

Festmiddag

ALLETIDERS catering leverer en, to og tre retters middag til alle anledninger.

Ønsker du flere retter eller lekre gourmet måltider kan kokken komme hjem til deg. Meny utformes individuelt.

Minimum 8 personer.

Forretter:

Frisk asparges med spekeskinke, parmesan og limekrem	Kr. 98,-
Tomat og Mozzarella salat med pesto, balsamico og ristet pinjekjerner	Kr. 98,-
Grillet Chèvre ost med spekeskinke på toast med acasia honning	Kr. 102,-
Hvitløksristet scampi med cherrytomater og hvitløkstoast	Kr. 98,-
Kamskjell på avocadopurée og kanlekokte linser	Kr. 105,-
Quich Lorraine med røket laks og frisk salat	Kr. 98,-
Creolsk biff salat med stekt sopp og walnøtter	Kr. 98,-
Carpacchio av okse med ruccola, cherrytomat, kapers, olivenolje og parmesan	Kr. 105,-

Hovedretter:

Pancettafylt sjøtunge med safranrisotto og paprika beureblanc	Kr. 205,-
Stekt breiflabb med trøffel potetmos, spinat og skaldyr tomat saus	Kr. 289,-
Yoghurt marinert kyllingfilet med sitronrisotto og vanilje-jus	Kr. 229,-
Indre av okse med Brie og ristet pinjekjerner, tomat, rødvinssjy og røsty poteter	Kr. 299,-
Helstekt indrefilet av okse med kremet soppsaus og persillepoteter	Kr. 296,-
Honning glasert lammefilet med rosin-rødløksaus, skivet poteter og soppduxelle	Kr. 296,-
Gorgonzola fylt lammefilet med dushess potet og rataoli saus	Kr. 296,-
Lammecarre med italienske fløtepoteter og rødvinssjy	Kr. 289,-
Rosastekt andebryst med byggmelsdusches, fersken-rødvinsjy og glasert pære	Kr. 305,-

Desserter:

Caffe Latte Pannacotta med moccasaus	Kr. 98,-
Vodka marinert bringebær, med kjeks og vanilje is	Kr. 89,-
Tiramisu, italiensk ostekake	Kr. 98,-
Creme brullè	Kr. 98,-
Sjokoladesouffle med espressosjokoladesaus	Kr. 105,-