

Buffet og tapas

De 14 allergenene: Kornslag som inneholder gluten, skalldyr, egg, fisk, peanøtter, soya, laktose produkter, nøtter, selleri, sennep, sesamfrø, lupin, svoveldioksid og sulfitter

Si i fra ved allergener blant dine gjester.

Original buffet

Marinerte krepsehaler med mangosalat med chili og mynte servert i agurkskål (skalldyr)

Kjøkkenets røkte ørret servert med reddik, spirer og granateple. Hell over urte- og sitrusvinaigrette «à la minute» (fisk, sennep)

Deilig italiensk caprese med mozzarella, basilikum, solmodne plommetomat.

Toppet med mix av sesongens små tomater, kvernet pepper, sprø frøblanding og crema di balsamico (melk, sesamfrø svoveldioksid og sulfitter)

Aspargeskrukkke. Mini asparges som titter opp fra jorda. Jord, (sprø rugbrød) lecakuler, (gresskar og solsikkekjerner) og røtter (kremost) (hvete, bygg, rug, soya, melk, sesamfrø)

Coppa italiensk skinke i tynne skiver. Servert med fiken, hvitvinsdampede tranebær og urter.

Gnocchisalat (poteter på klassisk italiensk måte) med tynne skiver polkabete og parmesanost. Toppet med hasselnøtter, kjørvel og granateple (laktose, hasselnøtter, egg, hvetemel)

Ostefat med deilig brie og taleggio en italiensk halvmyk rødkittost av kumelk.

Ost kommer med aprikoskrem og honningstekte nøtter, korn og bær. Skiver av husets sprø frukt og nøttebrød (laktose, nøtter, sesamfrø, hvete, rug, bygg, soya).

Hummus med smak av spisskummen, hvitløk og sitrus. Toppet med olivenolje, friske urter og spirer (sesamfrø, soya)

Kjøkkenets aioli (soya, egg, sennep)

Nybakt focaccia med frø, urter og chili (hvete, sesamfrø, soya)

Kjøkkenets trøffelsmør og kryddersmør (melk)

Varmt:

Gambas al ajillo, scampi stekt med hvitløk, chili og ferske urter. Toppet med bakt paprika og vårløk (skalldyr, sesamfrø)

Pork belly buns. Kjøkkenets steam buns (egg, hvete) med langtidstekt soya og chilimarinert svin (soya, sennep). Servert med syltet ingefær rødløk, dampet

gulbete med pepper, crispy frøblanding, kjøkkenets hoisinsaus (hvete, sesamfrø, soya) og Sriracha chilisaus

Satay marinert utbenet kyllinglår med smak av lime, ingefær og urter(peanøtt).

Toppet med grønnkål og kokos-peanøttsaus (peanøtt, soya)

Hvitløkstekt squash og purreløk, blir dandert med kyllingretten over

Vintertapas

Gulbet med ingefær og kvernet pepper. Toppet med chevre ost. Ristede hasselnøtter og kjærvel. Beter fra Hasle Gård! (hasselnøtter, laktose)

Deilig italiensk caprese med mozzarella, basilikum, solmodne plommetomat. Toppet med mix av sesongens små tomater, kvernet pepper, sprø frøblanding og crema di balsamico (melk, sesamfrø, svoveldioksid og sulfitter)

Breadsticks toppet med frø og urter (hvete, sesamfrø, soya)

Coppa italiensk skinke i tynne skiver. Servert med fiken, hvitvinsdampede tranebær og urter.

Kjøkkenets aioli (soya, egg, sennep)

Hummus med smak av spisskummen, hvitløk og sitrus. Toppet med olivenolje, friske urter og spirer (sesamfrø, soya)

Ostefat med deilig brie og taleggio en italiensk halvmyk rødkittost av kumelk. Ost kommer med aprikoskrem og honningstekte nøtter, korn og bær. (laktose, nøtter, sesamfrø, hvete, rug, bygg, soya)

Skiver av husets sprø frukt og nøttebrød

Varmt

Satay marinert utbenet kyllinglår med smak av lime, ingefær og urter(peanøtt). Toppet med grønnkål og kokos-peanøttsaus (peanøtt, soya)

Hvitløkstekt squash og purreløk, blir dandert med kyllingretten over

Urtestekte Bjertnæs og Hoel poteter med olivenolje og maldonsalt

Stor tapasmeny

Marinerte krepsehaler med mangosalat med chili og mynte servert i agurkskål (skalldyr)

Deilig italiensk caprese med mozzarella, basilikum, solmodne plommetomat. Toppet med mix av sesongens små tomater, kvernet pepper, sprø frøblanding og crema di balsamico (melk, sesamfrø, svoveldioksid og sulfitter)

Salami med fennikel i tynne skiver servert med chevre, dampet gulbete og syltet rødløk og ristede hasselnøtter (melk, hasselnøtter)

Kjøkkenets aioli (soya, egg, sennep)

Coppa italiensk skinke i tynne skiver. Servert med fiken, hvitvinsdampede tranebær og urter.

Hummus med smak av spisskummen, hvitløk og sitrus. Toppet med olivenolje, friske urter og spirer (sesamfrø, soya)

Grønne asparges med olivenolje og vårløk toppet reddik og parmesanost (melk)

Ostefat med deilig brie og taleggio en italiensk halvmyk rødkittost av kumelk.

Ost kommer med aprikoskrem og honningstekte nøtter, korn og bær. Skiver av husets sprø frukt og nøttebrød (laktose, nøtter, sesamfrø, hvete, rug, bygg, soya).

Nybakt focaccia med frø, urter og chili (hvete, sesamfrø, soya)

Kjøkkenets trøffelsmør og kjøkkenets spicy kryddersmør (melk)

Varmt:

Gambas al ajillo, scampi stekt med hvitløk, chili og ferske urter. Toppet med bakt paprika og vårløk (skalldyr sesamfrø, soya)

Satay marinert utbenet kyllinglår med smak av lime, ingefær og urter(peanøtt). Toppet med grønnkål og kokos-peanøttsaus (peanøtt, soya)

Albóndigas - spanske lammekjøttboller med løk og paprika toppet med langtidskokt tomat saus (egg, soya)

Gnocchi (poteter på klassisk italiensk måte) med olivenolje, parmesan, timian og salvie (egg, melk, svoveldioksid og sulfitter)

385,-

Dessert

Mangomousse (melk) toppet med sjokolade-vannbakkels med saltet karamell (hvete, egg, melk) og deilig makron (egg, melk, nøtter, soya). Dryss av pistasj, karamellisert hvit sjokolade (melk, soya) og bringebær

Sjokolademousse laget av mørk kvalitetssjokolade (melk, egg, spor av nøtter) og et hint av kaffe, rørt inn med biter av karamellisert hvit sjokolade (melk, soya). Toppet med deilig makron (egg, melk, nøtter, soya). og sjokolade-vannbakkels med saltet karamell (hvete, egg, melk). Dryss av pistasj, hasselnøtter (hasselnøtter) og bringebær