

JENS EIDE

Slakterens kjøkken

DIN FEST • VÅR MAT

**JENS
EIDE**

Slakterens kjøkken

DIN FEST • VÅR MAT

Koldtbord

Koldtbord "Lillegabet"

Slakterens klassiske koldtbord kr 270 pr kuvert.

Karbonader med bløtstekt løk og sølvløk

Kyllingbiter med waldorfsalat

Roastbiff med remulade og syltede agurker

Røykelaks med eggerøre

Aspikk med fylte egg

Leverpostei med sopp og rødbeter

Grønn salat med dressing

Kremet potetsalat

Brød og smør

Koldtbord "Storegabet"

Slakterens moderne koldtbord kr 295 pr kuvert

Lammeboller med cous cous salat, oliven og yoghurt dressing

Marinert kyllingbryst med druer og perlebyggsalat

Grillet laks "Eide stil" med syltet fennikel og pepperotkrem

Langtidsbakt mørbrad med rødbeter og snøfrisk

Haneskjell og scampi "black pepper" med tang og brokkoli

Middelhavssalat

Saltbakte poteter vendt med hvitløk, persille og sitron

Foccacia, aioli og tomatpesto

Minimums bestilling på begge koldtbord er 10 personer

**JENS
EIDE**

Slakterens kjøkken

DIN FEST • VÅR MAT

Tilvalg til Koldtbord

Her kan du supplere opp med det du ønsker. Prisene er pr. person og bestilles til hele selskapet.

- Ferske reker. Dagspris
 - Kongekrabbe. Kr 40.-
 - Ostefat med søtt og salt. Kr 40.-
 - Dampet blåskjell med dill og sitron. Kr 22.-
 - Spekeskinke. Kr 25.-
 - Spekefat. Kr 40.-
 - Pastasalat med trøffelvinaigrette. Kr 15.-
 - Tomat og mozzarella salat. Kr 25.-
 - Grønnsaker med dip. Kr 20.-
 - Feta, oliven og tomatsalat. Kr 25,-
 - Grønnsaker med dip. Kr 20.-
 - Gode oliven. Kr 15.-
 - Syltet ørretfilet med agurksalat. Kr 40,-
 - ½ hummer med tilbehør. Kr 175,-
-
- Karamellpudding. Kr 50.-
 - Wienerbrød. Kr 28.-
 - Oppskåret frukt. Kr 35,-

JENS EIDE

Slakterens kjøkken

DIN FEST • VÅR MAT

Jens Christian Eide

Kjøkkensjef

Slakterens kjøkken

jce@slaktereide.no

90 86 49 49 / 37 40 34 00

www.slaktereide.no