

Tapasbuffeter

Buffet 1 kr 360,-

Varmmat

Honning -og sitronstekt kylling med bakte grønnsaker

Kjøttboller med chili i spicy tomatsaus

Bakte småpoteter med persille og rødløk

Kaldmat

Chili -og hvitløksmarinerte scampi med asiaremulade

Serrano spekeskinke og salami picante med marinert melon

Krydderbakt laks med mangosalat

Spansk potetsalat med vinaigrette

Tilbehør

Grønn salat med vinaigrette

Aioli, marinert oliven, soltørket tomat

Foccacia

Buffet 2 kr 425,-

Varmmat

Langtidsbakt svinenakke med sort pepper og rotgrønnsaker

Ovnsbakte kyllinglår med chili, soyasaus og sesam

Quiche med bacon og spinat

Bakte småpoteter med persille og rødløk

Kaldmat

Serrano spekeskinke og salami picante med marinert melon

Krydderbakt laks med mangosalat

Grillet og marinert asparges med basilikumpesto

Salat med gratinert brie, honning og karamelliserte valnøtter

Urte -og sitrusmarinerte argentinske villreker med peppermajones

Tilbehør

Grønn salat med vinaigrette

Aioli, marinert oliven, soltørket tomat

Foccacia

Tyrifjord Hotell

Ikke for stort – Ikke for lite

Buffet 3 kr 465,-

Varmmat

Langtidsbakt svinenakke med sort pepper og rotgrønnsaker

Honning -og sitronstekt kylling med bakte grønnsaker

Kjøttboller med chili i spicy tomatsaus

Quiche med bacon og spinat

Bakte småpoteter med persille og rødløk

Kaldmat

Chili -og hvitløksmarinerte scampi med asiaremulade

Serrano spekeskinke og salami picante med marinert melon

Krydderbakt laks med mangosalat

Salat med gratinert brie, honning og karamelliserte valnøtter

Spansk potetsalat med vinaigrette

Urte -og sitrusmarinerte argentinske villreker med peppermajones

Tilbehør

Grønn salat med vinaigrette

Aioli, marinert oliven, soltørket tomat

Focaccia

Tradisjonelt Koldtbord

Buffet 1 kr 345,-

Varmmat

Karbonader med brunet løk

Ovnsbakte kyllinglår med rosmarin og hvitløk

Kaldmat

Røket laks med eggerøre

Urtebakt laks med agurksalat og majones

Roastbiff med remulade, rødløk og syltet agurk

Røkt og saltet skinke med waldorfsalat

Tilbehør

Klassisk potetsalat

Grønn salat med vinaigrette

Aioli

Pestorømme

Oppskåret brød og loff

Soft og meierismør

Buffet 2 kr 445,-

Varmmat

Langtidsbakt svinenakke med sort pepper, rotgrønnsaker og peppersjy

Karbonader med brunet løk

Ovnsbakte kyllinglår med rosmarin og hvitløk

Kaldmat

Røket laks med eggerøre

Urtebakt laks med agurksalat og majones

Chili -og hvitløksmarinerte scampi med trøffelmajones

Roastbiff med remulade, rødløk og syltet agurk

Birkebeinerskinke og salami piccante med rømme

Røkt -og saltet skinke med waldorfsalat

Tilbehør

Klassisk potetsalat

Grønn salat med vinaigrette

Aioli

Pestorømme

Oppskåret brød og loff

Soft og meierismør

Diverse

Tapastallerken kr 285,-

Serrano spekeskinke, Brie, quiche med bacon og spinat, kyllingrullade med mozzarella og pesto, krydderbakt laks med mangosalat, marinerte scampi, spansk potetsalat med vinaigrette, grønn salat, aioli

Koldttallerken kr 265,-

Roastbiff med remulade, spekeskinke, stekt kyllingbryst med waldorfsalat, røket laks med eggerøre, urtebakt laks, reker med majones, klassisk potetsalat, grønn salat

Focaccia 1/2 kr 79,- 1/1 kr 149,-

Hele kaker

Kan kjøpes i følgende størrelser:

5 – 6 personer, 19 x 14 cm	kr	345,-
8 – 10 personer, 20 x 20 cm	kr	505,-
12 – 16 personer, 24 x 24 cm	kr	695,-
20 – 24 personer, 28 x 28 cm	kr	995,-
35 personer, 38 x 28 cm	kr	1575,-

Marsipankake/ bløtkake - tre lag med saftige hjemmelagede sukkerbrød som dynkes og fylles etter ønske. Trekkes med marsipan eller pyntes med krem.

Sjokoladesymfoni - mørk sjokolademousse med hasselnøttsmørkrem på mandel- og hasselnøttbunn. Glutenfri.

Suksessterte - nøttebunner lagvis med fyldig eggekrem, toppet med ristede mandelflak. Glutenfri.

Ostekake på kjeksbunn - frisk ostekrem med smak av pasjonsfrukt på sprø kjeksbunn

Pasjonsfruktmousekake - luftig pasjonsfrukt mousse med melkesjokoladekrem og bananbunn

Vanilje- og sjokoladeiskake - hjemmelaget iskrem med kirsebær og karamellinnlegg på en bunn av mandler og peanøttbunn

Kakestykker fra konditoriet kr 75,- pr. stykke

Marsipankake/ bløtkake - tre lag med saftige hjemmelagede sukkerbrød som dynkes og fylles etter ønske. Trekkes med marsipan eller pyntes med krem.

Sjokoladesymfoni - mørk sjokolademousse med hasselnøttsmørkrem på mandel- og hasselnøttbunn

Suksessterte - nøttebunner lagvis med fyldig eggekrem, toppet med ristede mandelflak

Ostekake på kjeksbunn - frisk ostekrem med smak av pasjonsfrukt på sprø kjeksbunn

Pasjonsfruktmousekake - luftig pasjonsfrukt mousse med melkesjokoladekrem og bananbunn

Tyrifjord Hotell

Ikke for stort – Ikke for lite

Konfekt

Konfekteske med 16 stk. hjemmelagde pralinerkuler fra konditoriet	kr 239,-
Sjokoladekuler fylt med smak av nougat, bringebær, pasjonsfrukt og kokos	
Konfektposer med sjokoladefeulletines	kr 79,-
Temperert tysk kvalitetssjokolade blandet med sprø flak, velg mellom hvit, mørk eller melkesjokolade	
Konfektposer med hjemmelagede fløtekarameller	kr 79,-

Påsmurt

Karbonadesmørbrød og 4 snitter kr 298,-
Roastbiff med remulade
Reker med majones
Røkelaks med eggerøre
Camembert med drue

Vi leverer også ut et bredt utvalg av rundstykker, baguetter, salater og middagsretter. Ta kontakt med oss for utvalg og priser.