



*Er man skapt til nytelse - så skal man nyte!*

- Henrik Ibsen

... og nytelse kan du oppleve gjennom vår fristende meny skapt med kjærlighet og profesjonalitet.

Café Ibsen har utviklet en helt ny og større meny som vi håper faller i smak. Ta gjerne kontakt med vår kjøkkensjef Edgar Arvidsson for en hyggelig prat: +47 459 64 885 - [post@cafeibsen.no](mailto:post@cafeibsen.no)

#### TAPASBUFFET

- ♦ **Bruchetta** m/rød og grønn pesto, mozzarella, cocktail-tomat, parmaskinke og basilikum
- ♦ **Gazpazo**, tradisjonell spansk kald tomatsuppe
- ♦ **Ceviche** m/reker, ananas, melon, tomat, lime, appelsin, chili og koriander
- ♦ **Italienske kjøttboller** m/hummus, salsa, pitabrød og koriander
- ♦ **Lakserulle** m/pepperotkrem, lakserogn og dill
- ♦ **Chorizospyd** m/BBQ-saus, grillet paprika og marinert champignon
- ♦ **Baconsurrende dadler** m/bulgursalat, timian og persille
- ♦ **Reinstekrilette** m/creme fraiche, tyttebær og syltet agurk
- ♦ **Sildesnacks** m/rugbrød, kryddersild, potet, Crème Fraîche, egg, rød løk og gressløk
- ♦ **Saltbakte poteter** m/aioli
- ♦ **Skagensnitter**

Pris per enhet, 35,-  
Minimum antall: 10 personer

#### IBSEN-BUFFET

##### Varme retter:

- ♦ **Middelhavspai**
- ♦ **Kylling** m/squash og aprikos
- ♦ **Café Ibsens Quiche**
- ♦ **Rekepanne** m/karri
- ♦ **Cottage pai**
- ♦ **Kyllingsnadder**
- ♦ **Lasagne al forno**
- ♦ **Kyllinggryte Mattis**
- ♦ **Søtpotetgratinert kylling**

**Tilbehør** (serveres uansett antall retter og er inkl. i prisen). To typer kuvertbrød, rød og grønn pesto, hvitløksdressing, svart/grønn oliven og kapers.

Priser: To varmretter og tre kaldretter

Pris per person, 285,-

##### Kalde retter:

- ♦ **Blandet salat**
- ♦ **Gresk salat**
- ♦ **Pastasalat** m/krepsehåler
- ♦ **Rissalat** m/skinke og reker
- ♦ **Kyllingspyd** peanut satay
- ♦ **Italienske kjøttboller**
- ♦ **Spicy Kjøttboller**
- ♦ **Scampi** m/chili og hvitløk
- ♦ **Parmaskinke** m/parmesanost, melon og oliven
- ♦ **Parmaruller** m/rød pesto, oliven og parmesanost
- ♦ **Laksetartar**
- ♦ **Riddermuffins** med røkt laks
- ♦ **Laks** m/blåskimmelost, kapers og pinjekjerner

## ITALIENSK BUFFET

- ♦Cannelloni, valg av kjøtt eller fisk
- ♦Parmaskinke
- ♦Parmaskinke og melon
- ♦Salami
- ♦Tomatsalat Caprese
- ♦Pastasalat
- ♦Ulike typer oliven
- ♦Focaccia
- ♦Hvitløksdressing
- ♦Rød og grønn Pesto
- ♦Ostefat
- ♦Fruktfat

Pris per person, 285,-  
Minimum antall: 10 personer

## GRESK BUFFET

- ♦Moussaka
- ♦Middelhavspai m/spinat, fetaost og soltørkede tomater
- ♦Fetaostbiffer
- ♦Sovlaki
- ♦Kyllingspyd
- ♦Fetaostsalat
- ♦Avokadosalat
- ♦Grønn salat
- ♦Tzatziki
- ♦Brød
- ♦Smør
- ♦Fruktfat

Pris per person, 300,-  
Minimum antall: 10 personer

## GRILLBUFFET

- ♦Spareribs
- ♦Chorizopølser
- ♦Grillspyd med biff og grønnsaker
- ♦Kyllingklubber
- ♦Pastasalat
- ♦Tomatsalat
- ♦Coleslow
- ♦Blandet salat
- ♦Chilimais
- ♦BBQ - saus
- ♦Aioli
- ♦Focaccia
- ♦Fruktfat

Pris per person, 349,-  
Minimum antall: 20 personer

## HAVETS BUFFET

- ♦Moule Marine
- ♦Varmrøkt laks
- ♦Skagensnitter
- ♦Laks m/hovmestersaus
- ♦Ceviche m/reker
- ♦Røkt ørretruller m/ lakserogn og dill
- ♦To typer sild
- ♦Pastasalat m/krepsehaler
- ♦Blandet salat
- ♦Aioli
- ♦Rognsaus
- ♦Brød/knekkebrød
- ♦Smør

Pris per person, 349,-  
Minimum antall: 15 personer

## MIDDELHAVBUFFET

- ♦Moussaka m/auberginer
- ♦Middelhavspai m/spinat, fetaost og soltørkede tomater
- ♦Kyllingspyd,
- ♦Parmaskinke m/melon og parmesanost
- ♦Ostefat
- ♦Fruktfat
- ♦Tomatsalat Caprese
- ♦Bulgursalat m/timian og persille
- ♦Grønn salat
- ♦Rød og grønn pesto
- ♦Hvitløksdressing
- ♦Tre typer oliven
- ♦Focaccia
- ♦Smør

