



Færder's klassiske koldtbord

Roastbiff med potetsalat og remulade. E. L. SU.

Røkelaks med eggerøre. E. SU.

Kalkunstek med waldorfsalat. E. L. N. (valnøtter) SU.

Varmrøkt pepperlaks. F. SU.

Blandet salat

Tomatsalat SU. L.

Pastasalat. G. N.(pinjekjerner)

Hvitvinsdampede blåskjell L. S. E. SU.

Hjemmebakt brød med smør og aioli G. L. SU.

Kr 345 per pers. Minimum 20 personer

Varmmat

Bakt hvit fisk etter tilgang med tomat og kaperssaus F. SU.

Bakte småpoteter

Bakte grønnsaker (sesongens)

Stekt kylling med soppsaus

Tillegg kr 85 per pers.

Dessert (65 kr tillegg per pers)

Hjemmelagd karamellpudding med karamellsaus E. L.

Utvalg oster med tilbehør L. G. SU.

Hjemmelagd brownies E. L. G.

E. – egg

L. – laktose

S. – sjømat

SU. – sulfitt

N. – nøtter

G. – gluten

F. - fisk