



**Alle våre selskapsmenyer er catering fra fisketorget delikatesse.**

**Betingelser:**

Minimumbestilling 10 personer.

Vi må ha forhåndsbestilling senest 7 dager før.

Antall kan endres inntil 3 dager før.

Det er ikke mulig å blande de forskjellige menyene.

Allergier: Vi tilpasser etter allergier så godt vi kan, men vi opplyser om at det alltid vil være spor av allergener, da vi ikke har eget allergikjøkken.

# TAPAS

Pr.pers: 6 retter 385,- | 8 retter 450,- | 10 retter 500,- | 12 retter 550,-

Velg mellom:

- Chili- og hvitløksmarinert scampi
- Spanske kjøttboller
- Focaccia og aioli
- Kyllingspyd satay
- Lefseruller med røkt laks, sennep og kremost
- Salat med spekeskinke og Manchego, pære og søt balsamico
- Pastasalat med skalldyr eller kylling
- Baconsurret dadler
- Mangosalat
- Klippfisksalat med bacon, soltørket tomat og oliven
- Ovnsmakte småpoteter med havsalt og timian
- Couscoussalat
- Potetsalat
- Feta- /melon salat
- Ingefær- og soyaglasert svineribbe
- Lefseruller med spekeskinke og aioli
- Brie med fiken
- Edamer og fenalår
- Lefseruller med rødbetsalat og lammerull

Hvete, egg, melk, skalldyr, fisk, soya, peanøtter, selleri, sesam, sennep

## HAVETS FESTBORD

849,- pr. pers

- Skallreker
- krabbeklør
- sjøkreps
- røkt laks med eggerøre
- pepperlaks
- dampa blåskjell
- chili- og hvitløksmarinert scampi
- kremet potetsalat
- grønn salat
- assortert maki
- brød
- smør
- majones
- aioli

Fisk, skalldyr, egg, bløtdyr, melk, hvete, sesam, soya, sulfitt, sennep

## SJØMATBUFFET

649,- pr. pers

- Skallreker
- Krabbeklør
- Sjøkreps
- røkt laks med eggerøre
- pepperlaks
- pastasalat med skalldyr
- kremet potetsalat
- brød
- smør
- majones
- aioli

Fisk, skalldyr, egg, melk, hvete, soya