

meny møtemat

Brødmat

Rundstykker eller snitter (3 pr pers.) med minst tre varianter av pålegg som f.eks. reker med majones og sitron, laks og eggerøre, grillet paprika, nordnorsk spekeskinke med potetsalat, brie med salami, roastbeef med remulade og sprøstekt løk.

Det inngår en juice/mineralvann og kaffe/te per person. Kan fås som vegetar, glutenfritt og uten melk.

146,- per kuvert

Buffé

Varme og kalde retter som fisk, skalldyr, oster, kjøtt og fiskepålegg, salater og varmretter kjøtt og fisk, vegetar/veganretter. Inneholder produkter som er vegetar, glutenfri og uten melk. Det inngår enten en juice eller en mineralvann, kaffe/te og dessert per person.

200,- per kuvert

(min 30 persons)

Varmlunsj med dessert

Varmlunsj består av en type rett med tilbehør og dessert, som f.eks:

- Kyllingfilet, ovnsbakte grønnsaker, paprikasaus og ris / eplekake med krem
- Chili sin carne med nachos og rømme / panna cotta
- Bacalao med focaccia / fruktsalat
- Fiskesymfoni, urtesaus og kokt potet / sjokolademousse med pisket krem

Det inngår en juice/mineralvann og kaffe/te per person. Kan fås som vegetar, glutenfritt og uten melk.

175,- per kuvert



Annet (per person)

Kaffe/te kr 20,-

Kakestykker kr 32,-

Skuffkaker som sjokoladecake, eplekake, gulrotkake, krydderkake eller brownies. Pyntes med krem, frukter og bær.

Vafler kr 20,-

Serveres med rømme, syltetøy og brunost.

Fruktfat kr 45,-

Assorterte friske frukter, bær og sjokolade.



Lunsjtallerken

Stor lunsjtallerken med et variert utvalg av kjøtt, fisk og salater. Serveres med husets foccaciabrød og juice.

175,- per kuvert