

## Liten Buffet: 630 kr

### SURDEIGSBRØD OG SMØR

Nybakt brød og smør  
GH, M

### AIOLI

Hjemmelaget aioli  
E, SN, SU

### MARINERTE OLIVEN

Marinert med urter, hvitløk,  
chili og konserverte sitroner  
SU

### BLANDET CEVICHE KALD

Rød og hvit fersk fisk i havtorndressing, rødløk,  
koriander og sprøstekt tang fra Lofoten  
F, SL, SE

### APPELSINGLASERTE KYLLINGVINGER VARM

Kyllingvinger glasert med appelsin  
og lokal økologisk honning  
SU

### LAMMEKJØTTBOLLER VARM

Friske tomater og basilikumsaus,  
gratinert med XO-lagret Jarlsbergost  
SL, M

### RØKT BRISKETSALAT LUNKEN

Røkt skivet brisket, friske grønnsaker,  
chili, mynte, koriander og sprø ris  
F, SO, SL

### RUSTIKK POTETMOS VARM

Gammeldags potetmos med gressløk  
M

### BYGGSALAT KALD

Bygg, rucola, eple, XO-lagret Jarlsbergost,  
granateple, ristede pekannøtter og  
honningdressing  
GB, M, NPK, SN, SU

### CAPRESEALAT KALD

Frisk mozzarella, tomat, basilikum og olivenolje  
M

## Stor Buffet: 790 kr

### SURDEIGSBRØD OG SMØR

Nybakt brød og smør  
GH, M

### AIOLI

Hjemmelaget aioli  
E, SN, SU

### MARINERTE OLIVEN

Marinert med urter, hvitløk,  
chili og konserverte sitroner  
SU

### OST OG SPEKEMAT

Norske oster og spekemat med fersk frukt  
M, SU

### BLANDET CEVICHE KALD

Rød og hvit fersk fisk i havtorndressing, rødløk,  
koriander og sprøstekt tang fra Lofoten  
F, SL, SE

### APPELSINGLASERTE KYLLINGVINGER VARM

Kyllingvinger glasert med appelsin  
og lokal økologisk honning  
SU

### RØKT BRISKETSALAT LUNKEN

Røkt skivet brisket, friske grønnsaker,  
chili, mynte, koriander og sprø ris  
F, SO, SL

### GRILLEDE LAMMEPØLSER VARM

Med fersk Pico de Gallo og «maisribbein»  
M

### KJØTTBOLLER VARM

Med ferske tomater og basilikumsaus,  
gratinert med XO-lagret Jarlsbergost  
M

### BYGGSALAT KALD

Bygg, rucola, eple, XO-lagret Jarlsbergost,  
granateple, ristede pekannøtter og  
honningdressing  
GB, M, NPK, SN, SU

### GAMMELDAGS POTETSALAT KALD

Norske perlepoteter, grønne bønner,  
syltet løk, bacon, hjemmelaget aioli  
E, SN, SU

### CAPRESEALAT KALD

Frisk mozzarella, tomat, basilikum og olivenolje  
M

## Ekstra (min. 20 gjester)

### HJEMMELAGET HUMMUS KALD

Med svarte maischips  
SE (VEGAN)

### RØKT KYLLING OG LOKAL SOPPGRYTE VARM

M, SL, SU, SO (HALAL)

### GRATINERT GNOCCHI VARM

Jarlsberg XO-lagret  
og blanding av sprøstekte frø  
M, GH, SO, SU (VEGETARIAN)

### TINDVED PANNACOTTA DESSERT

M, GH, E (HALAL)

79

149



E-post: [post@stortorvet.no](mailto:post@stortorvet.no)  
Telefon: +47 23 35 63 60

