



Chef's buffet stor:

Salat av sesongens sopp med grønnsaker og pasta (G/M)
Honning og balsamicobakt gresskar med spinatblader og feta (M)
Fransk potetsalat med kapers og aspargesbønner (SE)
Kylling satay med grønnsaker og peanøtt saus (P)
Spansk omelett med chorizo (E)
Lune pizzabiter (G/M)
Marokkanske kjøttboller i krydret tomatsaus
Teryakibakt laks (G/F)
5-spice svineribbe, asiatisk slaw og paprikasaus
Bakte grønnsaker
Fløtegratinerte poteter (M)
Brød, smør og aioli (G/M/E)
Eplekake (G)

Salad of seasonal mushrooms with vegetables and pasta (G/M)
Pumpkin baked with honey and balsamico, spinach leaves og feta cheese (M)
French potato salad with haricots verts (SE)
Chicken satay with veggies and peanut sauce (P)
Spanish omelette with chorizo (E)
Pizza slices (G/M)
Moroccan style meatballs in spicy tomato sauce
5-spice pork belly, Asian slaw, red pepper sauce
Teryaki salmon (G/F)
Baked veggies
Potatoes creamy au gratin (M)
Bread, butter and aioli (G/M/E)
Apple cake (G)

Kr. 749,- per person

ALLERGENER

Gluten (G), Melk (M), Egg (E), Soya (SO), Nøtter (N), Peanøtter (P), Lupin (L), Selleri(S), Sennep (SE), Sesamfrø (SF), Sulfitter (SU), Skalldyr (SK), Fisk (F), Bløtdyr (B) Gi oss beskjed på forhånd så tilpasser vi gjerne for barn, allergier og andre behov.



Chef's buffet:

Salat av sesongens sopp med grønnsaker og pasta (G/M)
Honning og balsamicobakt gresskar med spinatblader og feta (M)
Fransk potetsalat med kapers og aspargesbønner (SE)
Spansk omelett med chorizo (E)
5-spice svineribbe, asiatisk slaw og paprikasaus
Teryakibakt laks (G/F)
Bakte grønnsaker
Fløtegratinerte poteter (M)
Brød, smør og aioli (G/M/E)

Salad of seasonal mushrooms with vegetables and pasta (G/M)
Pumpkin baked with honey and balsamico, spinach leaves og feta cheese (M)
French potato salad with haricots verts (SE)
Spanish omelette with chorizo (E)
5-spice pork belly, Asian slaw, red pepper sauce
Teryaki salmon (G/F)
Baked veggies
Potatoes creamy au gratin (M)
Bread, butter and aioli (G/M/E)

Kr. 595,- per person

ALLERGENER

Gluten (G), Melk (M), Egg (E), Soya (SO), Nøtter (N), Peanøtter (P), Lupin (L), Selleri(S), Sennep (SE), Sesamfrø (SF), Sulfitter (SU), Skalldyr (SK), Fisk (F), Bløtdyr (B) Gi oss beskjed på forhånd så tilpasser vi gjerne for barn, allergier og andre behov.



Minglebuffet:

Honning og balsamicobakt gresskar med spinatblader og feta (M)

Marokkanske kjøttboller i tomatsaus

Teryakibakt laks (G/F)

Spansk omelett med chorizo (E)

Lune pizzabiter (G/M)

Fransk potetsalat med kapers og aspargesbønner (SE)

Pumpkin baked with honey and balsamico, spinach leaves and feta cheese (M)

Moroccan meatballs in spicy tomato sauce

Teryaki salmon (G/F)

Spanish omelette with chorizo (E)

Pizza slices (G/M)

French potato salad with haricots verts (SE)

Kr. 395,- pr person

ALLERGENER

Gluten (G), Melk (M), Egg (E), Soya (SO), Nøtter (N), Peanøtter (P), Lupin (L), Selleri(S), Sennep (SE), Sesamfrø (SF), Sulfitter (SU), Skalldyr (SK), Fisk (F), Bløtdyr (B) Gi oss beskjed på forhånd så tilpasser vi gjerne for barn, allergier og andre behov.