

DESSERT

Avslutt seslaket med dessert.

Man har alltid plass til litt dessert, selv etter en mektig middag eller buffe. Når du inviterer til selskap er det ikke noe i veien for å la det gå en liten stund fra hovedretten er spist opp til desserten blir servert. Ta deg tid til å rydde av bordet, trakte kaffe, finne frem dessertskjeer, kaffekopper og kanskje noen små glass. Vi har her satt opp noen forslag på dessert. Når du har valgt Buffe, Tapas eller middag så kommer vi med forslag hva som passer best. Men husk det er du som bestemmer og det er viktig å få den desserten du liker best

Dessert lages fra 10 personer og oppover.

Skal maten lages på stedet så kan våre kokker tilbered også andre desserter

- Ostefat med modne oster
 - 3 oster med frukt og kjeks pr pr pers 95,-
- Tilsørte bondepiker
 - Pris pr pers 65,-
- Sveler med brunost
 - Vi beregner 2 sveler pr pers med brunost eller smørkrem.
 - Pris pr person kr 60,-
- Vafler med rørte bær
 - Vi beregner to vafler pr pers og du kan velge jordbær – blåbær syltetøy
 - Pris per pers kr 60,-
- Hjemmelaget Riskrem
 - Pris pr pers kr 60,-
- Hjemmelaget Multekrem
 - Pris pr pers kr 75,-
- Bygg gryns krem med Rødsaus
 - Pris pr pers kr 75,-
- Sjokolade musse servert med Vaniljesaus
 - Pris pr pers kr 70,-
- Hjemmelaget fruktsalat servert med Vaniljesaus
 - Pris pr pers kr 75,-
- Jordbær og Rabarbra Kompott med vaniljesaus
 - Kokt på kanel og stjerneanis
 - Pris pr pers kr 75,-
- Pannacotta m. jordbærcoulis
 - Pris pr person kr 75,-
- Pannacotta laget på kaffebønner med sjokoladesaus
 - Pris pr person kr 75,-
- Jordbær serveres med fløte (kun i sommersesongen)
 - Sesong pris