

# 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 pers)

## Lunsjtallerken

Stor lunsjtallerken med et variert utvalg av kjøtt, fisk og salater. Serveres med husets foccaciabrød, dagens dessert, kaffe/te, min.vann//juice.

**175,- per kuvert**

## 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
- Ovnsbakt klippfisk med oliven, grillet paprika og bacon / ostekake med bærcoulis
- Chilimarinert laks med persillesaus og ris / Sjokoladefondant med sorbet
- Fiskesymfoni, urtesaus og kokt potet / yoghurt pannacotta

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.