

Selskapsmeny

3-retters meny med kokk hjem

420,- for 3 retter, 500,- pr time pr kokk

Forretter:

Lettgravet kveite med hasselnøttmajones og friterte potetsticks

All: fisk, egg, sennep, hasselnøtt, sesam

*

Betetartar med dill, rugkrisp, kefir krem og confitert eggeplommekrem

All: melk, egg, hvete, rug

*

Potet- & purreløksuppe med kylling, krispi kyllingskinn og karriolje

All: melk,

*

Kongekrabbe serveres i skall med fennikelsalat og estragonmajones

All: skalldyr, egg, sennep (hvete i brød)

Hovedretter:

Bakt skrei med purreløkkompott, blomkål, gulrot og urtesmørsaus

All: fisk, bløtdyr, melk, sulfitt

*

Braiserte reinsdyrskanker med soppconfit, rødbeter, potetpure og vinsjy

All: melk, sulfitt, selleri

*

Andebryst og lår med kryddersjysaus, poteterrine og syltet røtter

All: melk, sulfitt, selleri

*

Vegetarisk perlebygg«risotto» med blåost, saltbakt sellerirot og syltet rødløk

All: bygg, melk, sulfitt, hasselnøtt, selleri

Dessert:

Hvit sjokoladepannacotta med sitron og marengs

All: melk, hasselnøtt

*

Kardemommekake mango kompott og yoghurt krem

All: hvete, hasselnøtt, melk

*

Vannbakkels med vaniljekrem og syltede frukter

All: hvete, egg, melk, mandler

Vi ber om at selskapet bestemmer seg for en felles meny.

Vi ordner selvsagt med allergivennlige alternativer

Biens selskapsbuffet:

Middelhavsbuffet:

420,- pr pers
Vitello tonnato (kalveroastbiff med
tunfiskmajones)
Porchetta med syltet løk
Lettgravet kveite
Andebryst med fiken og honning
Ass. spekemat
Frittata grønnsaksomelett
Skagensalat
Potetsalat med urter og olje
Caprese (Tomat og mozzarellasalat)
Grønn salat
Oster
Oliven
Urtemajones
Fruktfat
Brød
Min. 15 porsjoner

Tillegg til middelhavsbuffeten:

Kaldretter:
50,- pr porsjon
Risnudelsalat med asperges, reker
og toppet med chili og ponzusaus
Humus med grillede grønnsaker
Crispy kyllingsalat med sprøtt
kyllingskinn, sesammajones og
teriyakisau
Salat med røykt svineknokke, selleri
og sennepsdressing
Gravet ishavsørøye på salat med
ramsløk og epler
Gingravet lam med rødbeter, sprø
løk og epleseennep
Landpate med baconkompott
Røykt klippfisksalat med timian,
bakte gulbeter og rugkrisp

Varmretter:

50,- pr porsjon
Spicy kjøttboller i tomatsaus
Cajun stekte kyllingretter
Karbonadekaker med løk
min. 10 porsjoner av hver rett

Salater:

- Vegetarsalat med kikertpurè, soltørket tomat, fetaost og egg 150,-
(All: melk, egg, sulfitt, sennep, selleri)
- Salat med italiensk spekemat og parmesan 210,-
(All: melk, sulfitt, sennep, selleri)
- Salat med lett varmrøyt røye, fennikel, egg og eple 210,-
(All: melk, egg, sulfitt, sennep)
- Salat med confitert kalkun 210,-
(All: sulfitt, sennep)

Ekstra brød kommer i tillegg

Min. 10 porsjoner pr.rett

Gryter, supper og husmannskost:

- Gulasj - kjøttsuppe med oksekjøtt og paprika, med brød 175,- (All: sulfitt)
- Betasuppe, serveres med brød 175,- (All: bygg)
- Klippfiskgrateng med grønn salat og brød 210,- (All: fisk, melk, hvete i brød)
- Rød bacalao med poteter, løk og tomat, med brød 210,- (All: fisk, hvete i brød)
- Kalvefrikasse 240,- (All: melk, sulfitt, hvete)
- Kylling kokt i vin 210,- (All: sulfitt, hvete, melk)

Min. 15 porsjoner

Biens Blingser og brødmat

125,- pr blings

- Blings med pastrami, brønnskarse og pepperrotkrem (All: hvete, egg, sennep, melk)
- Blings med kyllingsalat (All: hvete, egg, sennep, selleri)
- Blings med humus og grillede grønnsaker (All: hvete, selleri)
- Blings med fennikelsalami og mozzarella (All: hvete, melk, egg, sennep)
- Blings med kjøttpålegg og syltet løk (All: hvete, egg, sennep)
- Blings med røykt blåkveite og potet-aioli (All: hvete, fisk, melk)
- Blings med pesto, spekeskinke, avocado, tomat og mozzarella (All: hvete, pinje, cashewnøtter, melk)

Alle blingsene serveres med salat og passende dressing

Min. 15 porsjoner hvor av min 5 stk. pr. variant

Vel bekomme!