

BUFFETMENY

Lørdag 13. september 2025

Kaldmat:

- Sjømatsalat med kremet urtedressing, reker, røkelaks og syltet rødløk (SK, F, M, SU)
- Pasta pesto med kylling og søte cherrytomater (G, E)
- Cæsarsalat med kylling (E, M, G)
- Deli kjøtt og ost, roastbeef, skinke og kalkun (M)
- Potetsalat (ingen allergener)
- Soltørkede tomater og oliven med oregano (ingen allergener)
- Brød med smør og aioli (G, E, M)
- Oppskåret frukt (ingen allergener)

Varmmat:

- Kyllinglår (G, M)
- Laks i delikat hvitvinssaus (F, M, SU)
- Grillede poteter med rosmarin (ingen allergener)
- Dampede grønnsaker (ingen allergener)

Dessert:

- Sjokoladekake (G, E, M, S)
- Småkaker



Drikke:

Kaffe/ te

Allergener: G (gluten) – SK (skalldyr) – F (fisk) – E (egg) – S (soya) – M (melk) – SN (sennep)
– H (hvitløk) – L (laktose) – SU (sulfitter)

Buffetpris kr pr person 650
(barn kr 325)

BUFFETMENY

Søndag 14. september 2025

Kaldmat:

- Sjømatsalat med kremet urtedressing, reker, røkelaks og syltet rødløk (SK, F, M, SU)
- Pasta pesto med kylling og søte cherrytomater (G, E)
- Cæsarsalat med kylling (E, M, G)
- Roastbeef med remulade (E, SN)
- Potetsalat (ingen allergener)
- Soltørkede tomater og oliven med oregano (ingen allergener)
- Brød med smør og aioli (G, E, M)
- Oppskåret frukt (ingen allergener)

Varmmat:

- Helstekt Entrecôte med bernaisesaus (E, M)
- Laks i delikat hvitvinssaus (F, M, SU)
- Grillede poteter med rosmarin (ingen allergener)
- Dampede grønnsaker (ingen allergener)

Dessert:

- Tradisjonell marspipankake (G, E, M, SN)
- Eplepai (E, M)



Drikke:

Kaffe/ te

Allergener: G (gluten) – SK (skalldyr) – F (fisk) – E (egg) – S (soya) – M (melk) – SN (sennep)
– H (hvitløk) – L (laktose) – SU (sulfitter)

Buffetpris kr pr person 650
(barn kr 325)