

# Buffeter 2017

## Spanske smaker

kr. 525,-

Tynnskivet lufttørket Serranoskinke med karamellisert fiken

9 måneder lagret Manchego med valnøtter, honning og ost av spansk sauemelk

Aspargesbønner med sitron, hvitløk og olivenolje

Karamellisert Chorizo picante

Spanske chilipølser

Spansk potetsalat med oliven, bakt pepperfrukt og løk

Villreker "Salpicon"  
Skalldyrsalat

<p>Marinert kyllinglår (Lun) Pincho moruno": Krydret svinespyd (Lun)</p>
--

Escalivada  
spansk ovnsbakt grønnsaksragu

Hjemmelaget Aioli

Ferskt brød

Fra vårt konditori: et utvalg av "tapas"-desserter

### Oppgraderinger

Villreker "Pil Pil"  
(chilibakt scampi) kr 35,- per person

Pata Negra med valnøtter og honning  
Kuttet fra buffetet pris kr. 110,- per hg.

Salchichon og chorizo – Spansk salami. Kr. 70,- per hg.

Grillet Iberico-svin med sitron, hvitløk og olivenolje kr. 65,- per person

Ovnsbakt oksefilet med kapers, sitron og persille kr. 85,- per person



# Buffeter 2017

## Skalldyrplateau UBC

kr. 698,-

### Fat på bordet 4 personer pr fat

½ fersk kokt hummer

Kokt sjøkreps

Skallreker

Ferske østers "mignonette"

Dampede blåskjell med chili og koriander

Kamskjell- og ørretsashimi

Kokt Kongekrabbe

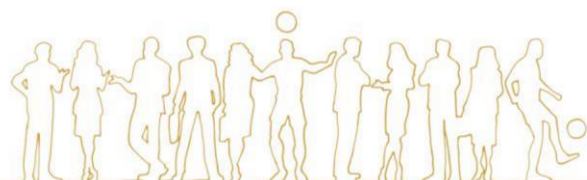
Taskekrabbe (kun i sesong)

Hjemmelaget Aioli

Majones

Ferskt brød

Tillegg: et utvalg av "tapas"-desserter fra vårt konditori kr. 65,- per person



# Buffeter 2017

**UBC Klassisk**

**Kr. 525,-**

## *Kald mat*

Cæsarsalat med kylling og bacon

"Toast" Skagen med reker og kreps

Provenceskinke med honning og sennep

Spekeskinke med fiken og valnøtter

Rosastekt okse med kapers og persille

Gravet laks med pepperrot og rødbeter

Potetsalat

Bønnesalat

Grillede Marinerte grønnsaker

Syltede grønnsaker

Ferskt Brød

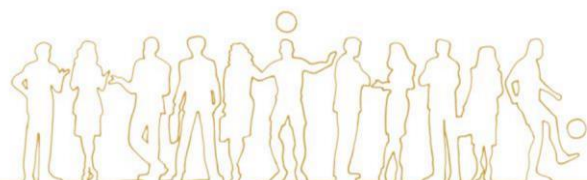
## *Varm mat*

Dagens fisk

Dagens kjøtt

## *Dessert*

Et utvalg av "tapas"-desserter fra vårt konditori



# Buffeter 2017

## Norske smaker

**Kr. 555,-**

### *Fisk/skalldyr/kjøtt*

Hitrakrabbe-toast

Skalldyrsalat med reker, kreps og dill

Gravet laks med senneps-dilldressing

Varmrøkt laks og eggerøre

Tynnskivet Coppa fra Tind

Tynnskivet Fenalår fra Hognamat

Rosastekte stykker av norsk okse med kapers og persille

Kokt Provenceskinke med honning-sennep

### *Salater*

Poteter med dill

Blomkål, eple og kapers

Bønnesalat

Gulrot og rødkål-slaw

Syltede grønnsaker

### *Tilbehør*

Ferskt brød, Kviteseidsmør,

Rørosrømme og rørte tyttebær

### *Oster*

Holtefjellost fra Eiker gård med hjemmelaget syltetøy

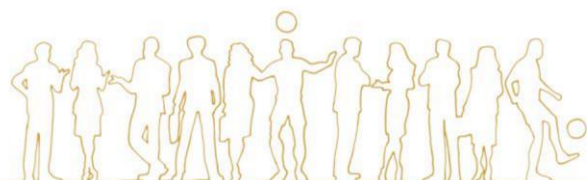
Kraftkar fra Tingvoll med tomatmarmelade

### *Desserter*

Et utvalg fra vårt konditori

### *Tillegg*

Langtidsbakt svinenakke med tilbehør 125,- (minimum 100 personer)



# Buffeter 2017

## FISK OG SKALLDYR

Kr. 625,-

Fersk kokt hummer i skjell  
Dampede blåskjell, hvitvin, ramsløk  
Ferske østers med pepperrot, eddik og vårløk  
"Sashimi"-laks med soya-sesam dressing  
"Escabeche": Lettrøkt ørret med kaviar-krem  
Kamskjell og villreke-salat  
Skallreker

Potetsalat  
Aspargessalat  
Tomatsalat

Hjemmelaget aioli  
Majones

Til dessert et utvalg av "tapas"-desserter fra vårt konditori

Kaffe/te kr 30,- per person – servert på buffet kr. 20,- per person

Menyvalg må være oss i hende senest ti dager før arrangementsdato. Eventuelle allergier må meldes fra senest tre dager før ankomst.

Buffeter serveres til min. 30 personer. Det må velges felles meny for hele selskapet. Alle priser er inkl. 25% mva.

