



### Meny Småretter

Jordbærsmacks	kr 69,-
Wraps/focaccia (Ost og skinke, kyllingsalat, røkelaks og eggekrem, salami eller vegetar)	kr 139,-
Småmat fra start	kr 189,-
Vellagret Parmaskinke fra Golfero	
Saltbakte poteter, semi konfitert tomat og løpstikke-emulsjon	
Råbrent laks fra Vestland	
Røkt-mandelpotetkrem, revet pepperrot og Lodderogn	
Gulløyepoteter fra Finnmark	
Persille og eplevinaigrette, servert med Nyr og ristet svarthavre	

### Buffeter

Lunchbuffet	kr 449,-
Norsk Rekebuffet	kr 389,-/ kr 149,-g
Klassisk buffet inkl. konfektkaker	kr 710,-
Norske smaker inkl makroner	kr 710,-
Fisk- og skalldyr inkl. konfektkaker (Se detaljert meny)	kr 855,-

### Dessertes

Ostekake/jordbærterte	kr 99,-
Sesongens jordbær	kr 155,-
Søte fristelser fra Fursetgruppens konditori	kr 155,-
Kaffe	kr 41,60

## Meny Christiana, Helena og Jomfruen

### Lunsjbuffet

Pulled varmrøkt laks - urter, sitron og kapers  
Urte-konfitert landkylling  
Fennikelsalami  
Couscous salat - grillet paprika og persille  
Salat av grillet gresskar og kidneybønner  
Urte- og perlepotet-salat  
Yoghurt - mynte, hvitløk og agurk  
Hummus - røkt paprika og sesam  
Provolone piccante  
Focaccia og aioli  
Kirsebær Clafoutis

### Klassisk buffet

Kaldrøket laks fra King Mikals servert med urte -og eggosalat  
Salami Finocchiona salami fra Golfera, smakt til med fennikel  
Parmaskinke 18. mnd vellagret smakfull skinke fra Golfera  
Krydret kjøttboller fra Strøm-Larsen servert i en fyldig saus på Italienske tomater  
Grillede kyllingvinger godt krydret og servert med mangosalat  
Potetsalat en syrlig potetsalat smakt til med urter, oliven olje og persille  
Høvding Sverre fra Orkladal ysteri  
Tomatmarmelade og Røros knekks  
Frisk salat  
blandet salat med tomater fra Hanasand gård, bønner, agurk fransk vinaigrette  
Aioli Hjemmelagd majones smakt til med hvitløk og sennep  
Meierismør fra Røros meieriet  
Focacciamed rosmarin, oliven olje og havsalt  
Italiensk grissinibrødpinner med urter

### Norske smaker

Taskekrabbe fra Hitra med knallgrønn dillmajones  
Råbrent laks fra Vestlandet servert med en syrlig tangmajones og ertekarse  
Dratt geit fra Haugen gardsmat servert i brioche med karamellisert gulrotkrem  
Gulløypoteter fra Nord Norge saltbakte, og vendt i kapers, urter og eplecider vinaigrette  
Eldhusrøkt brisket fra Voss servert med coleslaw på rødkål, epler og dill  
Knekkebrød laget på mesk fra vårt eget bryggeri med rørte tyttebær og ferskost på  
geitemelk  
Rødbeter fra Hørte gårdsaltbakte, og servert med rømme fra Røros og ristet svart havre  
Historiske tomater fra Hanasand gård vendt i løpstikke og ristet svartpepper servert med  
sellerikrem  
Byggryn fra Holli mølle blandet inn med spinat, grillet gresskar og skjørost fra Røros  
Et utvalg av de beste oster fra Norge her plukker vi ut de norske gullvinnende ostene som er  
perfekt modne akkurat nå servert med gulrotmarmelade, tomatmarmelade og knekks fra  
Røros

**Fisk og skalldyr**

Taskekrabbe fra Hitra Ferdigrenset og servert i eget skjell med knallgrønn dillmajones  
Råbrent laks fra Vestlandet servert med en syrlig tangmajones og ertekarse  
Kamskjell ceviche vendt inn med ferskpresset sitron urter og oliven olje fra Stila  
Økologiske blåskjell Dampet i hvitvin, rotgrønnsaker og urter  
Lett stekt Kveite Servert med sauce vierge  
Rognkjeks kaviar Servert med surdeigsblini, rømme fra Røros og finhakket rødløk  
Rødbeter fra Hørte gård saltbakte, og servert med rømme fra Røros og ristet svart havre  
Frisk frisesalat med havsalt, balsamico og oliven olje fra Stilla  
Historiske tomater fra Hanasand gård Vendt i løpstikke og ristet svartpepper, servert med  
sellerikrem  
Byggryn fra Holli mølle blandet inn med spinat, grillet gresskar og skjørost fra Røros  
Gulløyepoteter fra Finnmark

**Tillegg:**

Halv amerikansk hummer  
Servert med urtemajones og sitron  
450,- per stk eks mva  
Østers  
Servert med finhakket sjalottløk, sitron og sherry eddik  
68,- per stk eks mva  
Skallreker  
Servert med sitron, dill, aioli og loff  
225,- per person eks mva