

Høstbuffet stor

Her har vi satt opp en skikkelig fest av en buffet. Tapas, koldtbord eller sharing – vi vet da søren hva vi skal kalle det. Det som er sikkert er at det er sesongens beste råvarer, lagd med en moderne vri på vår måte.

Ett rikt utvalg av grønnsaker, fisk, kjøtt og fugl som kan passe til enhver smak. Vi lager all mat fra grunnen av og bruker de beste råvarene.

Dette passer like bra om man inviterer til fest hjemme eller på jobben, om man er 10 eller 100..

Kaldt

Rødbettartar, chevre, rugbrødchips og speka eggeplomme

Bakt hodekål med chimichurri og cashewnøtter

Grilla rosenkål med honning og chili

Potetsalat med sennep og sylta rødløk

Gresskar med feta, rødløk og granateple

Sellericarpaccio med grilla blåskjell, currymajones og sprø kjerner

Grønn salat

Hjort tataki med einemajones, tyttebær, sylta kantareller og soppsoya

Røykt hval fra Nybonia med pepperrotkrem, urtesalat, blåbær og sprø potetlelse

Kokt kveite med rømme fra Røros, løjrom og dill

Kamskjellcarpaccio med sitron, gressløk, eple og reddiker

Hjemmelagd gravlaks med sennepssaus, kapers, rødløk og dill

Spekemat fra Tind

Mont d'or med honning fra Lepsøy

Grissini, gul ertehummus og tapenade

Surdeigsbrød og smør fra Røros

Varmt

Pepperkrabbe

Hjemmelagde viltkarbonader med karamellisert løk og skogssopp

Lammemørbrad med kålrot og peppersjy

Gulrøtter med malt og karve

Bakte småpoteter med smør og persille

845,- per person

Høstbuffet medium

Her har vi satt opp en skikkelig fest av en buffet. Tapas, koldtbord eller sharing – vi vet da søren hva vi skal kalle det. Det som er sikkert er at det er sesongens beste råvarer, lagd med en moderne vri på vår måte.

Ett rikt utvalg av grønnsaker, fisk, kjøtt og fugl som kan passe til enhver smak. Vi lager all mat fra grunnen av og bruker de beste råvarene.

Dette passer like bra om man inviterer til fest hjemme eller på jobben, om man er 10 eller 100..

Kaldt

Rødbettartar, chevre, rugbrødchips og speka eggeplomme

Bakt hodekål med chimichurri og cashewnøtter

Potetsalat med sennep og sylta rødløk

Sellericarpaccio med grilla blåskjell, currymajones og sprø kjerner

Gresskar med feta, rødløk og granateple

Grønn salat

Hjort tataki med einemajones, tyttebær, sylta kantareller og soppsoya

Røykt hval fra Nybonia med pepperrotkrem, urtesalat, blåbær og sprø potetlelse

Hjemmelagd gravlaks med sennepssaus, kapers, rødløk, dill og eple

Spekemat fra Tind

Mont d'or med honning fra Lepsøy

Grissini, gul ertehummus og tapenade

Surdeigsbrød og smør fra Røros

Varmt

Pepperkrabbe

Hjemmelagde viltkarbonader med karamellisert løk og skogssopp

Gulrøtter med malt og karve

Bakte småpoteter med smør og persille

645,- per person



LIST
CATERING
et godt måltid

Høstbuffet liten

Her har vi satt opp en skikkelig fest av en buffet. Tapas, koldtbord eller sharing – vi vet da søren hva vi skal kalle det. Det som er sikkert er at det er sesongens beste råvarer, lagd med en moderne vri på vår måte.

Ett rikt utvalg av grønnsaker, fisk, kjøtt og fugl som kan passe til enhver smak. Vi lager all mat fra grunnen av og bruker de beste råvarene.

Dette passer like bra om man inviterer til fest hjemme eller på jobben, om man er 10 eller 100..

Kaldt

Rødbettartar, chevre, rugbrødchips og speka eggeplomme

Bakt hodekål med chimichurri og cashewnøtter

Potetsalat med sennep og sylta rødløk

Gresskar med feta, rødløk og granateple

Grønn salat

Hjort tataki med einemajones, tyttebær, sylta kantareller og soppsoya

Hjemmelagd gravlaks med sennepssaus, kapers, rødløk, dill og eple

Spekemat fra Tind

Mont d'or med honning fra Lepsøy

Grissini, gul ertehummus og tapenade

Surdeigsbrød og smør fra Røros

Varmt

Hjemmelagde viltkarbonader med karamellisert løk og skogssopp

Gulrøtter med malt og karve

Bakte småpoteter med smør og persille

545,- per person

Desserter



LIST
CATERING
et godt måltid