

FÖRBESTÄLLNINGSMENYER

SOM SERVERAS PÅ TIVARS

Bufféer

Dessa bufféer är gjorda för att passa grupper och bokas för minst 12 personer.

BRÖLLOPS/HÖGTIDSBUFFÈ 570:-/person

Tunnbrödsrullar med creme på vilt

Snittar med husets ost

Caprese (tomater, kozarella från eget mejeri, basilika, röd lök, svartpeppar och balsamico/olivolja)

Varmrökt regnbåge från Börtnan, Tivars hjortronsås

Marinerad bifftrad på svenskt nötkött, rödinsky med timjan,

Potatisgratäng (eller annan potatis)

ELLER

Röding med messmörssås och kokt potatis

Broccolipaj med ost från eget mejeri

Creme på Storsjöns blå från eget mejeri till pajen

3 Dessertostar från eget mejeri, tunnbrödchips, Tivars marmelad

Blandsallad, grönsallad, melonsallad

smör och bröd

hallonpannacotta och kaffe

JÄMTLANDSBUFFÈ 490:-/pers

Varmrökt regnbåge från Börtnan, Hjortronsås, Kokt potatis,

Tjälaknöl på nötkött, Kantarellsås, Rostade rotsaker,

Ett urval av våra egna ostar 3 st, Tivars Marmelad o tunnbrödchips,

tre olika Sallader,

Tunnbröd och smör

Kaffe och mjuk blåbärskaka

GRILLBUFFÈ 295:-/pers

Marinerad fläskkarré, Drumsticks kycklingklubbor, Grillad gravad lax, Choritzo,

Potatissallad eller Potatisgratäng

Pepparsås, BBQ sås, Bearnaisesås

Majskolvar, ColeSlaw, Tomatsallad, Grönsallad, Bönsallad

Rosebröd och smör

OSTPROVNING

(offert mot förfrågan)

6 sorters ost att provsmakas med vin och öl.

Catering av förbeställningsmenyer

BRÖLLOPS/HÖGTIDSBUFFÈ 490:-/person

Tunnbrödsrullar med creme på rökt renstek

Snittar med husets ost

Caprese (tomater, kozarella från eget mejeri, basilika, röd lök, svartpeppar och balsamico/olivolja)

Varmrökt regnbåge från Börtnan, Tivars hjortronsås

Broccolipaj med ost från eget mejeri

Creme på Storsjöns blå från eget mejeri till pajen

3 Dessertostar från eget mejeri, tunnbrödchips, Tivars marmelad

Blandsallad, grönsallad, melonsallad, smör och bröd

VARMRÄTT:

Marinerad biffrad på svenskt nötkött, rödinsky med timjan,

Potatisgratäng (eller annan potatis)

ELLER

Röding med messmörssås och kokt potatis

JÄMTLANDSBUFFÈ 399:-/pers

Varmrökt regnbåge från Börtnan, Hjortronsås, Kokt potatis,

Tjälaknul på nöstetek, Kantarellsås, Rostade rotsaker,

Ett urval av våra egna ostar 3 st, Tivars Marmelad o tunnbrödchips,

tre olika Sallader,

Tunnbröd och smör

Kaffe och mjuk blåbärskaka

GILLA-HEMMA-BUFFÉ 245:-/pers

Marinerad fläskkarré, Drumsticks kycklingklubbor, Grillad gravad lax, Choritzo,

Potatissallad eller Potatisgratäng

Pepparsås, BBQ sås, Bearnaisesås

Majskolvar, ColeSlaw, Tomatsallad, Grönsallad, Bönsallad

Rosebröd och smör

DELIKATES\$BRICKA 500:-/BRICKA

(räcker till ca 6 personer)

Tre ostar från eget mejeri, Serranoskinka, Salami, Frukt,

Tapenade, marmelad, kex och grissini

Hyra av porslin (tallrik, bestick och glas) 25 kr/kuvert

Hyra av dukar 25 kr/pers

Hyra av serveringspersonal 300 kr/timme och person

I priset ingår utkörning inom 3 mil från Tivars

Utöver detta tillkommer en kostnad på 50 kr/mil

Vi erbjuder fullständiga rättigheter med vår personal på plats.

FÖRBESTÄLLDA MIDDAGSMENYER

Dessa menyer måste förbeställas minst 4 dagar innan.

Dessa menyer är gjorda för att passa grupper och ni bör inte välja fler än 2 menyer vid en gruppbokning. Detta för att vårt kök är litet och för att det skall bli så bra som möjligt för Er som grupp.

Om ni är fler än 25 personer kan middagen dukas upp på buffé.

Meny 1

Caprese på husets kozarella,
tomater, basilika, olivolja och balsamico

Helstekt fläskfilé med grönpepparsås
honungsslungade grönsaker och klyftpotatis

Rabarbermums
med crunch och vaniljcreme

2-rätters meny 260:-/person
3-rätters meny 310:-/person

Meny 2

Tunnbrödrullar
med vild creme och laxcreme

Smörstekt röding med messmörssås,
kokt potatis och smörstekta grönsaker

Glass med varma hjortron

2-rätters meny 399:-/person
3-rätters meny 475:-/person

Meny 3

Toast skagen
på surdegsbröd och sallad

Oxfilemedaljonger med bearnaisesås och
supercrunch strip
serveras med varma grönsaker

Pralin från Tinas praliner

2-rätters meny 415:-/person
3-rätters meny 495:-/person

Meny 4

(vegetarisk)

Caprese på husets kozarella.

Eldsostbiff med aioli, supercrunch strips
och varma smörslungade grönsaker

valfri dessert från ovan

2-rätters meny 260:-/person
3-rätters meny 295:-/person