



Delemat / buffet på bordet

Sosialt og hyggelig

Med denne menyen deler vi maten på mindre fat så gjesten får en liten buffet på bordet.

Vi legger opp maten for 6-10 personer per fat og dere kan sitte til bords, kose dere og sende maten rundt.

Kalde retter

- Pastasalat Rosso med reker og avacato
- Ostefat med fruktgele, bær, aprikoser og valnøtter
- Lokal spekemat fra Haugslia gård, potetsalat, syltet rødløk
- Råmarinert laksefilet, pisket Rørosrømme, ingefær-soya
- Bresert Hjortefilet, gulrotpure med chili
- Rustikke grønnsaker i sesong med pesto
- Langtidsbakt ytterøykylling med mangosalsa.
- Fersk salat med marinerte tomater og gresskarfrø

Varme retter

- Tapaskjøttboller i ØL-Bbq saus
- Stekte Fæby Cerisa poteter med urter og havsalt
- Choritzopølser med bacon,
- Focaccia med øl-mask og aioli.

Pris: 325.-

Kun kaldmat 285.-

Dessert

Tapas-dessert

Blanding av sjokolade, mousse, konfekt og friske bær serveres på rustikk måte
85.-

-

Krydder panna-cotta med marinerte jordbær, tranebærknekk og sjokoladestang
65.-

Ønsker dere andre retter på menyen, kan vi justere innholdet etter deres ønske. Bare ta kontakt.



FÆBY BRYGGERI AS
Febyvegen 49B
7654 Verdal
+47 906 99 421
post@faeby.no