



HÅNDMATBUFFÉT

Perfekt til mer uformelle anledninger hvor man ikke trenger å sitte ned med kniv og gaffel. Her er maten mulig også å spise stående, med gaffel og asjett.

- Scampi stekt med ingefær og chili på spyd. Lime & koriander
- Quiche med tomat, mozzarella og basilikum
- Albondigas, spanske kjøttboller i het tomatsaus
- Serranoskinke på moden melon med honning- og balsamicoglaserte valnøtter
- Wraps med guacamole med håndrensede reker, lime og paprika
- Grillet fersk Salmalaks på bulgursalat med fintskårne grønnsaker, safran og koriander
- Kyllingvinger stekt med sitron, persille og parmesan
- Romanosalat med tomat, agurk, rød løk og fetaost
- Marinerte olivener med chili og sitrus
- Ovnsmakte småpoteter med rødløk, sitron, persille og pepper
- Nystekt brød, aioli og soltørket tomatpesto med parmesan

Pris pr kuvert kr 275

Flere forslag:

- Focaccia fylt med eggerøre, kaldrøyket ørret, tapenade & pepperrot
- Bruschetta med røykt ørretmousse tilsmakt dijonsennep & gressløk
- Bruschetta med foie gras, aprikospuré og jordbær
- Nykokt asparges svøpt i limemarinert ørret "ceviche"
- Liten salat med bakt tomat, krutong og røyket andebryst
- Seige brownies av Valrhona med frukt, lime & mynte
- Pasjonsfruktmousse på nøttebunn

*Om bufféten serveres på Torderød Gård, gir dette + kr 30 pr kuvert.
Dekker da alt utstyr, duker, lys servietter med mer.*
