saus

Wraps med skagenrøre

Wraps med røkelaks og eggekrem

120,- (2 halve til hver)

Selskapsmenyer

3 retters menyer

Fisk- og skalldyrmousse med salat og urtedressing
Reinsdyrstek med sesongens grønnsaker og viltsaus
Karamellpudding med krem
500,-

Spekeskinke med melon, salat og urteolje
Lammestek med wokkede grønnsaker og timiansaus
Ostekake med bærcoulie
500,-

Gravlaks på urtetoast med salater og sennepsaus
Kyllingbryst marinert i chili og hvitløk med brokkoli, aspargesbønner og paprikasaus
Sjokoladeis parfait med frukter
500,- pr.pers

(kokker er ikke inkludert i prisen) kr 375 pr time

Forrett

- Kamskjell trio, røkt, ceviche og urtebakt kamskjell med urtesalat, sitrus aioli og vinaigrette 160,-
- Posjert kongekrabbe med grillet mango og fritert skorsjonnerot.195,-
- Laks og tunfisk tartar med kapers, dijon sennep og koriander, servert med crème fraiche og avokado 150,-
- Ragu med blåskjell, eple, sukkererter og tomatconcasse. Curry skum 150-
- Ovnstekt kveite med agurk tagliatelle og safran saus 150,-
- Parmaskinke med melon og agurksalat med ruccola pesto 155,-
- Salat med kyllingbryst marinert i kokos og koriander, balsamicosirup og urtekrutonger 160,-
- Skaldyrssuppe med pochert breiflabb, godt brød til. 150,-
- Hjemmerøket Salmalaks med blomkålkrem, ristede pinjekjerner med sprø salat 160,-

Hovedretter

- Svinefilet med østers sopp ovns bakte rødbeter og mangosaus 300,-
- Lammeplomme med rattatouille, asparges bønner og dijon sennep saus 300,-
- Reinsdyrplomme med ristet sopp og friske grønnsaker, rosmarinsaus 375
- Livech kyllingbryst marinert i ingefær og chili med sauterte grønnsaker og paprika saus 290,-
- Kalvemedaljonger med grønnsaker, grillet portobello sopp og pastinakkpuré. Salviesaus 350,-
- Andebryst med kremet sellerirot, hjemmelaget rødkål, aspargesbønner og grønnsaus. 345,-
- Soppfylt oksefilet med ovnsstekte grønnsaker, bakte små tomater og rødvinsaus 325,-
- Piggvar med vårløk, rødbet chutney og spinat, kremet skaldyrsaus 355,-
- Salmalaks med kremet savoykål, ingefærbakte rotgrønnsaker og burre blanch. 320,-

Dessert

- Jordbær tiramizu med appelsin og mynte salat. 120,-
- Crémé brûlé coutuccini 125,-
- Fyldig sjokolade- / appelsinmousse med bringebær coulie 127,-
- Sjokolade isparfait med blodappelsin saus 130,-
- Dessert tallerken med ostekake, pasjonsfrukt mousse, brownie og marinerte frukter 150,-
- Ostetallerken med aprikoschutney og bananbrød 130,-

Fingermat

Fingermat I

- Hjemmerøket laks med kapers og crème fraîche på toast
- Parmaskinkerulade, rucola og pesto
- Lefserulade med appelsinskinke og salat
- Ostepai
- Grønnsaker med dipp

195,- + mva

Fingermat II

- Hvitløksrøkt ørret med advocadokrem på toast
- Lettstekte kamskjell på ruccolasalat
- Fiskespyd med pesto
- Pai med kylling og kummin
- Seranoskinke surret på grissini
- Ostekrem på salt kjeks
- Svinekjøtt på spyd marinert i terryakisaus og sesamfrø
- Kjøttboller med tomat og chili salsa

295,-

Fingermat III

- Løyrom på toast med rømme og rødløk
- Scampi- og kamskjellspyd med koriander
- Fisk- og skaldyrmousse med sitrusmarinert kamskjell
- Fiskespyd med pesto
- Gravet reinsdyr på urtetoast
- Parmaskinkerullade med ruccola og pesto
- Hjemmerøkt andebryst med glasert rødløk
- Grillede grønnsaker på spyd
- Kyllingspyd med kokos og koriander
- Kjøttboller med tomat- og chilisalsa
- Paier med blåskimmelost
- Aioli

360,-

Fingermat IV

- Lettstekte kamskjell med tomat conncase
- Toast med hvitløksrøkt ørret
- Hjemmerøket laks med kapers og crème fraiche på toast
- Dadler med spekeskinke
- Kjøttboller på spyd med pinjekjerner og urter
- Tomat salsa
- Terryakimarinert svinekjøtt med sesamfrø
- Parmaskinkerullade, ruccola og pesto
- Kyllingspyd med koriander og kokosmelk

- Paier med fetaost og purre
- Marinerte provencalgrønnsaker
- Potetsalat med nypoteter, oliven, soltørkede tomater og choriso pølser
- Gresk salat
- Marinerte oliven
- Aioli

475,- + mva

Serveres med en gaffel

Kaker

Formkake,	20,-
Bolle, kanelsnurr	20,-
Lefse	20,-
Rømmebrød	17,-

Marsipankake, 16-20 biter	800,-
Marsipankake, 30 biter	1500,-
Marsipankake, 40-50 biter	1760,-
Sjokoladecake, pyntet	840,-
Sjokoladecake, enkel, stor	540,-
Ostekake	800,-
Gelekake	800,-
Fromasjekake	800,-
Gulrotkake m/ ostekrem, stor	520,-
Fyrstekake, stor	690,-
Toscakake, stor	610,-
Eplekake, stor	540,-
Mor Monsen, stor	540,-
Kringle, 30 biter	430,-

Fruktfat 30,- pr pers.

Drikke

Kaffe/te/kakao	25,-
Min.vann	30,-
Pils/Munkholm	45,-
Vin, husets	280,-

- Ved servering av mindre enn 10 gjester blir det ekstra kr 75 til transport.

- *Utenom ordinær åpningstid (man-fre 10-15 eller søn 10-16) koster det kr. 250.-pr ekstrahjelp i timen.*
- *Vi vil anbefale en serveringshjelp pr. 15 gjester.*
- *Ekstra selskapspynting med blomster fra kr. 500.-*