



Dette kan vi friste med ombord

Småretter

Jordbærsnacks kr 39

Reker underveis kr 94

Wraps/baguetter kr 99

Småmat fra start kr 128

Buffeter

Luncheonbuffet kr 312

Norsk Rekebuffet kr 258/ kr 99 i lavsesongene

Tapas inkl. søte fristelser kr 399

Smak av Norge inkl. søte fristelser kr 463

Skatter fra havet inkl. søte fristelser kr 620

Se detaljert meny (egen fane)

Desserter

Kaker diverse kr 72

Sesongens jordbær kr 105

Søte fristelser fra Fursetgruppens konditor kr 108

Kaffe kr 39

3- retters Bryllupsmeny

Pris på forespørsel

Alle priser er eks. 25% mva. Vi tar forbehold om eventuelle endringer i meny og priser.
Norway Yacht Charter AS 2016



Småretter

Jordbærsnacks kr 39

perfekt til Prosecco

Reker underveis kr 94

Reker med tilbehør servert umiddelbart etter avgang

Wraps/baguetter kr 99

Røkelaks, kylling, vegetar

Småmat fra start kr 128

Røkelaks med byggrynsalat med urter og Nyr (*ferskost*)

Knuste mandelpoteter med kardemomme, sjalottløk, tomat og spekepølse

Karamellisert gullrotkrem med syltet sopp og fritert rosmarin

Serveres i porsjongsglass



Lunchbuffet

Røkelaks med eggerøre

Varmrøkt laks med cæsardressing

Kyllingbryst med kikertersalat

Provencalskinke med colslaw

Spekemat med rømme

Roastbeef med potetsalat

Frisk salat - brød og smør

Dagens dessert

PRIS kr 312

Alle priser er eks. 25% mva. Vi tar forbehold om eventuelle endringer i meny og priser.
Norway Yacht Charter AS 2017



Tapas

Villreker "Salpicon" - skaldyrssalat

Røkelaks med dill, reddik og syltet agurk

Serranoskinke med karamellisert fiken

Spansk chilipølse

BBQ kylingklubber (lun)

9 mnd. Manchego med valnøtter og honning

Spansk potetsalat med oliven, bakt pepperfrukt og løk

Escalivada - spansk ovnsbakt grønnsaksragu

Aspargesbønner med sitron, hvitløk og olivenolje

Hjemmelaget aioli

Fersk bakt brød

Søte fristelser fra Fursetgruppens konditori

PRIS kr 415

Alle priser er eks. 25% mva. Vi tar forbehold om eventuelle endringer i meny og priser.
Norway Yacht Charter AS 2017



Smak av Norge

Hitra krabbesalat med dill og sitron

Håndpillede reker med løvetannsirup

Varmrøkt laks fra Sognefjorden

Råkuttet Lerøylaks med pepperot og fritert kapers

Et utvalg av spekemat samt fenalår fra Hognamat

Kraftkar fra Tingvoll (*vellagret blåskimmelost*) – rørte tyttebær

Holtefjellost fra Holter gård – granbarsirup fra Maridalen

Nyr (*ferskost*) fra Grøndalen gård

Eggerøre med løpstikke og ramsløk - Rørosrømme

Knuste mandelpoteter med kardemomme

Bønne- og spiresalat med eple

Salat på byggryn fra Holli mølle - Frisk salat

Karamellisert gulrotkrem - Syltede rødbeter

Flatbrød fra Røros - Økologisk brød fra Godt Brød

Søte fristelser fra Fursetgruppens konditori

PRIS kr 463



Skatter fra havet

Amerikansk hummer ½

Nytrukket sjøkreps fra Hitra

Skalldyr Salat

Blåskjell fra Risør dampet med IPA og ramsløk

Ceviche på kamskjell med lime og koriander

Råkuttet laks fra Lerøy med pepperotmajones og Tulse (*tang*)

Reker 70/90 ishavsreker

Frisk salat

Sennepsmajones

Aioli

Agurkdressing

Tomatsalat med tørket oliven og basilikumolje

Fersk bakt brød

Søte fristelser fra Fursetgruppens konditori

PRIS kr 621

Alle priser er eks. 25% mva. Vi tar forbehold om eventuelle endringer i meny og priser.
Norway Yacht Charter AS 2017