

Natvigs Minde i samarbeid med SjøbergFerie.

Sjøberg`s Lokale Buffet Lune retter. Servert på fine fat.

Lune retter.

Karbonader laget av Angus Okse frå Røsslyngen Beitelag, Stekt Løk

Indrefilet av Svin Prima Jæren

Dagens fisk med tilbehørt grønnsaker,

Kylling som er stekt med Mettès Tomatsaus laget av lokale tomater

Potetsalat med gressløk, purre og rødløk

Kalde retter:

Krema Pasta salat Angus Biffsalami frå Rennesøy. Spekefat,

Røykelaks fra King Mikal, med eggerøre fra lokale Egg fra Rennesøy.

Reker, sitron og Majones.

Heimelaga Potetsalat, Tomat salat, Grønn salat, Heimelaga
Tomatsyltetøy, Rømmedressing, Grønn salat, hjemelaget urtebrød, og diverse Brød, Smør.
Fruktfat og Grønnsaksfat.

Er der allergier må de versles inn.

Pris per pers. 525.-

Barn under 10 år Halv pris.

Tillegg for transport 950.- her er med Kai Risa som setter opp buffèt presentere.

Utleie servitører minimum 4 timer, à 480.- per,time.

Faktura vil bli sendt og være betalt før arrangener, endring antall kan korrigeres inntil 14 dager før.

SjøbergFerie

Kai Risa Mob: 90046118