

Tyrifjord Hotell

Ikke for stort – Ikke for lite

Tapasbuffeter

Buffet 1 kr. 385,-

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 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. 445,-

Varmmat

Langtidsbakt svinenakke med sort pepper og rotgrønnsaker
Ovnsmalte 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. 495,-

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 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

Tyrifjord Hotell

Ikke for stort – Ikke for lite

Tradisjonelt Koldtbord

Buffet 1 kr. 365,-

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. 465,-

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

Tyrifjord Hotell

Ikke for stort – Ikke for lite

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

Foccacia kr. 79,-

Påsmurt

Karbonadesmørbrød og 4 snitter kr. 299,-
Roastbiff med remulade
Reker med majones
Røkelaks med eggerøre
Camembert med drue

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	<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>

Tyrifjord Hotell

Ikke for stort – Ikke for lite

Kakestykker kr. 75,- pr. stykke

Marsipankake/ bløtkake	3 lag med saftige hjemmelagede sukkerbrød som dynkes og fylles etter ønske. Trekket 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
Pasjonsfruktmoussekake	Luftig pasjonsfruktmousse med melkesjokoladekrem og bananbunn

Konfekt

Konfekteske med 16 stk. med hjemmelagde praliner kr. 239,-
Sjokoladekuler fylt med smak av nugat, 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,-