



Buffet

Enkelt koldtbord

- Roastbiff, remulade, syltet - agurk og potetsalat
- Skinkestek og surkål
- Røkt laks og eggerøre
- Rensede reker, majones
- Pastasalat
- Grønn salat
- Brød og smør

Pris: 297 kr per person
Catering Pris: 249 kr

Stort koldtbord

- Karbonade m/ stekt løk*
- Kylling, ris og saus*
- Hvitløks bakt laksefilet
- Røkt laks, eggerøre
- Roastbiff, remulade, syltet agurk og potetsalat
- Skinkestek og surkål
- Grønn salat og majones
- Brød og smør
- Fromage med saus

Pris: 383 kr per person
Catering Pris: 335 kr

* = Serveres varm

Buffet-servering er beregnet for minimum 20 pers.

Dersom antallet blir mindre blir maten servert på tallerken/brikke

Tapas meny

- Hjemmelagde kjøttboller i tomat saus*
- Kyllingklubber*
- Sjampinjong
- Råsteikte poteter*
- Lefse med røket laks og basilikumpesto
- Urtestekt scampi
- Couscous salat med salami, mango og pinjekjerner
- Sort og grønn oliven
- Dampet asparges
- Tomatsalat med ekstra virgine olivenolje
- Grønn salat
- Balsamico vinagrette
- Hjemmelaget focciabrød
- Brød smør
- Husets sjokoladecake
- Fylt vannbakkelse

Pris: 415 kr per person
Catering Pris: 372 kr



Havets festbord

- Husets Bacalao*
- Grilla kamskjell*
- Paella m/blåskjell, reker og kylling*
- Fiskesuppe*
- Scampi på spyd
- Røket laks, gravlaks og eggerøre
- Lakserullade fylt med spinat
- Hvitvinsdampet blåskjell
- Ferske reker med skall, majones, sitron og lime
- Dampet asparges
- Avocadosalat
- Grønn salat
- Husets karamellpudding
- Krem og karamellsaus

Pris: 491 kr per person
Catering Pris: 448 kr

Fingermat (serveres kald)

- Brochetta m/røkt laks
- Marinert oliven og ost
- Wrap med roastbiff, remulade
- Wrap med skinke og ost
- Coctailcanape m/kremost
- Coctailcanape m/paté

Priser per stk 18 kr Catering 16 kr.
Nb! Minimums-bestilling 20 stk pr enhet.

*Sett sammen din egen meny!
Kombiner gjerne med vår*

BOOKING:

KURS • KONFERANSE • SELSKAP - 70 1270 60 - colorlinestadion@iss.no - www.colorlinestadion.no