

Catering 2023

Kaker:		Pris:
Bløtkake med frukttopp 26 cm	15stykker	665,-
Firkantet bløtkake med frukttopp 29x50 cm	30 stykker	975,-
Fylt rullekake med karamellsaus	15 stykker	725,-
Peanøttkake 26 cm	15 stykker	485,-
Gulrotkake 26 cm	15 stykker	445,-
Moussekake 26 cm	15 stykker	595,-
Pasjonsfruktterte 22 cm	8 stykker	325,-
Pavlova med krem og frukt 29x40cm	20 stykker	795,-
Smørbrødkake med laks og reker eller roastbeef 25x40 cm	15 stykker	980,-

Bløtkake kan lages glutenfri mot et tillegg på 75,-

Koldtbord

Røkt laks, pepperlaks, egg med reker, røkt svinekam, roastbeef, spekeskinke, spekemorr, ovnsbakt kylling, potetsalat, grønnsalat, eggerøre, rømme, aioli, pesto, focaccia, smør
1 valgfri varmrett - velg mellom:

Kremet biffgryte med ovnsbakte poteter

Tradisjonell svinesteik med kjøttkaker

Catering 445,- pr. person (hos oss 495,-)

Minimumsbestilling for koldtbord 15 personer

Tapas

Reker med karri og kokosdressing, lefseruller med laks og kremost, ceviche av kveite, honninglaks, lefseruller med roastbiff og tyttebærrømme, pastasalat med spekeskinke, bakt kylling med mangosalsa, bruschetta med tomatsalat, asparges og spekeskinke, oster med karamelliserte valnøtter, aioli/pesto, focaccia

Varmmat

Biffspyd, kyllingspyd, saltbakte poteter

Catering 475,- pr. person (hos oss 525,-)

Minimumsbestilling for tapas 15 personer

Priser bare varmmat catering:

Kremet biffgryte med småpotet, focaccia, aioli og salat 295,- (335,- hos oss)

Stek og kjøttkaker, potet, saus og grønnsaker 295,- (335,- hos oss)

Hør med oss ift antall.

Snitter:

Snitter med roastbeef, reker og egg, laks og eggerøre, ost og skinke

35,- pr snitte (40,- hos oss)