

# BUFFET MAT

## TAPAS BUFFET

Kr. 369,-

### 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. 375,-**

## 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 ribbe  
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.

**NOBEL**  
CATERING & CONDITORI



**nobelcatering.no**

# SIGNATUR BUFFET

**Kr. 350,-**

## 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.

**NOBEL**  
CATERING & CONDITORI



**nobelcatering.no**

## FINGERMAT BUFFET

**Kr. 250,-**

### 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 295,-**

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

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

**NOBEL**  
CATERING & CONDITORI



**nobelcatering.no**

## Afternoon tea

Kr. 25 - 39,-

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. 39,-

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

**NOBEL**

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. 48,-

Olivenbrød  
Landbrød  
Focaccia  
Fransk Energi  
Alpebrød flerkorn

**N O B E L**

CATERING & CONDITORI



**nobelcatering.no**