Pris per person, 289,-  
Minimum antall: 10 personer

## VEGITARBUFFET

- ♦Moussaka
- ♦Bulgursalat
- ♦Pastasalat
- ♦Grillet soppsalat
- ♦Gresk salat
- ♦Tomatsalat Caprese
- ♦Ceviche
- ♦Gazpacho
- ♦Tre ulike typer oliven
- ♦Hjemmebakt Focaccia
- ♦Smør
- ♦Fruktfat

Pris per person, 235,-  
Minimum antall: 10 personer

**FORRETTER**

	<b>Pris per person</b>
<b>Reinsdyrsrilette</b> m/syltet agurk og tyttebær	125,-
<b>Løyromstoast</b> m/creme fraiche, rød løk, gressløk, dill og sitron	169,-
<b>Skagenrøre</b> på toast	98,-
<b>Liten gresk salat</b> m/hjemmebakt brød	95,-
<b>Laksruller</b> toppet med lakserogn	125,-
<b>Carpaccio av oksefilet</b> m/ruccola, parmesan, pepper og olje	135,-
<b>Vitello Tonnato</b> , kalve-carpaccio og tunfisk	145,-

**VARMRETTER**

<b>Fetostbakt laksefilet</b> m/primørsalat	275,-
<b>Baconsurret torskefilet</b> m/rødvinsaus og confiterad poteter	295,-
<b>Hengmørnet biff</b> m/hjemmelaget bearnaise, tomatsalat og båtpoteter	315,-
<b>Lammeskank</b> m/trøffelpotetpure og glaserte gulerøtter	279,-
<b>Baconsurret svinefilet</b> m/fløtegratinerte poteter og hvitløksmør	279,-
<b>Kalvebiff</b> m/kantarellsaus og ovnsbakte poteter	315,-
<b>Gorgonzolafyllt kyllingfilet</b> m/ratatouille og risonisalat	215,-

**GRYTER OG SUPPER**

<b>Coq au vin</b> , fransk kyllinggryte	265,-
<b>Beef Bourguignon</b> , fransk biffgryte	315,-
<b>Reinskavgryte</b> m/sopp, purre og paprika	275,-
<b>Tom Ka Gai</b> , Thailansk Kyllingsuppe m/sitrongress	190,-
<b>Baltisk rødbetersuppe</b> m/råvarer fra Grimstad	175,-
<b>Skogssoppsuppe</b> m/trøffelaroma	175,-
<b>Fransk løksuppe</b> m/brød og smør	149,-
<b>Søtpotetsuppe</b> m/ krispi bacon, brød og smør	175,-

Velg mellom poteter eller ris

**DESSERT**

<b>Pannacotta</b> m/bærsaus	80,-
<b>Applecrumble surprise</b>	92,-
<b>Hvit sjokoaldemousse</b> m/fersk ananassalat	102,-
<b>Jordbærsuppe</b> m/mascarpone	85,-
<b>Tiramisu</b>	120,-
<b>Ris alà Malta</b> m/mandarin og bringebærsaus	75,-

## LUNSMENY

<b>Moussaka</b> m/gresk salat og focaccia	195,-
<b>Lasagne</b> m/blandet salat, focaccia og hvitløksdressing	195,-
<b>Kjøttpai</b> m/valgfri salat, brød og dressinger	160,-
<b>Middelhavspai</b> m/gresk salat og focaccia	160,-
<b>Quiche</b> m/valgfri salat, brød og dressinger	150,-
<b>Middelhavspai</b> m/gresk salat og focaccia	150,-
<b>Edgars fiskesuppe</b> m/brød og smør	165,-

## SMØRBRØD/BAGUETTER

	Pris per stk
<b>Svensk smørgåstårta</b> m/reker, laks, leverpostei, egg og salat min. 8 stk	99,-
<b>Rekesmørbrød</b> m/majones, dill og sitron	99,-
<b>Eggerøre og laks</b>	75,-
<b>Eggerøre og spekeskinke</b>	65,-
<b>Kjøttboller og pesto</b>	65,-
<b>Ost og skinke</b>	65,-
<b>Salami og brie</b>	65,-
<b>Kylling/karrirøre</b>	65,-
<b>Skagenrøre</b>	95,-
<b>Landgang</b> m/fem valgfrie påleggstyper	150,-

## KAKER OG BAKVERK

	Stk	Hel
<b>Sjokoladecake</b> m/valnøtter	45,-	495,-
<b>Gulrotkake</b>	45,-	495,-
<b>Ostekake</b> m/kiwi		495,-
<b>Red Velvet</b>		525,-
<b>Kvæfjordkake</b> (verdens beste/drømmen)		525,-
<b>Bløtkake</b>		625,-
<b>Suksessterte</b> (gluten- og laktosefri)		525,-
<b>Saftig sjokoladecake</b> (gluten - og laktosefri)		525,-
<b>Pavlova</b> , porsjon	65,-	

## DRIKKE

Ettersom all mat er laget med pasjon og kjærlighet, hjelper vi dere gjerne med

