



Prisliste enkle måltid/catering 2020

Lunsj		
Varm lunsj	Karbonader, eggerøre, reker, røykelaks og spekeemat	210,00
Koldtbord (min. 25 pers.)	Reker med majones og sitron, røykt laks med eggerøre, spekefat med fenalår, spekeskinke og mårpølse, amerikansk skinke med waldorfsalat, karbonader med stekt løk, roastbiff med potetsalat, grillet kylling, grønn salat, Thousand Island dressing, flatbrød, brød og smør.	295,00
Forrett		
Bruschetta		50,00
Blomkålsuppe		75,00
Melon og spekeskinke		55,00
Middag		
Kjøttkaker	Med kokte poteter, grønnsaksblanding, brun saus og tyttebærsyltetøy	195,00
Røykt filet kam av svin	Med kokte poteter, blomkålblanding, saus, waldorfsalat og tyttebærsyltetøy	255,00
Viltgryte	Med ris eller poteter, og grønn salat	265,00
Lammesteik	Med kokte poteter, blomkålblanding, brun saus og tyttebærsyltetøy	295,00
Oksesteik	Med kokte poteter, blomkålblanding, brun saus og tyttebærsyltetøy	260,00
Røykt svinekam	Med kokte poteter, blomkålblanding, brun saus og tyttebærsyltetøy	220,00
Omsnbakt laks	Med kokte poteter, grønn salat og rømmedressing	240,00
Kyllinglår	Med ris, grønn salat og dressing	230,00
Gryterett	Av kjøttdeig, ris, salat og baguetter	195,00
Betasuppe	Med loff	210,00
Pinnekjøtt	Med kokte poteter, kålrotstappe og kraft	380,00



Svineribbe	Med kokte poteter, rødkål og saus	330,00
Tillegg for fløytegratinerte poteter		20,00

Dessert

Dronning Maud-pudding		80,00
Sjokolademoussè		65,00
Is	Med varme bær	55,00
Panna Cotta	Med bærsaus	80,00
Riskrem	Med rød saus	75,00
Multekrem		95,00

Drikke

Brus 0,5l flaske	Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta, Bon Aqua, Urge	30,00
Kaffi/te	Servert på bord	20,00
Kaffi/te	Pr. kanne på buffèt	95,00
Saft	Pr. mugge på bord/buffèt	15,00

Pris pr. person viss ikkje anna er spesifisert. Born under 16 år gjev 40% rabatt.

Turoperatorar har 20% rabatt på listeprisane.

For servering på bord tilkommer kr. 20,- pr. kuvert.

Alle prisane er inkl 25 % MVA.