



Koldtboard



Koldtbord



Klassisk koldtbord

Røkt laks, eggerøre, roastbiff, remulade og løk. Sitronpepperlaks, lammerull, kylling- og karrisalat, spekeskinke, fenalår, fylte egg, potetsalat, waldorfsalat, frisk salat, flatbrød.
Dressinger: sennepssaus, rømme, BBQ.

Kuvertbrød og smør medfølger.

Minimum 20 personer.

240,- pr person

Allergener: fisk, egg, laktose, gluten, løk, selleri, nøtter, sitrus.



Luksus koldtbord

Helkøkt ørret, røkt laks, eggerøre, roastbiff, remulade og løk. Kokt og røkt skinke, kylling- og karrisalat, spekeskinke, potetsalat, skaldyraspik, marinert kalkunbryst, waldorfsalat, fylte egg. Dressinger: sennepssaus, rømme

Kuvertbrød og smør medfølger.

350,- per person

Minimum 25 personer.

Allergener: fisk, sitrus, løk, gluten, laktose, selleri, nøtter, skaldyr, egg.

Koldtbord



Varmretter til koldtbordene

Varmt kyllinglår

30,- per person

Reinskav med tilbehør

160,- per person

Allergener: løk, laktose.

Kokkens biffgryte, ris og frisk salat

85,- per person

Allergener: løk, laktose, gluten.

Ovnstekt urtelaks med provencepoteter

50,- per person

Allergener: fisk.