



Koldtbord / Tapas



Fladhagen Koldtbord

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

Minimum 15 pers pr. pers.kr. 285,-

Fladhagen Koldtbord med litt attåt

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

Minimum 15 personer, pr. personkr. 325,-

Fladhagen Spekematbord

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

minimum 10 personer, pr. pers.....kr. 255,-

Rømmegrøt til spekematbordet, Pr. personKr 60,-

Fladhagen Tapas

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

Minimum 10 personer, pr. pers.kr 365,-

Trysil Tapas

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

Minimum 15 personer, pr. pers.kr. 425,-

Priser pr. mai 2018. Med forbeh. om trykkfeil og prisendring uten varsel.

Trysil Mat & Catering • Løkjavegen 2 • 2420 Trysil
Telefon: +47 990 99 964 • E-post: trysil@matogcatering.no • Web: www.matogcatering.no