

Vare

CATERINGMENYER

LUNSBORD

Røkt ørret med eggerøre
Ovnsbakt laks med hvitløk og lime
Sildeanretning
(Tomatsild, Sennepsild, Rømmesild og Sursild)
Halve smilende egg med reker og majones
Saunaskinke med Italiensk salat
Roastbiff med remulade, rødløk og sylteagurk
Langtidsstekt marinert kyllingbryst
Potetsalat og Waldorfsalat
Pris per person
Kr. 210

SVEBERGTUNETS FESTKOLDBORD

Røkt ørret med eggerøre
Gravet ørret med sabla god sennepssaus
Ovnsbakt laks med hvitløk og lime
Håndpillede Reker med sitron og majones
Sildeanretning
(Tomatsild, Sennepsild, Rømmesild og Sursild)
Halve smilende egg med reker og majones
Saunaskinke med Italiensk salat
Roastbiff med remulade, rødløk og sylteagurk
Marinert kalkunbryst
Spekefat med rømme og flatbrød
Potetsalat og Waldorfsalat
Pris per person
Kr 325,-

TILBEHØR

Blandet salat med dressing

kr. 25 per pers.

Brød og smør

kr. 15 per pers.

Focciabrød og aioli

kr. 30 per pers.

SPEKEMAT:

Westfaler spekeskinke, Morrpølse, Fenalår og Viltpølse

Potetsalat

Eggerøre

Rømme

Honningmelon Rørosflatbrød og pisket smør

Pris per person

Kr 195,-

Tunets Viltgryte

Med stekt mandelpotet, og rosenkål. Tyttebær og Rørosflatbrød

Pris kr. 205 per pers.

Biff Stroganoff

Med ris, salat og dressing

Pris kr. 155 per pers.

Lasagne

Med salat og dressing

Pris kr. 140 per pers.

Bacalao

Pris kr. 185 per pers.

Karbonadesmørbrød

Med ertestuing, stekt løk, tomat og agurk

Enkel, kr. 65 per stykk.

Dobbel, kr. 85 per stykk.

DESSERTER

Vanilje Panna Cotta med bærcoulis

Serveres i porsjons glass

Kr. 79 per pers.

Skjokolademousse med vaniljesaus

Serveres i porsjons glass

Kr. 55 per pers.

Svebergtonets Hjemmelagde Karamellpudding

Med karamellsaus og krem

For 10-12 personer

Kr. 210,-