

# JÆRSK BUFFET 2

VARMT

***Jærkvige «18 t på 70»***

smørmørt og smaksrikt storfekjøtt

***Bryst av jærkylling***

timian og tomater

***Tørrsaltet bacon***

rotgrønnsaker og smågrønt

***Filet av fersk fangst***

hint av lakris saus

***Saltbakte småpoteter***

urter

KALDT

***Krydderrøkt laks***

sennepglaze

***Reker***

agurk og gul dressing

***Chorizo***

gulerøtter og nøtter

***Velmodnet spekeskinke***

sirup og sprø topping

***Sesong grønnsaker***

chili

***Potetsalat***

sesongstæsje

***Bløt eggerøre***

irørt smør

***Salat***

frukt

***Sursøte grønnsaker***

sting

***Surdeigsbrød «typ 3 dagers prosjekt»***

hvete og spelt

***Nyrørt smør***

med løkolje

***Aioli***

445,-