

Sommerbuffet 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..

Kalde

Skikkelig Cæsarsalat med dressing, krutonger og alpeost

Melon marinert med brønnkarse, feta og sprøstekt spekeskinke

Historiske tomater fra Rogaland med burrata og basilikum

Grønne asparges med spinat, selvplukka ramsløk og speka eggeplomme

Råmarinerte neper med koriander, lime og sesam

Historisk agurksalat med hylleblomst og granskudd

Brokkolini med XO-saus, jalapeno og katsuobushi

Groseille à maquereau - Lettgrava makrell med kefir og stikkelsbær

Kalveroastbiff med ruccula, tunfisksaus og kapers

Skagen med ferske reker, fennikel, dill og ørretrogn

Hval fra Nybonia med svart hvitløksmayo, sylta sopp og ponzu

Lokal spekemat

Alpeost fra Elnesvågen & Ridderost fra Tresfjord

Marinerte oliven - Hummus

Hjemmebakt surdeigsbrød og smør fra Røros

Varme

Dampa blåskjell i en currysau med kokos og koriander

Bakte kyllinglår med morkelsaus og estragon

Teres Major av storfe med chimichurri

Grilla sommerkål med urtesmør og sprø kjerner

Nypoteter med smør og persille

845,- per person



LIST
CATERING
et godt måltid

Sommerbuffet 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..

Kalde

Skikkelig Cæsarsalat med dressing, krutonger og alpeost

Melon marinert med brønnkarse, feta og sprøstekt spekeskinke

Historiske tomater fra Rogaland med burrata og basilikum

Råmarinerte neper med koriander, lime og sesam

Historisk agurksalat med hylleblomst og granskudd

Groseille à maquereau – Lettgrava makrell med kefir og stikkelsbær

Kalveroastbiff med ruccula, tunfisksaus og kapers

Hval tataki med svart hvitløksmayo, sylta sopp og ponzu

Lokal spekemat

Alpeost fra Elnesvågen

Marinerte oliven – Hummus

Hjemmebakt surdeigsbrød og smør fra Røros

Varme

Dampa blåskjell i en currysau med kokos og koriander

Hvit fisk etter dagens fangst med løk og smørsau

Kyllinglår med morkelsau og estragon

Grilla sommerkål med urtesmør og sprø kjerner

Nypoteter med smør og persille

645,- per person



LIST
CATERING
et godt måltid

Sommerbuffet 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..

Kalde

Skikkelig Cæsarsalat med dressing, krutonger og alpeost

Melon marinert med brønnkarse, feta og sprøstekt spekeskinke

Historiske tomater fra Rogaland med burrata og basilikum

Råmarinerte neper med koriander, lime og sesam

Groseille à maquereau – Lettgrava makrell med kefir og stikkelsbær

Kalveroastbiff med ruccula, tunfisksaus og kapers

Lokal spekemat

Alpeost fra Elnesvågen

Marinerte oliven – Hummus

Hjemmebakt surdeigsbrød og smør fra Røros

Varme

Kyllinglår med morkelsaus

Hvit fisk etter dagens fangst med løk og smørsaus

Grilla sommerkål med urtesmør og sprø kjerner

Nypoteter med smør og persille

545,- per person



LIST
CATERING
et godt måltid