

meny møtemat

Brødmat

Rundstykker eller snitter (3 pr pers.) med minst tre varianter av pålegg.

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

Kr. 146,- per person

Baguetter

Tunfisk, Røkt laks, Reker, Ost/skinke, Spansk salami, Bacon, Roastbeef, Kylling, Gresk kjøttboller, Karbonade

Kr. 89,- per stk

Wraps

Kylling, Pulled Pork, Varmrøkt laks, Taco

Kr. 79,- per stk

Buffé (minimum 30 personer)

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.

Kr. 200,- per person

Lunsjtallerken

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

Kr. 175,- per person

Varmlunsj m/ dessert

Meny:

Kyllingfilet, ovnsbakte grønnsaker, paprikasaus og ris / eplekake med krem

Bacalao à bràs, klippfisk basert på egg, løk og sprø potet / Bringebærmousse

Chilimarinert laks med persillesaus og ris / Sjokoladefondant med sorbet

Skreifilet med potetpurè og choriizo vinaigrette / Nystekt vaffel m/ vaniljeis og varme bær

Vegetar:

Tandoori grønnsaker med ris

Vegetarpasta med tomatisert saus

Chili sin Carne

Inkl. juice/mineralvann og kaffe/te

Kr. 175,- per person

Annet (pr. stk)

Kaffe/te **kr 20,-**

Mineralvann (pr. flaske) **kr 31,-**

Kakestykker **kr 32,-**

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

Hvetebakst **kr 25,-**

Skillsingsboller, Skolebrød, Wienerbrød, Hveteboller m/u rosiner

Vafler **kr 20,-**

Serveres med rømme, syltetøy og brunost.

Frukttfat **kr 45,-**

Assorterte friske frukter og sjokolade.