



Naturen
Brasserie

Konfirmasjon Buffet

KALDE RETTER

Hjemmelaget focaccia med rosmarin servert med pisket smør

(Gluten – sulfitter – laktose)

Norsk spekeemat og ost servert med hjemmelaget kompot og flatbrød

(Laktose – sulfitter – gluten)

Kaldrøkt laks med kremost, pepperrot og dill reddiker og syltet agurk

(Fisk – laktose – sulfitter)

Hjemmelaget hummus med kikerter og paprika, toppet med ristede kikerter og persille

VARME RETTER

Beef slider med cheddar og ketchup

(Gluten – egg – laktose – sulfitter)

Kyllingbryst marinert i timian og sitron, servert med blanquettesaus

(Laktose – sulfitter)

Ristede poteter: små ovnsbakte poteter med friske urter og parmesan

(Laktose – sulfitter)

Sesongens grønnsaker: Grillet asparges, grønne erter og frikassé av vårløk/kål med frisk estragon

(Laktose)

SALATER

Caprese-salat: Tomater og mozzarella, frisk basilikum, ristede pinjekjerner og balsamicodressing

(Laktose – sulfitter)

Sesongsalat : Blandet sesongsalat med rømmebasert dressing og friske urter

(Laktose)

Fullfør menyen med:

Blinis (3 stk) med Rossini Black Label-kaviar + 95,-

Naturen Skagensalat med håndpillede reker og rogn
Hjemmelagde margarita-pizzaskiver +195,-

Mørk sjokolademousse med tonkabønne, jordbærkompott og pistasjkrumble + kr. 75,- /pp