

Bekkiarvik Gjestgiveri

Koldtbord

- Varmrøykt laks med potet, rømme og dill
- Atlanterhavsreker med heimelaga majones
- Taskekrabbe med sitronmajones
- Kaldrøykt ørret med flatbrød og egg
- Roastbiff på okse med remulade og sylta løk
- Lettsalta svinelår med sennep
- Lettrøykt kylling med sylta grønnsaker
- Spekeskinke med melon og karse
- Fenalår med pepperrot og potet
- Pastasalat med vinagrette og grønnsaker
- Coleslaw
- Potetsalat
- Blanda grøn salat
- Dressingar
- Variasjon på sild
- Brød og smør

DESSERTER:

- Karamellpudding
- Sjokolade Chiboust m/pasjonskrem og nøttebunn

Pris per person på hotellet m/dessert kr 650,-

Cateringpris per person m/dessert kr 450,-

Cateringpris per person u/dessert kr 395,- (tillegg for utkøyring av mat kr 150,-)

Minimum 15 personer

- Tillegg for Fiskesuppe: kr 95,- per person
- Tillegg for Lammesteik: kr 95,- per person
- Tillegg for Biff Stroganoff: kr 95,- per person

