



Restaurant skadir

”Farm to table”

frukost på Skåbu fjellhotell

Oster

Gulost fra Synnøve Finden, Oslo

Geitebrie fra Valbjør gard, Vågå

Heidalsost fra Heidalysteri, Heidal

Kjøtt

Egenproduserte skinker og bacon av frittgående fjellgris.

Leveres av hotellets eget matmerke, Skåbu Høyfjellsmat.

Yoghurt & musli

Yoghurt fra Røros meieriene, Røros

Hjemmelaget musli av glutenfrie havregryn, mandler, hasselnøtter, solsikke-
kjerner, sesamfrø, linfrø, norsk gards honning og rapsolje

Egg

Nordigard Ramstad, Skjåk

Fiskesalat

Husets fiskesalat av sik fisket i lokale fiskevann med kremost
fra Avdem, rømme, reddik og gressløk

Sesongens grønt & frukt

Bær, frukt og grønt i sesong fra:

Moe gård på Øyer, Skott gård i Nedre Eiker, Aukrust gård og urteri i Lom,
Markedshagen i Ringebu og Braastad i Nes i Hedmark.

Brød & bakverk

Alpebrød, flerkorn, Jacobs Utvalgte fra United Bakeries, Norge.

Croissanter fra Unil

Drikke

Eplejuice fra Aske Nordre, Nes i Hedmark.

Melk fra Ødhumbla gards mjølk, Vinstra.

Kaffe & te fra Solberg Hansen, Oslo