



FESTMENY VINTER 2018

Menyene er priset med et minimum på 10 personer. Vi ber om at hele selskapet velger samme meny.

Ved et mindre antall prises det etter avtale.

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

Forretter:

Vintersalat med Confiterte Andelår

Vinaigrette, valnøtter

Allergener: 9

Skalldyrkremssuppe

Garnert med krabbe & fennikel

Allergener: 2, 7

Hjemmelaget Gravlaks

Marinert i rødbeter, servert med
Sellerirot, beten, honning og sennep

Allergener: 9, 10

Råmarinert Reinsdyr

Syltet løk & gulbete

Allergener:



Hovedretter:

Kveite

Friske grønnsaker, semitørket tomat,
Potetkrem & skaldyrsaus
Allergener: 4, 7

Okse indrefilet

Selleri & pastinakkpure, confiterte småtomater,
Frostierpotet & rødvinssaus
Allergener: 3, 7, 9

Lamme Carrè

Servert med rotgrønnsaker, potetpure & sjysaus
Allergener: 7

Andebryst

Friske grønnsaker, løkterte,
Søtpotetpure med
Chipotle & appelsinsjy
Allergener: 7



Desserter:

Varm Sjokoladefondant

Karamellis & yougurt

Allergener: 1, 7

Creme Brulee

Brownies og appelsinsorbet

Allergener: 1, 3, 7

Sjokolade & Tyttebærmousse

Hasselnøtt krokan & Coulis

Allergener: 7, 8

Lokale Oster

Serveres 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 festmeny fra kr. 595,-

4-retters festmeny fra kr. 695,-

5-retters festmeny fra kr. 775,-