

17. mai buffét

Vi tilbyr en rikholdig buffét med både varme og kalde retter, og i tillegg et dessertbord.

Reker på toast
Røket laks og eggerøre
Gravet laks med sennepssaus
Store Grønlandsreker
Egg med kaviar
Tre sorter sild
Skagenrøre
Hvitvinsdampede blåskjell
Rå marinerte kamskjell og laks
Tartar og rå eggeplomme
Roastbiff med remulade
Akevittgravet hjortefilet
Spekematretning
Røkt andebryst
Miniburger og pommes bistro
Ovnsbakt laks
Helstekt entrecôte
Varm karbonade med stekt løk
Wienerpølse
Grønnsaksgarnityr
Kokte poteter
Fløtegratinerte poteter
Agurksalat

Tilbehør

Assortert hjemmebakket brød og loff. Flatbrød og kjeks.
Diverse garnityr og dressinger.

Desserter

17. Mai-kake med marsipanlokk
Ostekake
Sjokolademousse
Sjokoladecake
Friske jordbær med vispet kremfløte
Kransekake

Kr. 520,- per person
Kr. 249,- barn 3 – 12 år

Bufféen serveres fra 12 til 18

Ønsker du å booke bord send forespørsel
til info@restaurantlanternen.no.