

# 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***

I jærslaw

## ***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***

465,-