



BÆREKRAFTIGE SMÅRETTER

VARIERT OG VELSMAKENDE KOSEMAT

VARME RETTER

Pulled Oats Veggieboller Meze av Nordisk havre

Salsa med rå løk og persille og frisk yoghurt

Norsk laks fra Frøya «54 grader»

Helbakt sellerirot og karse

Vannameireker – ASC sertifiserte

Fennikel og hvitløkssmør

Torsk surret i spekeskinke – MSC sertifisert

Haukeli Chevre, bakte rødbeter og timian

Lammepølser / skogsopp -og timian pølse fra A. Idsøe

Sopp og sjalottløk

Bakte mandelpoteter med urter

Revet Norsk Alpeost

KALDE RETTER

Tomatsalat på variasjon av Norske tomater

Basilikum og syltet rødløk

Ceviche på Frøyalaks

Chilli, lime, ingefær og koriander

Blandet salat med syltede økologiske gulbeter

Byggryn og Yoghurtdressing med urter

Bakte grønnsaker i sesong

Honning og økologisk sitron

Tynnbrød med pulled Oats

Byggryn, salat og agurk

Tind spekevare

Flatbrød og bløt økologisk eggerøre

Norske oster

Rugkjeks, eplekompott og solbærsyltetøy

TILBEHØR

Hverdags kaku

Norsk surdeigsbrød fra Skreia på Toten

Ramsløkmajones

Fra Rørosmat av Norske gårdsegg og rapsolje

Pisket Rørossmør

Med sitron

SØTT

Tjukkmjølkspudding med solbær

Søte krutonger

Tilslørte bypiker

Byggrynsgrøt og vaniljeyoghurt
Sprø kjeksmuler og rørte solbær

Lunsj

8 retter – serveres kun som buffet

5 retter – kan serveres på tallerken +20 kr per pers.

Selskap

8 retter ink lokalleie

5 retter ink lokalleie