

Her kan du plukke ut retter og lage din egen buffét.eller legge til\bytte ut retter i våre oppsatte forslag. Minimumsbestilling er 10 porsjoner av kvar rett. Her finn du og kva allergen som finns i alle våre oppsette bufféar

A	Kjøtt kr 36.- pr person	Allergen
	Lokal spekemat	
	Kyllingspyd marinert i karri og kokosmjølk	
	Kyllingspyd i søt sur saus	
	Roastbiff med remulade	
	Urtefylt svinefilet	
	Svinesteik	-
	Grilla kyllingvinger	
	Melon med spekeskinke	
	Karbonader med løk	1,7,8,9
	Ovnsteikte amadine poteter	-
	Kylling kjøttbollar i tomatsalsa	
	Lamme kjøttbollar i tomatsalsa	
	Okse kjøttbollar i tomatsalsa	
	Spanske chorisopølser	
B	Fisk & skaldyr kr 39.- pr person	
	Marrocoinspirerte scampi	
	Røykelaks	fisk
	Lefserulladar med snøfriskost, ruccula og røykelaks	
	Sashimi av Salma laks med rista sesamfrø	
	Chilimarinerte Reker (servert i porsjonsbeger)	
	½ egg med reker og majones	
	Cabaret med reker	
C	Tilbehør & salatar kr 25.- pr person	
	Eggerøre	
	Marinerte assorterte oliven	
	Potetsalat	
	Tacosalat	
	Couscous salat	
	Gresk salat med feta ost	
	Grilla oste\baconfylt sjampinjong	
	Grilla daddel med bacon	
	Brie med fikenmarmelade på kjeks	
D	Dressingar kr 22.- pr person	
	Kvitløksdressing	
	Tousand Island	
	Fransk dressing	
	Rømme	
	Majones	
	Guacamole	
	Aioli	
	Tsatziki	
E	Brød kr 15.- pr person	
	Loff	
	Grovt landbrød	
	Focaccia	
	Flatbrød	
	Glutenfritt	

Forklaring til allergenmerking: 1=gluten,2=lupin3=fisk,