



## KOLDTBORD

En buffét med tradisjonene i behold, men også med nye vrier og smaker!

- Kaldrøyket ørret med friske grønne asparges og eggerøre med gressløk & fløte
- Hjemmelaget skagenrøre med håndrensede reker, krepsehaler og kaviar blandet med crème fraîche og ferske urter
- Laksepaté med basilikum og bakte småtomater
- Roastbeef av okse flatbiff med jordbær og haricot verts
- Honning- og soyastekt svinekam med broccoli & rødløk
- Quiche med tomat, fersk mozzarella og basilikum
- Hjemmelagede karbonader med stekt løk & persille
- Kyllinglår stekt med teriyaki og BBQ-glaze
- Ovnsbakte potetkløfter med sitron, timian og pepper
- Grønn salat, rømmedressing og aioli
- Smør, nystekt fullkornbrød og bagetter

Pris pr. kuvert kr. 335

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

---