

Tapas 1: med Ellevilt-kjøttbollar

Ellevilt-kjøttbollar med kokkens anbefalte saus
Grisevengar rubba i kryddermiks, servert med god BBQ saus
Saltbaka poteter

Spekefat med norsk spekeskinke og italiensk salami
Dadlar med tørrsalta sideflesk
Roastbiff av kalv med parmesan, kapers og tunfiskdressing
Lefse med varmrøykt laks
Bruschetta med BBQ-reker
Steikt polenta med soltørka tomatar og parmesan
Modne ostar med oliven og nøtter
Frisk, grøn salat med artisjokk, oliven og olivenolje
Focaccia og Rørossmør

Tapas 2: med Ellevilt-pølser

Elleviltpølser av utegående gris med BBQ saus eller kokkens anbefaling
Honning- og peparglasert svineribbe med puffa svor
Urtebaka poteter

Spekefat med norsk spekeskinke og italiensk salami
Heilgrilla oksefilet i skiver, med tomat- og ananassalsa og ponzusaus
Kaldrøykt aure
Tomatsalat med fetaost
Potetsalat med kvitløk
Chèvre med pære og karamelliserte valnøtter
Frisk, grøn salat med pinjekjerner og oliven
Aioli, pesto
Focaccia og Rørossmør

Tapas 3: med langtidsgrilla svinenakke

Svinenakke langtidsgrilla i smoker med krutrøyksaus og lefse
Urtefylte kjøtbollar med piquillosaus
Bakte poteter

Spekefat med norsk spekeskinke og italiensk salami
Grilla ytrefilet med chimichurridressing
Ceviche av kveite med mango, agurk og koriander
Bakt paprika med fetaost
Kald potetsalat med chorizo og peparrot
Pastasalat med pesto og pinjekjerner
Capresesalat med ulike cherry- og plommetomatar, riven bøffelmozzarella, basilikum og olivenolje
Modne ostar
Aioli
Focaccia og Rørossmør

Tapas 4: Nordisk tapas

Lettgraven røye med dill, servert med sennepsaus
Kaldrøyt akevittmarinert aure, servert med geitost frå Undredal, pinjekjerner og limedressing
Røyt kveite
Graven hjort med eplepuré, crispy grønkål og persillerot
Spekeskinke servert med røyt geitost
Langtidsbakt svin med tomat- og eplemarmelade
Chèvre med pære og karamelliserte valnøtter
Potetsalat med rømme og urter
Frisk grønsalat
Landbrød og Rørossmør

Koldtbord 1

Akevittmarinert laks med sennepssaus
Eggerøre med grasløk
Skagenrøre
Tre typer spekemat med flatbrød og rømme
Heimelaga roastbiff med remulade
Leverpostei med bacon og sylta agurk
Karbonadar med løkkompott
Peparrotmajones
Potetsalat
Grøn salat
Landbrød og pisket smør frå Røros

Koldtbord 2

Akevittmarinert laks med sennepsaus
Eggerøre med grasløk
Skagenrøre
Tre typer spekemat med flatbrød og rømme
Heimelaga roastbiff med remulade
Leverpostei med bacon og sylta agurk
Karbonadar med løkkompott
Peparrotmajones
Potetsalat
Grøn salat
Landbrød og pisket smør frå Røros

Stavanger-skinke
Pastasalat med pesto
Brokkolisalat
Tomatsalat med fetaost

Koldtbord 3: Spekemat

Spekeskinke
Fenalår
Morr eller raudvinpølse
Salami
Speket hjortepølse
Eggerøre
Rømme
Potetsalat
Blanda salat

Tillegg

Bygg gjerne på ein av koldtbord-menyane med varmmat og/eller dessert. Her kan du velje eit eller fleire av alternativa under.

Varmmat til koldtbord

Hjorte- eller biffgryte med potetstappe
Fiskerett etter sesong eller ynskje
Langtidsbakt svin glasert med honning og pepar
Stekt kyllingbryst med choritzo og mozzarella
Urtebaka småpotetar eller fløytepoteter
Grønsaker og saus

Dessert