



Færder tapasmeny

Scampispyd med sweet chilli saus S. SU.

Kyllingspyd med pesto N.(pinekjærner) SU.

Honning- og ingefærglaserte biffspyd SU.

Tortilla med røkt laks og rømmedressing L. G. SU. F.

Bruchetta med tomat, vårløk, mozzarella og basilikum G. L. SU.

Spekeskinke med asparges Su.

Ost- og fruktspyd L. SU.

Hvitvinsdampede blåskjell L. S. SU.

Vårruller med sweet chilli saus G. SU.

Ovnsbakte småpoteter

Italienske kjøttboller med paprikasaus L. SU.

Oliven

Hjemmelagd brød med aioli og smør L. E. G. SU.

Kr 425 per pers. Minimum 20 personer

Dessert

Ostekake L. G. SU. E.

Brownies L. E. G.

Pannacotta med jordbærcoulis L.

Tillegg kr 75 per pers.

E. – egg

L. – laktose

S. – sjømat

SU. – sulfitt

N. – nøtter

G. – gluten

F. - fisk