



## CATERING 17-21 SHARING MENY

475,- pr. pers.

### KOLDT

Biff tartar, sprø løk, gresskarkjerner og urter.

[gluten (hvete), egg, soya]

Kveite sashimi, ponzu.

[fisk, soya]

Avokadokrem, agurk, fennikel, urter og grønn chili.

[-]

Kimchisalat.

[sulfitt]

### VARMT

Svinekroetter, persillemajones, parmesan.

[gluten (hvete), melk, egg]

Gyosa dumplings, Kombu consommè, wakame, koriander.

[gluten (hvete), egg, sesam]

Crispy chicken, sweet og sour saus, koriander og sesamfrø.

[gluten (hvete), egg, sulfitt, sesam]

Langtidsstekt brisket, grillede grønnsaker, sprø potet og sjysaus.

[-]

Tynnribbe med barbecuesaus, potetchips og sprø løk.

[gluten (hvete), soya]

Ørret, reddik, caviarsaus.

[melk, fisk, sulfitt]

Bakt potet med geitost og jordskokk.

[melk]



## CATERING 17-21 EXTRAS

### BRØD

Helt surdeigsbrød og Aioli  
[gluten (hvete, rug), egg]

95,-

### SVIN

Pata Negra, 50 gram.  
[-]

225,-

### CHARKUTERI

Italiensk mortadella, seranoskinke og fuet salami.  
[-]

95,-

### LOKALE OSTER

Trøffelost, Blå Viking og geitost fra Snertingdal Ysteri.  
[melk]

135,-

### SHARING DESSERT

Sjokolade og chili.  
[nøtter (mandel), soya]

Gulrotkake, kryddpepper, rømme.  
[gluten (hvete), melk, egg]

Hvit sjokolademousse, karamell, kake og  
bjørnebærsaas.  
[gluten (hvete), melk, soya]

95,- pr. pers.