

## Fladhagen Koldtbord

**Hjemmelaget roastbiff** med remulade E  
**Varmrøkt svinekam** med rødbetsalat E, L  
**Elgkarbonader** fra Østerdalsmat med stekt løk  
**Urtemarinert kylling** med blåmuggdipp E, L  
**Einerrøkt laks** med urterømme L, F  
**Fiskecabaret** med reker og egg F, S, E  
**Hjemmelaget potetsalat** E, L  
 Husets **waldorfsalat** L, E  
**Eggerøre** E  
 Flatbrød, brød og smør L, H

Minimum 15 pers pr. pers. ....kr. 325,-

## Fladhagen Koldtbord med litt attåt

**Hjemmelaget roastbiff** med remulade E  
**Elgkarbonader** fra Østerdalsmat med stekt løk  
**Urtemarinert kylling** med blåmuggdipp L, E  
**Varmrøkt røye** fra Lundgubben med pepperotkrem L  
**Akevittgravet ørret** fra Lundgubben med sennepssaus F  
**Einerrøkt laks** med urterømme L, F  
**Spekefat** med skinke fra Bakken Øvre med **fenalår** fra Røros og spekepølser fra Østerdalsmat, med assortert frukt  
**Eggerøre** E  
**Potetsalat** L, E, N  
**Waldorfsalat** L, E, N  
**Grønn salat**  
 Flatbrød, brød og smør L, H

Minimum 20 personer, pr. person ....kr. 355,-

## Fladhagen Spekematbord

**Skinke** fra Bakken Øvre  
**Fenalår** fra Røros  
 3 ulike **spekepølser** fra Østerdalsmat  
**Chorizo** fra Røros  
 Hjemmelaget **potetsalat** L, E,  
**Eggerøre** E  
**Rømme**  
 Flatbrød, brød og smør H, L

minimum 15 personer, pr. pers. ....kr. 285,-  
**Rømmegrøt** til spekematbordet, Pr.pers L.....Kr. 70,-

## Fladhagen Tapas

**Tapasboller av lam** i frlsk tomatsaus  
**BBQ marinerte kyllingvinger** med blåmuggdipp L  
**Dadler** surret i skinke fra Bakken Øvre  
**Marinerte scampi** på spyd S  
**Røkelaksmousse** på sprø bunn F, H  
**Speke- og osteinretning** med skinke fra Bakken Øvre, **chorizo** fra Røros og **ost** fra Bryn- og Eggen Gardsysteri L  
**Tomatsalat** med Kvit Kaprin fra Bryn Gardsysteri L  
**Saltbakt mandelpotet**  
**Potetomelett** E  
**Oliven**  
 Sonjas **Foccacia** H  
**Aioli** E

Minimum 15 personer, pr. pers. ....kr 405,-

## Trysil Tapas

**Småburgere** av oksekjøtt fra Østerdalsmat – servert med picco de gallo og hjemmelaget dressing. H, E, L  
 «Varmes og monteres selv»  
**Tapasboller av lam** i fresk tomatsaus  
**Gravet elg** på flatbrød med sennepsaus E, SE  
**Pultost** på mandelpotet med rømme L  
**Varmrøkt røye** fra Lundgubben i lefse F, L  
**Varmrøkt sik** fra Lundgubben på lun mandelpotet med pepperotkrem F, H, L  
**Røkelaksmousse** på sprø bunn H, F  
**Speke- og osteinretning** med skinke fra Bakken Øvre, **chorizo** fra Røros og utvalgte **oster** fra Bryn- og Eggen Gardsysteri. L  
**Varmrøkt elg** med tyttebærrømme L  
**Tomatsalat** med Kvit Kaprin fra Bryn Gardsysteri L  
**Saltbakte mandelpoteter**  
**Grønn salat**  
**Oliven**  
 Sonjas **Foccacia** H  
**Aioli** E

Minimum 20 personer, pr. pers. ....kr. 475,-

Allergener:  
 H=hvete, E=Egg, L=Laktose  
 F=Fisk, S=Skalldyr, SE=Sennep, N=Nøtter

**Priser pr. august 2021. Med forbehold om trykkfeil og prisendring uten varsel.**

**Oppgitt minimumsantall er veiledende, men spør oss gjerne om litt levere antall, vi blir nok enige.**