

Cateringmeny

Tapasbuffeter (min. 8 personer pr. bestilling)

Tapasbuffet 1 kr. 425,-

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 og salami silliana med marinert melon
Krydderbakt laks med mangosalat
Spansk potetsalat med vinaigrette

Tilbehør

Grønn salat med vinaigrette
Aioli, marinert oliven, soltørket tomat
Foccacia

Tapasbuffet 2 kr. 495,-

Varmmat

Langtidsbakt svinenakke med sort pepper og rotgrønnsaker
Ovnsmakte kyllinglår med chili, soyasaus og sesam
Quiche med bacon og spinat
Bakte småpoteter med persille og rødløk

Kaldmat

Serrano spekeskinke og salami silliana 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

Tapasbuffet 3 kr. 555,-

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 og salami silliana 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

Tyrifjord Hotell

Ikke for stort – Ikke for lite

Tradisjonelt Koldtbord (min. 8 personer pr. bestilling)

Buffet 1 kr. 405,-

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. 525,-

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 silliana med rømme
Røkt og saltet skinke med waldorfsalat

Tilbehør

Klassisk potetsalat
Grønn salat med vinaigrette
Aioli
Pestorømme
Oppskåret brød og loff
Soft og meierismør

Tyrifjord Hotell

Ikke for stort – Ikke for lite

Koldtanretninger (min. 8 personer pr. bestilling)

Tapastallerken kr. 299,-

Serrano spekeskinke, Brie, quiche med bacon og spinat, kyllingrullade med bakt paprika og chorizo, varmrøkt laks med mangosalat, marinerte scampi, spansk potetsalat med vinaigrette, grønn salat, aioli

Klassisk koldttallerken kr. 294,-

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

Påsmurt (min. 6 personer pr. bestilling)

Karbonadesmørbrød og 4 snitter kr. 345,-
Roastbiff med remulade
Reker med majones
Røkelaks med eggerøre
Camembert med drue

Baguetter (min. 4 personer pr. bestilling)

27cm, velg mellom fin eller frøkorn

Ost, skinke, majones, agurk, tomat, paprika	kr. 92,-
Brie, spekeskinke, fikenmarmelade, paprika	kr. 94,-
Røket laks, eggerøre, agurk, sitron, paprika	kr. 98,-
Kylling, tomat, agurk, revet parmesan, aioli	kr. 99,-

Bakst (min. 4 personer pr. bestilling)

Nystekt kanelsnurr med melisglasur	kr. 38,-
Nystekt wienerbrød med vaniljekrem	kr. 35,-

Hjemmelaget foccacia 6-8 personer

Saftig italiensk brød med flaksalt og olivenolje. kr. 79,-

Tyrifjord Hotell

Ikke for stort – Ikke for lite

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 (produseres ikke i den minste størrelsen)	<i>3 lag med saftige hjemmelagede sukkerbrød som dynkes og fylles etter ønske. Trekkes med marsipan eller pyntes med krem.</i>
Sjokoladesymfoni	<i>Mørk sjokolademousse med hasselnøttsmørkrem på mandel- og hasselnøttbunn</i>
Suksessterte	<i>Nøttebunner lagvis med fyldig eggekrem, toppet med ristede mandelflak</i>
Ostekake på kjeksbunn	<i>Frisk ostekrem med smak av pasjonsfrukt på sprø kjeksbunn</i>
Pasjonsfruktmoussekake	<i>Luftig pasjonsfruktmousse med melkesjokoladekrem og bananbunn</i>

Håndlaget konfekt fra vårt konditori

Konfekteske med 16 stk. assorterte praliner	kr. 249,-
Praliner pr. stk. pakket i cellofanpose	kr. 14,-
Konfektposer med sjokoladefeuilletines <i>Temperert tysk kvalitetssjokolade blandet med sprø flak, velg mellom hvit, mørk eller melkesjokolade</i>	kr. 79,-
Konfektposer med hjemmelagede fløtekarameller	kr. 79,-