

SELSKAPSMENY 2018

Musikkfolkehøgskolen Viken

GRYTERETTER

Lasagne	160,-
med salat, dressing, brød og smør	
Bestemors Lapskaus	140,-
God gammeldags lapskaus laget på lettsaltet svin	
Leverert med flatbrød og tyttebærsyltetøy	
Biff Stroganoff	200,-
Høyyrygg stekt med paprika og løk i en tomatbasert saus med fløte	
Serveres med ris	
Boeuf Bourguignon	200,-
Fransk Bondegryte laget på høyyrygg. Med sopp, hvitløk, timian og rødvin	
Serveres med ovnstekte urtepoteter	

KOLDBORD

Per person: 360,-

- Roastbiff med løk, remulade, sylteagurk
- Spekemat – spekeskinke, morrpølse, og peppersalami
- Marinert kalkunfilet
- Waldorfsalat
- Røkelaks
- Saltbakt laks med urtedressing
- Varme karbonader med løk
- Grillet Kylling
- Medisterkaker
- Ostefat
- Waldorfsalat
- Eggerøre
- Potetsalat
- Blandet salat
- Loff, lompe, flatbrød, kjeks og smør

JULEBUFFET

Per person: 435,-

- Ribbe
- Julepølse
- Medisterkaker
- Surkål
- Poteter
- Julesaus
- Røkelaks med sennepsaus
- Rakfisk med tilbehør
- Saltbakt laks
- Roastbiff med løk, remulade, sylteagurk
- Sylte
- Tomatsild
- Potetsalat
- Eggerøre
- Riskrem med rød saus
- Loff, lompe og smør

SPEKEMATBUFFET

Per person: 295,-

- Spekeskinke
- Morrpølse
- Peppersalami
- Eggerøre
- Rømme
- Potetsalat
- Smør
- Flatbrød

TAPAS

Per person: 360,-

- Kylling med sitron, sennep og estragon
- Scampi med hvitløk og chili
- Spicy kjøttboller i arabiata saus
- Ost og spekeskinke med melon
- Stekte hissige pølser
- Marinert Jarlsberg
- Maldonsaltet Amadinepotet
- Marinerte oliven
- Lefse med Philadelphia og røkelaks
- Bruchetta med Salsa Fresca og røkelakskrem
- Cous cous med aprikos, paprika, spinat og persille
- Gresk salat
- Aioli og tsatziki
- Foccacia, kjeks, smør

DESSERTER OG HJEMMEBAKST

Hjemmelaget karamellpudding til ca 10 pers (levert i langform). 450,-
Saus og krem

Hvetekringle med Vaniljekrem-, makron-, eller eple og kanel 330,-

MINNESAMVÆR

Per person: 295,-

Flotte smørbrød, kaffe/te og kake

Inkluderer enkel oppdekking og lokale

Ikke inkl. mineralvann

