

# BUFFE

Buffe er en mulighet til å roe ned selskapet og bare kose seg med flere retter i lengre tid. Her går man bare å små spiser og får med seg masse gode smaker. Man kan likevel bruke buffe alt fra Bryllup, konfirmasjon, firmafest osv. Vi legger opp maten på catering fat og er merket med navn og hva retten er laget av. Husk å gi oss detaljer ang algene i god tid.

Her er mange forslag men vi skreddersyr deres ønske eller kommer med andreforslag om det er ønske. Vi kan stort sett skaffe det meste. Men her er det ingen dessert med i disse forslagene. De egen dessert meny. **Vi må ha minst 15 personer for å lage buffe.** Vi beregner 1 kg mat pr pers når det gjelder buffe. Trenger dere kokk så kommer det i tillegg. Når det gjelder å stille med våre kokker så kan vi gi enda flere alternativer som ikke kan løses med vanlig catering levering. Vi kan også lage egne nasjonale buffer og tema buffer. Fransk buffet, Cowboy aften, Biffkveld, Tex-Mex buffet osv. Finnes ikke begrensinger. Men her er noen forslag

## Kold Buffe

### **Tradisjonelt koldtbord medium**

- Reker med egg og majones
- Skinke med ananas
- Marinert kylling filet
- Roastbiff med potetsalat
- Røkt laks med eggerøre
- Karri salat
- Eggsalat med skinke og bacon
- Brød og smør
- Pris pr person kr 350,-

### **Tradisjonelt stort koldtbord med varmrett**

- Reker med egg og majones
- Marinert kylling filet
- Kokt laks
- Roastbiff med potetsalat
- Spekeskinke med asparges
- Røkt laks med eggerøre
- Karri salat
- Skinke og Eggsalat
- Oksegryte med Potetstappe
- Brød og smør

Pris pr person 450,-

### **Spekemat buffé medium pris pr 450,-**

- Spekeskinke
- Fenalår
- Morepølse
- Potetsalat
- Eggerøre

- Flatbrød
- Brød
- Smør

### **Spekemat buffé stor**

- Spekeskinke
- Fenalår
- Reinsdyrølse
- Chorizo
- Parmaskinke
- Pepperoni
- Spekket svinenakke
- Revet Parmesan
- Olivenolje

#### **Tilbehør:**

- Eggerøre
- Potetsalat
- Seterrømme
- Grønnsaks-snacks
- Nelliksyltet småløk
- Balsamico marinerte tomater
- Grønn bønnesalat med timian
- Flatbrød
- Brød
- Smør

Pris pr person 595,- Minimum 15 personer

### **Skaldyrbufte**

- Friske reker
- Kamskjell
- Kongereker
- Kongekrabbe
- Rensket Reker med Chili og hvitløk
- Kokte krabbeklør
- Dampede blåskjell med chili, hvitløk og hvitvin
- Salat med frisk asparges og krabbekjøtt
- Ferskvanns kreps dampet i Dill og hvitvin
- Grønnsalat
- Hvitløksbrød
- Aioli

Pris pr person kr 695,- Minimum 15 personer

### **Ostebord medium**

- 6 oster
- 3 typer ostekjeks
- Kuttet frukt
- 2 typer gele

Pris pr person kr 395,- Minimum 15 personer

### **Ostebord stort**

- 10 sorter oster
- Fetaost marinert
- Ostesalat
- 4 typer kjeks
- Brent fiken pure
- Marinerte chili
- Kuttet Frukt
- 4 typer geler
- Oliven

Pris Pr person 495,- Minimum 15 personer

### **Rakfisk buffet**

- Rakfisk fra Hongset – Velfjorden
- Rakfisk fra Sæterstad Gård – Hattfjelldal
- Varm potetstuing
- Stekt bacon varm
- Kald potetsalat i olje og urter
- Kald potetsalat med majones og rømme
- Sæterrømme
- Smør
- Sennep 3 sorter
- Syltet agurk
- Rødbete
- Rå løk vanlig og rå rødløk
- Dansk Grovbrød
- Potetlefse
- Flatbrød

Pris pr person 495,- Minimum 15 personer

### **Varm bufte**

#### **Norsk tradisjonsbufte middagsretter**

- Kjøttkaker med ertestuing
- Saltkjøtt med kålrotstappe
- Fårikål
- Okse Småsteik
- Potet
- Grønnsaker

Pris pr person 550,- Minimum 15 personer bestilling

## **Grillbufe**

Her kan man i sesongen leie egen grill kokk som har med grill og buffebord. Dette blir en tilleggspris på 3500,- Innenfor 15 til 40 personer.

Men ellers bruker vi våre egne ovner og steiker og marinerer med masse gode smaker

- Grillet Svinefilet
- Marinerte grillspyd med Svinekjøtt
- Spare ribbs
- Grillet kyllingvinger
- Grillet 4 sorter pølser
- Grillet lammelår i skiver
- Hamburgere med krydder og ost hjemmelaget
- 4 sorter Grillsauser
- Potetsalat laget på olje og parmesan
- Potetsalat laget på majones og rømme
- Pølsebrød
- Hamburgerbrød
- Grønne salater
- Grillet mais og Ananas
- Oljer og eddiker
- Brød og smør

Pris pr pers 695,- Minimum 15 personer