

Catering Meny

KLASSISKE SNITTER (4 stk) 295,-

- Roastbiff, rødløk & remulade ^{1,3,4}
- Reker med dill, sitron & majones ^{1,3,5}
- Røkelaks med eggerøre, agurk & sitron ^{1,3,2,6}
- Smørbrød med hjemmelagde karbonader ¹

TAPASMENY 595,-

- Focaccia med aoli ^{1,3,7}
- Lokal spekemat med pikkels & rømme ^{2,4}
- Oster fra Thorbjørnrud Ysteri med nøttebrød & plommekompott ²
- Chili & hvitløksmarinert scampi ⁵
- Frittata med tomat & spinat ^{2,3}
- Saltbakte småpoteter med urteolje
- Salat & hvitløksdressing ^{2,3}
- Kjøttboller i tomat saus
- Kyllingspyd med sataisauz & peanøtter ⁸

BUFFET (min 20 pers)

595,-

FORRETTER

- Varmrøkt ørret med pepperrot saus ^{2,6}
- Gravet laks med sennepssaus ^{6,3}
- Roastbiff med remulade ^{3,4}
- Thorbjørnruds egen potetsalat ^{2,3,4}
- Spekemat fra ask gård med pikkels & rømme ^{2,4}
- Tomatsalat ⁴
- Grønn salat
- Hjemmelaget focaccia med aoli & smør ^{1,3,7}
- Kremet blomkålsalat ²

HOVEDRETTER (velg mellom):

- Varme karbonader med stekt løk
- Lasagne med tilbehør ^{1,2,3,9}
- Thorbjørnruds gryterett med hjemmelaget potetpuré ^{2,9}
- Gratinert laks med potetmos

DESSERTER

- Ostefjøl med Thorbjørnrud Ysteri sin cheddar, brie & rød ku med nøttebrød & plommekompott ^{1,2,8}
- Hjemmelaget karamellpudding ^{2,3}
- Dagens kake ^{1,2,3}

OVERTIDSMAT & VARMRETTER

- Hjemmelaget lasagne med salat ^{1,2,3,9} 195,-
- Thorbjørnruds gryterett med hjemmelaget potetpuré ^{2,9} 205,-
- Hjemmelagde karbonader, stekt løk, ovnsbakte poteter & tyttebær 195,-
- Focaccia med kylling, tomat & pesto ¹ 95,-

DESSERTER (per person)

- Karamellpudding ^{2,3} 79,-
- Pannacotta med bærcoulis ² 79,-
- Brownie med marinerte kirsebær ^{1,2,3} 85,-

Dessertene våre anrettes og leveres i glasskåler som skal returneres. Manglende skåler belastes med 35,- kroner per stykk.

Allergener:

- | | |
|-------------|------------|
| 1. Gluten | 6. Fisk |
| 2. Melk | 7. Sennep |
| 3. Egg | 8. Nøtter |
| 4. Sulfitt | 9. Selleri |
| 5. Skalldyr | |



THORBJØRNRUD
HOTELL