

Meny Arkadia levert til Norsk Maritimt Museum 2017

«Stabburs-Buffet»:

Rømmegrøt, spekemat, eggerøre, potetsalat, salat, rømme, flatbrød kr 450,-

Tradisjonelt norsk koldt bord:

5 retter kjøtt og fisk, salat, potetsalat og diverse tilbehør kr 550,-

Tapasbuffet*:

Choritzospyd, marinerte scampi, mexicanske kjøttboller i chillisaus, tzatziki, ovnsstekte poteter, aioli, kylling-spyd, avocado-mangosalat, svinker med bacon. Ostespyd m/ frukt, lefseruller m/røkt laks og kremsost, salat-blanding m/oliven og fetaost, focaccia

10 deler kr 550,-

14 deler kr 650,-

*Kontakt oss for forslag til sammensetning av meny.

5 snitter:

Røkt laks & eggerøre, reker og majones, roastbeef m/remulade, brie m/drue og elgkarbonade m/løk. Hjemmebakt gjærkringle m/ vaniljekrem og rosiner

Kaffe/te og mineralvann. Kr 475,-

Fingermat og kanapéer

3-deler kanapeer/fingermat

Røkt italiensk ost m/ frukt, kalkun m/ frukt, kjøttbolle m/ dipp, spekeskinke m/melon, klippfiskbolle m/dipp, marinerte scampi, gravet laks m/sennepssaus.

Serveres fra blanke fat. Kr 250,-

Frokost-buffet:

Juice, melk, kaffe/te, brød, knekkebrød, makrell i tomat, leverpostei, skinke, kokte egg, syltetøy, 2 sorter ost, oppskårete grønnsaker. Kr 165,-

3-retter middag

Varmrøkt laks med pepperrotkrem, servert med flatbrød

Viltgryte & potetstappe

Tilslørte bondepiker. Kr. 550,-

Alle priser inkluderer personal og mva. Drikke kommer i tillegg.