

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 bufte 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. Det egen dessert meny. **Vi må ha minst 15 personer for å lage bufte.** Vi beregner 1 kg mat pr pers når det gjelder bufte. Men her er par forslag

HUSK vi kan ikke levere catering juni – juli - august

Kold Bufte

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,-