



FESTMENY HØST 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

Gulbetekrem,
Syltet Rødløk & Karse

Allergener: 7,

Skalldyrkremssuppe

Garnert med Krabberavioli

Allergener: 2,7

Skagen

Reker & Krepsehaler i Dillrømme

Tilsmakt Rødløk & Løyrom

Servert på Rugbrød

Allergener: 1,2,7

Reinsdyr Carpaccio

En liten Salat,

Parmesanchips og Tyttebær vinagrette

Allergener: 7



Hovedretter:

Breiflabb

Spinat
Saltbakte Poteter & Tomatolje
Allergener: 4, 7

Okse Indrefilet

Gulrotpure, Skogsopp
Småløk, Forestier potet & Rødvinsaus
Allergener: 3, 7

Rosastekt Lam

Servert med smørstekt Sopp, Gulrot & Pastinakk,
Rosmarin saus og Potet-terte
Allergener: 7,9

Andebryst

Haricot vert, Løkterte
Søtpotetpure med chipotle
& Appelsin sjy
Allergener: 7,



Desserter:

Sjokoladekrem tilsmakt med Porter

Solbær & Karamellkjeks

Allergener: 7

Tilslørte Bondepiker

Av Epler fra hagen,
karamellisert Hvit Sjokolade & Toffeskum

Allergener: 3, 7,

Brunost Is

Krumkake & Bringebær

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*

– retters meny: Kr. 160,- \ 4 – retters meny: Kr. 240,- \ 5 – retters meny: Kr. 320,-

Prisene kommer i tillegg til kurspensjonspakken

