

Bekkiarvík Gjestgiveri

Sjømatbord

- Kaldrøyt aure med eggerøre
- Gravet laks med sennepsaus
- Varmrøyt laks med urtedressing
- Gratinerte o-skjell med ramsløksmør
- Dampa blåskjell med sitrongress og ingefær
- Tigerreker med løk, chili og kvitløk
- Ferske krabbeklør
- Taskekrabbe med majones
- Ferske grønlandsreker med skall
- Håndpillede reker og ferskvannskreps
- Assortert utvalg sild
- Bakt kongekrabbe med sitronsmør
- Grønn salat med vinagrette
- Rekesalat
- Potetsalat
- Sauser og dressinger
- Brød og smør
- Dessert
- (Tillegg for fersk hummer: kr 200,- per person)

Pris per person på hotellet: kr 750,-

Cateringpris per person: kr 695,- (tillegg for utkjøring av mat kr 150,-)

Minimum 25 personer

