



Catering koldbord



Koldtbord 1

Roastbiff med remulade
Kylling med waldorfsalat
Røkt svinebog med italiensk
salat
Fiskekabaret med majones
Røkt laks, sursild, tomatsild
Hjemmelaget
karamellpudding Pris pr. pers.
kr. 235,-

Koldtbord 2

Roastbiff med remulade
Spekemat med eggerøre
Kylling med waldorfsalat
Kald skinkesteik med surkål
Fiskekabaret med majones
Kokt laks med rømme
Sursild og tomatsild
Hjemmelaget
karamellpudding Pris pr. pers.
kr. 255,-

Koldtbord 3

Roastbiff med remulade
Kald skinkesteik med surkål
Kyllingkabaret med majones
Kald kokt svinebog med
italiensk salat
Fiskekabaret med majones
Kokt laks med rømme
Røkt laks med eggerøre
Ost og kjeks
Hjemmelaget
karamellpudding Pris pr. pers.
kr. 295,-

Spekemat og Rømmegraut
Rømmegraut (ca 4dl)
Spekeskinke, fenalår, morr (ca120gr)
Eggerøre, potetsalat, flatbrød
Pris pr. pers. kr. 195,-

Varmretter til Koldtbord
(1/2 middagsporsjon pr. pers.)
Skinkesteik med tilbehør
Pris pr. pers. kr. 80,
Elg karbonader med fløtesaus
Pris pr. pers. kr. 85,-

