Pakker bespisning

Sørem Gård

Selskapsmeny

Spekemat 220,- / 420,-

Bredt utvalg av lokalprodusert spekemat og oster. Brød, flatbrød og smør

Serveres som «sharing». Enten som forrett eller hovedmåltid

Speket Øynakam fra Inderøy, Røkt svinekam og spekepølser fra Steinkjer, Syltete Grønnsaker, Urter
(Sulfitt)

Blåmuggost, Hvitmuggost fra lokale ysterier, Bakt Eplepuré
(Melk)

Utvalg av våre egne håndtverksbakte baguetter og flatbrød

Økologisk smør fra Røros.

Vår egen skjørost med eplecidereddik og olivenolje

Selskapsmeny

Festkoldtbord

460,- pr person

Kjøtt & Ostefat
Speket Øynakam fra Inderøy, Røkt svinekam &, Spekepølser fra Steinkjær, Syltete Grønnsaker, Urter
(Sulfitt)

Blåmuggost, Hvitmuggost fra lokale ysterier, Bakt Eplepuré
(Melk)

Kalde Retter
Røkelaks, Syltet Fennikel, Urter
(Fisk, Sulfitt)

Eggerøre, Gressløk
(Egg, Melk)

Langtidstekt Kalkunbryst, Råmarinert Stangselleri
(Sulfitt, Selleri)

Potetomelett, Grotteost fra Hitra, Urtemajo, Reddiker, Urter fra Lade
(Egg, Melk, Sulfitter, Sennep)

Kamskjell, Pepperrotmajo, Jordskokker, Sprø terte, Urter fra Lade
(Hvete, Egg, Melk, Bløtdyr, Sennep, Sulfitt)

Puffet Svinesvor, Dip på Tørrfisk & Sjøgress
(Melk, Sulfitt, Fisk, Egg, Sennep)

Salat på bakte beter
(Sulfitt, sennep)

Potetsalat
(Sennep, Sulfitt)

Bakt Hvitløksmayo
(Sulfitt, Egg, Sennep)

Vårt eget håndtverksbakte brød
(Hvete, Spelt, Gluten)

Rørossmør, Vår egen Skjørost
(Melk, Sulfitter

Selskapsmeny

3 retter	635,-
(Forrett, hovedrett og dessert)	
4 retter	735,-
(Snacks, forrett, hovedrett og dessert)	
5 retter	825,-
(Snacks, 2 forretter, hovedrett og dessert)	

Selskapsmeny

Forretter

Pannestekt kamskjell fra Hitra

Pepperotemulsjon, Konfitert jordskokk fra Lade, crisp på tang, Urter fra Lade

(Sennep, Sulfit, Egg, Bløtdyr)

Lettrøkt Laks

Eggekrem, Pepperrot, Agurk, Sitrus & Urter

(Fisk, Melk, Sulfit)

Tartar på Gravet Reinsdyr fra Lierne*

Reddiker, Urtemayo, Solbær & Urter

(Sennep, Egg, Sulfit)

Omelett & Reddiker Vegetar

Geitost, Urtemayo, Reddiker, Urter

(Egg, Sennep, Sulfit)

Selskapsmeny

Hovedretter:

Sesongens Hvite Fisk

Kremet saus på blåskjell, Purre & Neper og Perlepoteter fra Kvikne

(Fisk, Sulfit, Bløtdyr, Melk)

Stekt Okse Cullotte

Helstekt Sellerirot, Pastinakk, Løk, Sellerirotpuré, Bakte Småpoteter & Oksesjy

(Melk, Sulfit, Selleri)

Langtidsstekt Lammebog fra Trøndelag

Bakt løk, Gulrot, Kalvesky og Pastinakk & Potetpuré med Miso,

Toppet med Grotteost, Crispy Pastinakk, Løk & Potet

(Melk, Sulfit, Selleri)

Helstekt Sellerirot Vegetar

Ristede Byggryn & Kjerner, Smørsaus på urter og Perlepotet fra

Kvikne

(Melk, Sulfit, Selleri)

Selskapsmeny

Ost

Lokale Oster

(Melk)

Desserter

Bakt Ostekake med kremost fra Vuku Gårdsysteri

Rømmekrem, Karamelliserte epler, Crumble

(Melk, Egg, Hvete)

Panna Cotta på vår egen Yoghurt

Solbær, Karamelliserte Hasselnøtter

(Melk, Hasselnøtter)

Sjokolademousse

Solbær, Karamelliserte Hasselnøtter

(Melk, Egg, Hasselnøtter)

Selskapsmeny *Bemanning

Bemanningskostnad:

Hovmester:	**750,- pr time**
Servitør:	**450,- pr time**
Kokk:	**750,- pr time**
Bartender:	**450,- pr time**

Alle priser er inkl 25 % mva

Dagpakker

Dagpakke **580,- pr person**

Dagpakke inkluderer lunsjbuffet med kalde og varme retter (servert som buffet eller sharing), formiddagssnacks (Frukt, smoothie) og ettermiddagssnacks (fersk bakst/ kake), samt kaffe og juice.

Brødmat:

Påsmurt baguetter, foccacia eller Sandwich **158,- pr person**

Velg mellom

- Røkelaks og egg
- Røkt svinebogrull og ost
- Roastbeef av okse høyrygg
- Tronfjell – Velmodnet spekeskinke fra Tynset