

M/S Atløy

Skutemeny

Havets bord

Ovnsbakt ørret med rømme, laks og eggerøre, reker, krabbeskjell, krabbeklør, blåskjell, krepser, 3 sorter sild samt brød og smør, salat og dressing.

Kombibord

Krabbeklør, blåskjell, krepser laks og eggerøre, reker m/skall, ovnsbakt ørret, kylling, karbonader, roastbiff, svinestek, skinke, spekeskinke, waldorfsalat, potetsalat, stekt løk, surkål, majones, remulade samt brød og smør.

Reker med tilbehør

Store reker, sitron, majones, brød, salat og dressing.

Tapaskoldtbord

Skinke, spekeskinke, roastbeef, laks med eggerøre, ovnsbakt ørret m/rømme, waldorfsalat, potetsalat, brød og smør, stekt løk og surkål, majones og remulade, grønn salat med dressing, aioli, guacamole, salsa, og hvitløksbåter. (Varmmat) Marinerte kyllingkubber, spanske kjøttboller med tomat saus, marinerte scampi og saltbakte poteter med timian.

Minikoldtbord

Leveres i kuvert og serveres med ferske bagetter/smør inkl. kaffe:

Roastbeef med potetsalat, kyllingklubb, krepsehaler håndpillede reker, brie, dagens frukt, røykt ørret med eggerøre og varmrøykt pepperlaks med tomat salat.

Assorterte bagetter

Drikke

Pils 0,4l
Vinglass
Mineralvann
Kaffe/Te



Skulle det være noe annet som ønskes, vil vi gjøre vårt beste for å ordne dette.



www.maritimetours.no