

BUFFET MAT

TAPAS BUFFET

Kr. 395,-

Kalde retter:

Brioche med oksefilet, ratatouille og remulade

Ovnsbakt laks med kokos og lime

Anti pasti: Moden skinke, Italiensk salami, Coppa skinke, manchego og soltørket tomat

Reker med eksotisk frukt marinert i mynte

Brioche med kyllingfilet og paprika hummus

Varme retter:

Malaysisk kyllingspyd med sataysaus

Biff filet m/sauterte grønnsaker

Albondigas med spicy ratatouille

Bakte småpoteter med rosmarin og sjalottløk

Villscampi med bakt paprika og løk

Tilbehør:

Rosa pepper og hvitløk aioli

Urte dipp

Chili dipp

Informasjon:

All vår mat anrettes på flotte porselensfat, disse må returneres av kunden eller hentes av vår sjåfør mot et frakt tillegg (du velger i kassen henting eller levering av utstyr).

De varme rettene leveres serverings klare i termo kasse, denne åpnes kun rett før bespisning og anrettes på buffet bordet.

Du kan selv velge å varme opp maten, dette velger du når du bestiller (levert varmt eller levert kaldt).

Brød medfølger ikke, du kan bestille dette under buffet mat (brød til buffet) – her velger du selv hva slags type brød du ønsker.

Skulle det være andre ting du ønsker å vite så kan du ringe oss eller sende oss en mail.

N O B E L

CATERING & CONDITORI



nobelcatering.no

TASTY BUFFET

Kr. 410,-

Kalde retter:

Laks og mango bowl med sitrus wasabi
Kongesalat med villscampi og eksotisk frukt
Thai biffsalat med chilisaus
Bønne og linsesalat med sitrus

Varme retter:

Grillet and med rødløk, vårløk, agurk balsamico hoisin og pannekaker
Asiatisk glasert svinefilet
Hjemmelagd vårruller (and og grønnsak) og dipp
Kylling Malaysian
Ovnsmakte små poteter med rosmarin og sjalottløk

Tilbehør:

Calypso style dipp
Chili dipp
Ramsløk aioli

Informasjon:

All vår mat anrettes på flotte porselensfat, disse må returneres av kunden eller hentes av vår sjåfør mot et frakt tillegg (du velger i kassen henting eller levering av utstyr).

De varme rettene leveres serverings klare i termo kasse, denne åpnes kun rett før bespisning og anrettes på buffet bordet.

Du kan selv velge å varme opp maten, dette velger du når du bestiller (levert varmt eller levert kaldt).

Brød medfølger ikke, du kan bestille dette under buffet mat (brød til buffet) – her velger du selv hva slags type brød du ønsker.

Skulle det være andre ting du ønsker å vite så kan du ringe oss eller sende oss en mail.

N O B E L

CATERING & CONDITORI



nobelcatering.no

SIGNATUR BUFFET

Kr. 405,-

Kalde retter:

Laks og mango bowl med sitrus wasabi
Kongesalat med villscampi og eksotisk frukt
Ovnstekt laks med lime og kokos
Oksefilet Tataki med asiatisk pesto
Pastasalat med kikerter og pesto
Crispy duck salat med balsamico hoisin

Varme retter:

Kylling i estragon med sopp og sjalottløk
Albondigas med spicy ratatouille
Ovnstekte små poteter med rosmarin og sjalottløk

Tilbehør:

Urte dipp
Chili dipp
Rosa pepper og hvitløk aioli

Informasjon:

All vår mat anrettes på flotte porselensfat, disse må returneres av kunden eller hentes av vår sjåfør mot et frakt tillegg (du velger i kassen henting eller levering av utstyr).

De varme rettene leveres serverings klare i termo kasse, denne åpnes kun rett før bespisning og anrettes på buffet bordet.

Du kan selv velge å varme opp maten, dette velger du når du bestiller (levert varmt eller levert kaldt).

Brød medfølger ikke, du kan bestille dette under buffet mat (brød til buffet) – her velger du selv hva slags type brød du ønsker.

Skulle det være andre ting du ønsker å vite så kan du ringe oss eller sende oss en mail.

N O B E L

CATERING & CONDITORI



nobelcatering.no

TRADISJONELT KOLDTBORD

Kr. 396,-

Bakt laks med kokos, lime og pesto
Villscampi med aioli
Roastbeef med ratatouille og remulade
Kyllingfillet med paprikahummus
Røkelaks med eggerøre
Karbonade med løk (varm)

Informasjon:

All vår mat anrettes på flotte porselensfat, disse må returneres av kunden eller hentes av vår sjåfør mot et frakt tillegg (du velger i kassen henting eller levering av utstyr).

