



GÅRDSTAPAS CATERING

KALDMAT

- Pastasalat med rucula, bakte beter, småtomater og salatost
 - Fransk potetsalat med urter, rødløk og sennep
 - Ostefat med 2 typer ost, fruktgele og grissini
 - Tre sorter lokal spekemat, melon, marinert rødløk
- Råmarinert laksefilet med malt i fra Bonsak på Skogn , pisket rørosrømme
 - Reker ``Skagen`` laget med surøl og urter
- Oksepastrami med parmesan, sitronzest og urter, basilikum-mayo
 - Fæby-Focaccia med ølmask og aioli
 - Oliven

Pris for kaldmat (lett måltid) 275,-

VARMMAT

- Håndlaget tapas kjøttboller av Haugslia gris i Fæby øl-saus
- Stekt Ytterøykylling i Korean BBQsaus, sesam og maisstuing
 - Bakte Cerisa småpoteter fra Fæby med urter og havsalt

Pris: inkl. varmmat (fullt måltid) 375,-

DESSERT

Tapas-dessert: Blanding av sjokolade, mousse, konfekt og friske bær serveres på rustikk måte.

75,-

Krydder pannacotta med marinerte jordbær og sjokoladestang

65,-

Vår tapasmeny kan også legges opp som delemat hvis det passer din anledning



GLUTEN



SENNEP



SESAM



KREPSDYR



EGG



SELLERI



PEANØTTER



SOYA



MELK



NØTTER



FISK



LUPINER



SKALLDYR



SULFITTER