



## Konfirmasjon på Fæby 2020

Har du konfirmant til våren og er på utkikk etter lokaler og/eller mat?

Vi tilbyr både selskap her på Fæby samt catering.

Under er noen forslag til menyer, med tilhørende priser. **Vi kan også sette opp menyer etter ønske.**

Ta kontakt på telefon 906 99 421 eller [post@faeby.no](mailto:post@faeby.no) for bestilling og spørsmål.

### Konfirmasjonsmeny 1

Catering: 3 retter kr 395,- / 2 retter kr 325,-

Forrett	Bakt ørret med pinjekjerner og parmesan, tomatconfit, sitrønsaus, dampet asparges nybakt focaccia m/smør.
Hovedrett	Pepperbiff av ytrefilet 160gr, rustikke grønnsaker, gulrotkrem med chili, sjampinjongconfit, fløtegratinerte poteter, peppersaus.
Dessert	Panna cotta med blåbær og kokos, marinerte jordbær, mandelknekk med tranebær, pikekyss.

### Konfirmasjonsmeny 2

Catering: 3 retter kr 355,- / 2 retter kr 295,-

Forrett	Coppa spekeskinke og chorizopølse, limemarinert melon, ristede cashewnøtter, rucola, aprikos-chilimajones, nybakt brød/smør.
Hovedrett	Fylt kyllingbryst med krydderost, maiskrem, ristede grønnsaker, bakte småtomater, potetpure av Cerisa, saus av pepperkremost.
Dessert	Fransk sjokoladeterte med valnøtter, epler parisienne, jordbærsalat, vaniljesaus med lakris

FÆBY BRYGGERI AS  
Febyvegen 49B  
7654 Verdal  
+47 906 99 421  
[post@faeby.no](mailto:post@faeby.no)





## Konfirmantbuffet

Catering: kr 295,-

### Kaldmat

Pulledpork, rustikke vårgrønnsaker,  
Wraps med røkt laks, asparges og kremost  
Spekematspyd, sitrusmarinert melon  
Steambuns med revet andekjøtt, sesam og vårløk, chipotlemayo  
Pastasalat rosso med grønnsaker, salatost

### Tilbehør

Fæby potetsalat med urter og rødløk  
Blandet salat med grønnsaker.  
Aioli og pesto  
Focaccia og smør.

### Varmmat (velg to av følgende retter):

Kyllingspyd satay av Ytterøykylling, stekte grønnsaker  
Spareribs med Bbq saus-stekte maiskolber med urtesmør  
Tapaskjøttboller i bbq saus  
Løkringer, mozzarellasticks, småpotet.  
Gratinert supernachos med salsa og rømme.  
Laksespyd i krydderpanko med søt chili , eggnuddler.  
Stekte krydderpølser med grønnsaker i teriyaki.

Tillegg for 3.varmrett kr.55.-

### 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



## Klassisk koldtbord

Catering: kr 325.-

### Kaldmat

- Røkt laks, pepperlaks.
- Pestobakt småkveite.
- Roastbiff, røkt svinekam.
- Spekeskinke/morrrpølse.
- Bakte/marinerte lår fra Ytterøykylling
- Egg-fat med majones og reker

### Tilbehør

- Potetsalat med urter, rødløk og pinjekjærner
- Blandet salat med grønnsaker.
- Rømme, remulade, aioli.
- Eggerøre, focaccia og smør.

### Varmmat (velg mellom følgende retter)

- Oksegryte med sopp og løk, saltbakt Cerisapotet.
- Okse eller svinesteik, kjøttkaker, Fæbypotet, steiksaus, grønnsaker i sesong, rørte tyttebær.
- Bakte kyllingbryst fra Ytterøykylling med mangosalsa, potetpuré, kremostesaus med ramsløk.

Én ekstra varmrett: 65,-

### Dessert: kr 65.-.

Velg imellom

- Makroner, brownies, panna cotta, marinerte bær, sjokoladeflak
- Fæby Karamellpudding med krem og friske bær , karamellsaus med vanilje
- Kærlighetsfrukt-ostekake med marinerte jordbær, tyttebærknekk, pikekys



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



## Gårdstapas

Catering: Kr 350,-

### Kaldmat

- Tre sorter lokal spekemat, melon, marinert løk.
- Fransk potetsalat med sennep og vårløk.
- Brie og edel blå med sjokolade og bær.
- Pastasalat med grønnsaker, salatost og salte nøtter
- Fylte lakseruller med kremost og asparges, pisket rørosrømme
- Langtidsbakt ytterøykylling med mangosalsa.
- Fersk salat med bakte tomater og gresskarfrø
- Focaccia med havsalt og smør.

### Varmmat

- Tapaskjøttboller i bbq-saus med cola.
- Biffspyd med pepperrub, selleripuré og rødvinssaus
- Bakte småpoteter fra gården med urter og havsalt.

### Porsjonsdessert kr 55.- pr pers

- Krydder-panna cotta med marinerte jordbær og sjokoladestang, eller
- Blåbær Skyr-mousse med friske bær, browniestrø og mandelknekk.

## Catering på varmmat for minst 10 personer

Bakte Ytterøykyllingbryst med mangoglace, potetpuré og fersksalat	175.-
Oksegryte med sopp og løk, saltbakte Cerisapoteter fra Fæby, fersk salat	190.-
Okse/svinesteik kjøttkaker, Fæbypotet, steiksaus, grønnsaker, tyttebær	195.-

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