De varme rettene leveres serverings klare i termo kasse, denne åpnes kun rett før bespisning og anrettes på buffet bordet.

Du kan selv velge å varme opp maten, dette velger du når du bestiller (levert varmt eller levert kaldt).

Brød medfølger ikke, du kan bestille dette under buffet mat (brød til buffet) – her velger du selv hva slags type brød du ønsker.

Skulle det være andre ting du ønsker å vite så kan du ringe oss eller sende oss en mail.

N O B E L

CATERING & CONDITORI



nobelcatering.no

FINGERMAT BUFFET

Kr. 275,-

Kalde retter:

Skagen terté
Brioche med filet mignon – ratatouille
Villscampi på spyd med bakt søt paprika
Avocado terté med bacon

Varme retter:

Miniterte med spinat og sjalottløk
Malaysisk kyllingspyd – sataysaus

Desserter:

Limeterte

Informasjon:

All vår mat anrettes på flotte porselensfat, disse må returneres av kunden eller hentes av vår sjåfør mot et frakt tillegg (du velger i kassen henting eller levering av utstyr).

De varme rettene leveres serverings klare i termo kasse, denne åpnes kun rett før bespisning og anrettes på buffet bordet.

Du kan selv velge å varme opp maten, dette velger du når du bestiller (levert varmt eller levert kaldt).

Brød medfølger ikke, du kan bestille dette under buffet mat (brød til buffet) – her velger du selv hva slags type brød du ønsker.

Skulle det være andre ting du ønsker å vite så kan du ringe oss eller sende oss en mail.

Spekebuffet

Kr 335,-

Salami firenze, parmaskinke, coppa skinke, fenalår, pølse fra Tind

Små tomater, soltørket tomat, oliven, bakte grønnsaker, eggerøre, potetsalat og rømme

N O B E L

CATERING & CONDITORI



nobelcatering.no

Afternoon tea

Kr. 28 - 43,-

Velg fra våre varianter her, minimum 3 pr stk.

Fingersandwich m/kylling tikka
Fingersandwich m/oksefilet
Fingersandwich m/røkelaks og eggerøre
Fingersandwich m/skagenrøre
Fingersandwich m/bakt laks og pesto
Kanapee Brie
Kanapee vil scampi
Kanapee moden skinke
Kanapee bakt laks
Kanapee reker
Kanapee røkelaks

Hva er Afternoon tea

Afternoon tea er en sjarmerende tradisjon med røtter helt tilbake til midten av 1800-tallet. Og selvfølgelig er den britisk.

Finger sandwich er første rett i en afternoon tea. Det som kjennetegner en finger sandwich, er at skorpen er skåret bort, at det er en brødiskive som bunn og en som topp og at sandwichen er på størrelse med en halv skive brød. På restauranter og hoteller består siste rett av fantastiske konditorbakverk som skal nytes i noen små munnfuller. Men det enkle kan være like bra som det avanserte.

Afternoon tea kan serveres i hagen, ved kjøkkenbordet, ved peisen i hjemmekoselige omgivelser eller omgitt av alt det fineste du har å sette frem. Det er nesten bare fantasien som setter grenser. Bare husk at settingen er like viktig som det du serverer. Det gjelder at gjestene koser seg. Det er liksom det som er afternoon tea.

Fingermat (velg selv)

Kr. 43,-

Velg fra våre varianter her, minimum 3 pr stk.

Avocado terte
Kanapee Brie
Kanapee filet mignon
Kanapee vill scampi
Lakse terte
Skagen terte
Kanapee kylling tikka
Kanapee moden skinke
Kanapee bakt laks
Røkelaks terte
Kanapee reker
Kanapee røkelaks

N O B E L

CATERING & CONDITORI



nobelcatering.no

Søte fristelser

Velg fra våre varianter her, minimum 3 pr stk.

Kr. 19 - 36,-

Limeterte
Bakt ostekake terte
Karamell og sjokolade terte
Mini brownie med dulcet ganasj
Mandelrose
Makron
Sjokoladeskål med feuilletine
Miniterte sjokolade og bringebærganasj
Mini oreo ostekake
Kaffetrøffel hvit
Terte med bringebær og ostemousse
Sitronterte
Frukt og bær terte med vaniljekrem

Brød til buffet

Kr. 53 - 64,-

Olivenbrød
Landbrød
Focaccia
Fransk Energi
Alpebrød flerkorn

N O B E L

CATERING & CONDITORI



nobelcatering.no