



### Konfirmasjons menyer i selskapslokale og levering

#### Forretter:

Fiskesuppe med safran og havets frukter servert med hjemmelaget brød , 95kr

Asparges suppe med serrano crust, 80kr

Bruschetta med serranoskinke, tomatsalsa og parmesan, 80kr

Rekecoctail med hjemmelaget thousand island dressing, 80kr

#### Hovedretter:

Langtidsstekt svineneakke servert med tilpassede grønnsaker, potetpure og peppersaus, 235kr

Entrecote med sopp, bakt potet og bernaise saus, 285kr

Indrefilet med sauterte grønnsaker, fondantpotet og rødvinsaus, 310kr

#### Desserter:

Pannacotta med bringebær colus, 80kr

Sjokolade mousse med friske bær, 80kr

Dronning maud, 80kr

#### Buffeter

(minus 100 kr for barn under 12 år)

Tradisjonelt koldtbord (uten dessert) 365kr i selskapslokale. 275kr for catering.

Stor tapas buffet (ink dessert) 400kr, Catering 350kr

Medium tapas buffet 275kr

Vi imøtekommer gjerne konfirmantens meny ønsker.

Prisene gjelder i 2. etage på Nb Sørensen. Ingen leie av lokale.

Vi står for personal, oppdekking og duker samt lys.

Kaffe og dekking til egne kaker 50kr

Blomster må tas med selv

Gratis for utkjøring ved bestilling over 15 personer. Ellers må maten hentes.

Brasserie Brakstad

Kaigata 2

5527 haugesund

[booking@brasseriebrakstad.no](mailto:booking@brasseriebrakstad.no)

Tlf: 52 70 00 50