



## Husets Selskapsbuffet

### Kald Mat

Stekt Roastbeef av okse ytrefilet  
Stekt Kylling med Parmesan  
Spansk Serranoskinke  
Norsk Røkelaks  
Nystekte Scampi  
Tomat og Mozzarella salat  
Hjemmelagde Oksekarbonader  
Luksus Reker

Ostefat med 6 forskjellige oster

### Varm Mat

Hjemmelaget Viltgryte  
Hvitvinsdampet Laksefilet

### Brød

Hjemmelaget Focaccia, Grovbrød, Loff,  
Bagetter og Flatbrød

### Dessert

Hjemmelaget Karamellpudding  
Hjemmelaget Frisk Fruktalat

### Tilbehør

Hjemmelaget Remulade og Potetsalat  
Grønn salat  
Melonsalat  
Eggerøre, Sølvløk og Kapers  
Hvitløk, Chili, Bladpersille og Sitron  
Basilikum, Olivenolje og Balsamico  
Stekt Sopp og Løk  
Majones, Sitron og Isbergsalat  
Cherry Tomat, Syltet agurk,  
Marinerte Artisjokker og Villsopp  
Kjeks, Druer, Paprika og Chutney

### Tilbehør

Persillepoteter, Rørte Tyttebær  
Smørdampet Grønnsaks Pot puri

### Tilbehør

Smør, Aioli og Pesto

### Tilbehør

Karamellsaus  
Pisket Krem

### Velkomstdrink:

|              |    |               |
|--------------|----|---------------|
| Minerallvann | kr | 48,- pr glass |
| Mozel        | kr | 55,- pr glass |
| Prosecco     | kr | 96,- pr glass |

|                            |    |   |
|----------------------------|----|---|
| Buffet (enkel oppdekking)  | Kr | 525,- pr person (barn under 6 år spiser gratis) |
| Leie av lokaler            | Kr | 95,- pr person                                  |
| Selskapsoppdekking         | Kr | 130,- pr person (hvite damaskduker/servietter)  |
| Kakefee                    | Kr | 38,- pr person (medbrakt eget kakebord)         |
| Husets Kaffe               | Kr | 36,- pr person                                  |
| Øl. Vin og mineralvann     | Kr | Se egen prisliste                               |
| Blomster arrangement       | Kr | Etter avtale                                    |
| Minimum antall             |    | 16 personer                                     |
| Kontakt for bestilling     |    | 410 45 393 Kari Reisæter                        |
| Epost                      |    | stei-oes@online.no                              |
| Alle priser inkluderer MVA |    |   |



## Spansk Tapas Fingermat/buffet

### **Kaldmat:**

Gazpacho  
Bocadillos  
Scampi Español  
Chorizo i rødvinsauté  
Jamoñ Serrano med fersken  
Nylaget Focaccia med aioli og pesto  
Marinerte- artisjokk, villsopp og pepperballs  
Soltørket tomat og store grønne oliven

### **Varmmat:**

Albondigas  
Arroz con pollo  
Patatas Bravas

### **Dessert:**

Crema Catalana

**Pris pr person kr 455,-**  
Inkludert enkel oppdekking

### **Velkomstdrink:**

|          |    |               |
|----------|----|---------------|
| Sangria  | kr | 85,- pr glass |
| Eplemost | kr | 34,- pr glass |
| Prosecco | kr | 96,- pr glass |

|                        |    |  |
|------------------------|----|--|
| Leie av lokaler        | Kr | 95,- pr person                                 |
| Selskapsoppdekking     | Kr | 130,- pr person (hvite damaskduker/servietter) |
| Minimum antall         |    | 16 personer                                    |
| Kontakt for bestilling |    | 410 45 393 Kari Reisæter                       |
| Epost                  |    | stei-oes@online.no                             |



## Italiensk Tapas/Fingermat/Buffet

### **Kaldmat:**

Parmaskinke med melon  
Nylaget Focaccia med aioli  
Mozzarella, tomat, basilikum og kremet balsamico  
Anti pasti (artisjokk, skogssopp, marinerte cherry tomater, oliven)  
Bruschetta med erter og mynte, selleri og lime og tomat og rødløk

### **Varmmat:**

Hjemmelaget Lasagne med tomatsaus  
Mini biff med små grønnsaker  
Piccata milanese

### **Dessert:**

Tiramisu

**Pris pr person kr 455,-**

Inkludert enkel oppdekking

### **Velkomstdrink:**

|          |    |               |
|----------|----|---------------|
| Sangria  | kr | 85,- pr glass |
| Eplemost | kr | 34,- pr glass |
| Prosecco | kr | 96,- pr glass |

|                        |    |  |
|------------------------|----|--|
| Leie av lokaler        | Kr | 95,- pr person                                 |
| Selskapsoppdekking     | Kr | 130,- pr person (hvite damaskduker/servietter) |
| Minimum antall         |    | 16 personer                                    |
| Kontakt for bestilling |    | 410 45 393 Kari Reisæter                       |
| Epost                  |    | stei-oes@online.no                             |



## Mexikansk Tapas/Fingermat/Buffet

### Noe kaldt og noe varmt

Chili con carne  
Taco  
Quesadillas  
Enchiladas  
Nachos med dip  
Pico de gallo  
Fajitas  
Guacamole  
Rømme  
Bønnestuing  
Cheddar cheeseaus  
Nachochips  
Isberg

### Dessert:

Flan Mexican custard (karamellpudding)

**Pris pr person kr 455,-**

Inkludert enkel oppdekking

### Velkomstdrink:

|          |    |               |
|----------|----|---------------|
| Sangria  | kr | 85,- pr glass |
| Eplemost | kr | 34,- pr glass |
| Prosecco | kr | 96,- pr glass |

|                        |    |  |
|------------------------|----|--|
| Leie av lokaler        | Kr | 95,- pr person                                 |
| Selskapsoppdekking     | Kr | 130,- pr person (hvite damaskduker/servietter) |
| Minimum antall         |    | 16 personer                                    |
| Kontakt for bestilling |    | 410 45 393 Kari Reisæter                       |
| Epost                  |    | stei-oes@online.no                             |



## JuleTapas Buffet/Fingermat

### Kjøttanretninger

Gratinert Juleskinke med Asparges på bruschetta  
Marinerte Ribbespyd med søt koreansk BBQsaus  
Kalkunbryst med Waldorfsalat  
Sylte og Sennep i lefserull med edikk  
Julepostei canapér med Bacon

### Fiskeanretninger

Rakfisk i Lefse med Rømme og Rødløk  
Cognacmarinert Røkelaks med Eggerøre  
Krabbesalat på bruschetta  
3 varianter Sild på Pompernikkelbrød  
Luksusreker med Cocktailsaus

### Dessertvarianter

Krumkake med Multekrem  
Riskrem med Jordbærsaus  
Stilton ost og Rødbeter på Pepperkaker  
Hjemmelaget Karamellpudding

### Pris pr person kr 545,-

Inkludert enkel oppdekking

### Velkomstdrink:

|          |    |               |
|----------|----|---------------|
| Gløgg    | kr | 85,- pr glass |
| Eplemost | kr | 34,- pr glass |
| Prosecco | kr | 96,- pr glass |

|                        |    |  |
|------------------------|----|--|
| Leie av lokaler        | Kr | 95,- pr person                                 |
| Selskapsoppdekking     | Kr | 130,- pr person (hvite damaskduker/servietter) |
| Minimum antall         |    | 16 personer                                    |
| Kontakt for bestilling |    | 410 45 393 Kari Reisæter                       |
| Epost                  |    | stei-oes@online.no                             |