



SKALLDYRBUFFÉT

Vår skalldyrbuffét til catering er laget av de samme gode råvarer som restaurantens store skalldyrfat

Min. 8 personer, eller kom innom restauranten.

- Nykokt amerikansk eller norsk hummer, ½ pr kuvert
- Kongekrabbe fra Varanger
- Østers naturell, Gigas, franske , hollandske eller norske, 2 pr. kuvert
- Nykokte sjøkreps
- Krabbeklør
- Ferske kamskjell, råmarinert med sitron, friske urter og god olivenolje
- Hvitvinsdampede blåskjell, leveres klare i kjele, serveres varme
- Ferske reker og varmrøkte reker fra egen røykeovn
- Grønn salat, sitron, lime, nystekt brød og hjemmelaget aioli og majones

Dagens pris, kontakt oss for godt tilbud

Oslofjord Restaurantutvikling AS
Havnebakken 11, 1440 Drøbak
Tlf 64 93 07 03 Fax 64 93 21 30
e-post: post@skipperstuen.com
web: www.skipperstuen.com