

VINTERMENY FOR KURS OG KONFERANSE 2016-17



Foto: Per Breiehagen_thechristmaswish.net

Vintermenyen vår er laget slik at dere selv kan plukke ut ønskede retter og sette dem sammen til en meny som passer dere med hensyn til smak og prisklasse. Menyen er forberedt med utgangspunkt i råvarene vi finner i vinterhalvåret.

Skulle det for øvrig være spesielle ønsker utenom den oppsatte meny, så ring gjerne restaurantsjefen for å diskutere frem et alternativt opplegg. Vi er stolte av å si at det er få ting vi ikke kan få til.

Om det er en 5- eller 3- retters fornøyelse så forventer vi å levere til den samme høye standarden og kvaliteten vi er kjent for. Vi ber om at hele selskapet velger samme meny og at det er minimum 6 gjester for å innta middagen i restauranten.

Vennligst ta kontakt for mer informasjon og hjertelig velkommen til matopplevelser på tunet. Sammen skaper vi den gode stemningen.

«Snøbyger danset og virvlet rundt beina som huskatter.
Det var magisk, denne snøkule-verden.»
Sarah Addison Allen; [The Sugar Queen](#)



BJØRNEFJORDEN

Gjestetun

FORRETTER

- Honning og limebakt gulbete
Servert med rødbetepuré,
Chêvre krem og spekeskinke chips
Inneholder: melk
*
- Søtpotetsuppe
Med sprøstekt chorizho
Urteolje
Inneholder: melk
*
- Tunets egen varmrøykt laks
Servert på sprø toast
Med en liten salat og sennepsdressing
Inneholder: hvete
*
- Lettsaltet skiver av kalkunbryst
Med portvinsmarinerte valnøtter,
Appelsinsaus og en liten salat
Inneholder: melk, nøtter & svoveldioksid / sulfitt

HOVEDRETTER

- Ovnsstekt kveite
Servert på potetkrem
Med pannestekte romantiske tomater
Urtebakt sjøkreps og skaldyrsaus
Inneholder: skalldyr, melk & selleri
*
- Langtidsbakt ytrefilet av vill lam
Med potet- og sellerirotkrem
Gulrotstaver, karamellisert sjalottløk,
Kremet ølsaus med enebær
og tyttebærryss
Inneholder: melk, selleri & sulfitt / svoveldioksid
*
- Langtidstekt hjortefilet med
kremet soppstuing og smør bakt jordskokk,
forestierpoteter og
krydret plommesaus
Inneholder: melk, egg & svoveldioksid / sulfitt
*
- Reinsdyrfilet med rødbetepuré,
Vaniljeglaserte rotgrønnsaker
Røstipotet med timian og
Kremet viltsaus tilsmakt
whisky og geitost
Inneholder: melk & svoveldioksid / sulfitt

DESSERT

- Tunets bondetøser
I hvit sjokoladekopp
Servert med eplechips, kanelcrumble og toffeeskum
Inneholder: melk, hvete & spor av nøtter
*
- Ostebrownies
Servert med mangosorbet,
Chantillykrem og peanøttkrokan
Friske bringebær og bærsaus
Inneholder: hvete, melk & nøtter
*
- Sitronkrem dessert
Med konjakkmarinerte bær
Inneholder: egg, melk & svoveldioksid / sulfitt
*
- Mørk sjokolademousse
Med mascarpone- og Baileyskrem
Inneholder: melk & egg, kan inneholde spor av nøtter

3 – retters meny: Kr. 160,- \ 4 – retters meny: Kr. 260,- \ 5 – retters meny: Kr. 340,-
Vinpakker fra Kr. 320,- per person (1 x forrett, 2 x hovedrett, 1 x dessert)
Prisene kommer i tillegg til kurspensjonspakken