



KOLDBORD

Koldtbordet består av følgende:

- Varmrøkt laks med potet, rømme og dill
- Atlanterhavsreker med heimelaga majones
- Taskekrabbe med sitronmajones
- Kaldrøkt ørret med flatbrød og egg
- Roastbiff på okse med remulade og sylta løk
- Lettsalta svinelår med sennep
- Lettrøkt 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 på hotellet m/dessert kr 725,- per person

Pris på hotellet u/dessert kr 625,- per person

Pris catering m/dessert kr 625,- per person

Pris catering u/dessert kr 525,- per person

Minimum 15 personer

Tillegg for utkjøring av mat

Bekkjarvik Gjestgiveri
HOTEL & SUITES

