



FESTMENY SOMMER 2017

Menyene er priset med ett minimum på 10 personer. Ved ett mindre antall prises det etter avtale.

Barnemeny består av mindre porsjoner av samme meny til redusert pris.

Forretter:

Lettgravet Hjort

Servert med Reddiker, Gulbetekrem,

Syltet Rødløk & Karse

Allergener: 7, 12

Carpaccio av Ørret

Servert med Eggekrem, Sitrus gele &

Sprø Rug

Allergener: 1,3, 4, 7

Vågehval

Urter fra hagen & Sverre ost

Fra Osteriet i Samnanger

Allergener: 7

Bakt Sjøkreps

Med Eple & Fennikel

Allergener :2, 7



Hovedretter:

Rødspette

Tomatsalsa, Vårløk fra hagen,
Saltbakte Poteter & syrlig Ramsløksmør
Allergener: 4, 7

Kalv

Confiterte Tomater, Haricot vert, lun Rødløksmarmelade,
Forestier potet & Portvinssaus
Allergener: 3, 7

Rosastekt Lam

Servert med Jordskokkpure,
Bakte Grønnsaker, Urte Sjø og Potet-terte
Allergener: 7

Andebryst

Friske Grønnsaker,
Selleri & Potetkrem, Ripssaus
Allergener: 7, 9,

Desserter:

Hvit & Mørk Sjokoladekrem

Variasjon av rabarbra
Allergener: 7



Ostemousse av Ferskost fra Ostegaarden i Fana

Servert på Nøttebunn med Tindved gele & sesongens Bær

Allergener: 3, 7,

Pasjonsfrukt Panna Cotta

Chantillykrem & Karamelliserte Cashewnøtter

Allergener: 7,8,

Lokale oster

med hjemmelaget Marmelade

Allergener: 1, 7, 8,

Allergener:

*1) Gluten 2) Skalldyr 3) Egg 4) Fisk 5) Peanøtt 6) Soya 7) Laktose 8) Nøtter 9) Selleri 10) Sennep 11) Sesamfrø
12) Sulfitt 13) Lupin 14) Bløtdyr*

Pris per kuvert:

3- retters festmiddag fra kr. 595,-

4- retters festmiddag fra kr. 695,-

5-rettens festmiddag fra kr. 775,-

Øvrige priser:

Lokalleie fra kr. 100,- pr person

Selskapskaffe eller te fra kr. 30,- pr person.

Barn under 12 år betaler halvpris.

*Allergier eller spesielle hensyn som ikke er informert om på forhånd belastes:

Forrett: kr. 100,- pr kuvert / Hovedrett: kr. 200,- pr kuvert/ Dessert: kr. 100,- pr kuvert