

Koldtbordmeny

Kjøtt: Rostbeef, kylling, skinke, birkebeinerskinke og fenalår

Fisk: Røkt laks, kald kokt laks og gravet laks

Salater: Meyergårdssalat, potetsalat og tomatsalat

Annet: Eggerøre, brød og smør

Tilbehør: Rømme, majones, remulade, gravlakssaus, dressing, rødbeter og sylteagurk

Varmmat: finnbiff fra ARV med baconfreste rosenkål, tyttebær og potetpure

Dessert: Meyergårdens karamellpudding med karamellsaus

Kr 275,- pr person uten varmmat

Kr 295,- pr person med varmmat

Kald Tapasmeny fra Meyergården Hotell

Jægermixmarinert roastbiff av rein fra ARV

Fjellsnacks fra ARV

Varmrøkt røyrfilet fra Sæterstad Gård

Chili- og kakaobakt laksefilet

Røkt andebryst fra Vestfold, røkt på Artic Rein og Vilt

Saltbakt minimandel, toppet med spekeskinke

Marinert oliven og fetaost

Pepperballs

Pepperoni fylt med geitost

Grostini - sprøtt bakverk

Blålaupen "grenseløs" fra Straumbotn Gårdsmeieri

Rekesymfoni med mango, rødløk og paprika

Assorterte salater og hjemmelagd aioli

Vanilje panna cotta med frisk bærcoulis

Stekt Helgelandsbrød

Smør og assortert brød.

Pris pr. gjest kr. 495,-

Vi lager våre fleste catering etter ønske fra våre gjester.

Vi leverer alt fra kaker, snitter, baguetter, smørbrød, småretter, koldtbord, 3 - 7 retters menyer, festivaler, arrangementer, bryllup, årsfester og julebord osv.

Med og uten evt. kokker, servitører.

Be gjerne om forslag, så skreddersyr vi et opplegg som passer for hver anledning

Matglad hilsen

Svein Jæger Hansen