



FRICH'S

Hotel Hamar



Tapasmeny



Et variert utvalg av småretter, inspirert av både norske råvarer og klassiske tapasfavoritter. Perfekt for sosiale sammenkomster hvor man deler gode smaker rundt bordet.

Kalde retter

Tronfjellskinke på bruschetta
Bruschetta med skalldyr Salat, dill og sitrus (skalldyr, egg)
Lefserull med røkelaks, eggerøre og kremost (fisk, egg, melk, gluten)
Tomat- og mozzarellasalat (melk)
Syltet kveite med avokadosalat (fisk)
Oliven, fetaost og aioli (melk, egg)
Grillet hjertesalat med syltet rødløk
Brie med valnøtthonning (melk, nøtter)
Svisker med bacon

Varme retter

Mini burger med coleslaw og BBQ-dressing (hvete, egg, melk, sennep)
Kyllingklubber
Kjøttboller i tomatsaus (kan inneholde gluten og egg)
Bakte småpoteter

Desserter

Brownie med hasselnøttganache (gluten, egg, melk, nøtter)
Panna cotta med bringebær (melk)
Sitrussalat med sabayonne (egg)

Pris: kr 895,- per person

Inkluderer eget lokale med selskapsoppsett, lyd og bilde, enkel dekor med blomster og lys.

Kaffe, te og øvrig drikke kommer i tillegg.
Medbrakt kake: kr 75,- per person (inkluderer kaffe).



HØ
ST

Kårtorpvegen 1, Furnes 2320
+47 62 58 02 00
hamar@frich.no