B: bløtdyr

E: egg

F: fisk

GB: bygg

GH: hvete

GR: rug

LU: lupin

M: melk

N: nøtter

NH: hasselnøtt

NV: valnøtt

P: peanøtt

S: skalldyr

SE: sesamfrø

SL: selleri

SN: sennep

SO: soya

SU: sulfitt

## Small Buffet: 630 kr

### SOURDOUGH BREAD & BUTTER

Freshly baked bread & butter  
GH, M

### AIOLI

House made aioli  
E, SN, SU

### MARINATED OLIVES

Marinated with herbs, garlic,  
chili & preserved lemons  
SU

### MIXED CEVICHE COLD

Red and white fresh fish in Sea buckthorn  
dressing, red onion, coriander & crispy  
seaweed from Lofoten  
F, SL, SE

### ORANGE GLAZED CHICKEN WINGS WARM

Chicken wings glazed with orange  
& local organic honey  
SU

### LAMB MEATBALLS WARM

Fresh tomatoes and basil sauce,  
gratinated with XO aged Jarlsberg cheese  
SL, M

### SMOKED BRISKET SALAD LUKEWARM

Smoked sliced brisket, fresh vegetables,  
chili, mint, coriander & crispy rice  
F, SO, SL

### RUSTIC MASHED POTATOES WARM

Old style mashed potatoes with chives  
M

### BARLEY SALAD COLD

Barley, arugula, apple, XO aged  
Jarlsberg cheese, pomegranate,  
toasted pecans & honey dressing  
GB, M, NPK, SN, SU

### CAPRESE SALAT COLD

Fresh mozzarella, tomato, basil & olive oil  
M

## Big Buffet: 790 kr

### SOURDOUGH BREAD & BUTTER

Freshly baked bread & butter  
GH, M

### AIOLI

House made aioli  
E, SN, SU

### MARINATED OLIVES

Marinated with herbs, garlic,  
chili & preserved lemons  
SU

### CHEESE & CURED MEAT

Norwegian cheeses and cured meats  
with fresh fruits  
M, SU

### MIXED CEVICHE COLD

Red and white fresh fish in Sea buckthorn  
dressing, red onion, coriander & crispy  
seaweed from Lofoten  
F, SL, SE

### ORANGE GLAZED CHICKEN WINGS WARM

Chicken wings glazed with orange  
& local organic honey  
SU

### SMOKED BRISKET SALAD LUKEWARM

Smoked sliced brisket, fresh vegetables,  
chili, mint, coriander & crispy rice  
F, SO, SL

### GRILLED LAMB SAUSAGES WARM

With fresh Pico de Gallo & "Corn Ribs"  
M

### BEEF MEATBALLS WARM

Fresh tomatoes and basil sauce,  
gratinated with XO aged Jarlsberg cheese  
M

### BARLEY SALAD COLD

Barley, arugula, apple, XO aged  
Jarlsberg cheese, pomegranate,  
toasted pecans & honey dressing  
GB, M, NPK, SN, SU

### OLD STYLE POTATO SALAD COLD

Norwegian pearl potatoes, green beans,  
pickled onions, bacon, housemade aioli  
E, SN, SU

### CAPRESE SALAT COLD

Fresh mozzarella, tomato, basil & olive oil  
M

## Extra (min. 20 guests)

### HOUSE MADE HUMMUS COLD

With Black corn chips  
SE (VEGAN)

39

### GRATINATED GNOCCHI WARM

Jarlsberg XO aged & mix of  
crispy roasted seeds  
M, GH, SO, SU (VEGETARIAN)

79

### SMOKED CHICKEN AND LOCAL MUSHROOMS STEW WARM

M, SL, SU, SO (HALAL)

89

### TINDVED PANNAHOTTA DESSERT

M, GH, E (HALAL)

149



E-mail: [post@stortorvet.no](mailto:post@stortorvet.no)

Phone: +47 23 35 63 60

B: molluscs

E: egg

F: fish

GB: barley

GH: wheat

GR: rye

LU: lupine

M: milk

N: nuts

NH: hazelnut

NV: walnut

P: peanut

S: shellfish

SE: sesame seeds

SL: celery

SN: mustard

SO: soy

SU: sulfite