

Festmat-alternativer

Hvis du ønsker å invitere til festmåltid på Haugtun, så kan man velge mellom et 3-retters måltid eller et tapas-inspirert koldtbord. Dersom du ønsker 3-retters, så velger du selv hvilken forret, hvilken hovedrett og hvilken av dessertene du ønsker servert. Dersom tapasinpirert koldtbord er favoritten, så fremkommer innhold i beskrivelsen.

3-retters middag

Forretter

- Gratinert champignon med pesto og skinke
- Bygg-grynspannekaker av sjåkmjøl med ferskost og spekepølse
- Lefserull av lokalbakt lefse, med brie, skinke og urter

Hovedretter

- Fiskepakke med hvit vill fisk, kote poteter med dill og smørsaus samt erstepuré
- Baconsurret kylling med brie, med ovnsbakte rotgrønnsaker og salat
- Tapastallerken med focaccia og allioli

Desserter

- Rabarbragrøt eller lune multebær med vaniljeis eller krem
- Nøttekake med krem og frukt
- Pai med bær og frukt med krem eller is

Pris per person for 3-retters måltid er kr 375,- inkl mva (300,- eks mva)

Tapasinspirert koldtbord

- Chorizo a la sidra med champignon
- Empanadillas
- Kyllingklubber med spansk pepper
- Kanaripoteter
- Bønnedip
- Marinerte oliven
- Grønn salat
- Focaccia
- Allioli

Pris per person for tapasinspirert koldtbord er 275,- inkl mva (220 eks mva)