

Catering Buffét

(minimum 20pax.)

STANDARD BUFFÉT:

Spekefat, fiskefat (F), ølfritert torskefilét (M,E,F), marinerte kyllingklubber, håndstekte karbonader med løk (M,E), roastbiff, eggerøre (M,E), potetsalat (M,SN), grønnsalat, rattatouille, syrlig eplecoleslaw (M), saltbakte poteter, suppe (variert), hjemmebak foccacia (G), persilleaioli (E), dressinger (M,E) og tilbehør. Karamellpudding (M,E) til dessert.

299,- pr.kuvert

SPANSK TAPAS BUFFÉT:

Albondigas i tomatisert saus(E), spanske skinker, manchego med membrillo (M får), crispy chicken (E,G) med sterk ananasdipp, chorizo i rødvin og honning (SV), solomillo med cherrydipp (SV), langostinos i sursøt saus (SK), saltbakte poteter, baconsurret dadler, capresèsalat (M bøffel), hjemmebak foccacia (G), persilleaioli (E) og tilbehør. Crema Catalana (M,E) til dessert.

319,- pr. kuvert

TAPASBUFFÉT FRA BALKAN:

Cevapi (serbisk kebab av lam/storfe) (E), saltbakte poteter med ajvar (paprikasalsa), gibanica (M,E,G) (filopai med egg og oster), raznjici (grillspyd med ass. kjøtt), panert fisk og fritert akkar (M,E,G,F,B), sarma (serbiske kålrulletter), safranris, kyllingfilét i kryddersaus (M,SN), spekemat fra balkan, geiteost med honning og blåbær (M geit), kajmak (M), middelhavssalat (M får/geit), bakt rødbetzaziki (M), hjemmebak foccacia (G), pita somun (M,G), persilleaioli (E) og tilbehør. Kroatisk fikenkake med syrlig appelsinkrem til dessert.

319,- pr. kuvert

SJØMAT BUFFÉT:

Et utvalg av havets delikatesser (og tilgangen på disse), som kongekrabbe (SK), krabbeklør (SK), krabbeskjell (SK), reker (SK), blåskjell (B), sjøkreps (SK), scampi (SK), kamskjell (B), med salater, dressinger (M,E) og hjemmebak foccacia (G) og persilleaioli (E) og tilbehør. Sjokolademousse (M,E) med pasjonsfruktkrem (M) til dessert.

485,- pr. kuvert

Med forbehold om prisendring og skrivefeil. Innholdet kan variere litt.

Allergener: G=gluten, M=melk, E=egg, SN=sennep, SK=skalldyr, B=bløtdyr, F=fisk SV=svoveldioksid og sulfitter, N=nøtter