



FESTMENY SOMMER 2018

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

Ved ett mindre antall prises det etter avtale.

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

Forretter:

Ramsløksbakte Sjøkrepsaler

Sitrusgele og Urtesalat

Allergener: 2

«Skagen»

Reker og Krepsaler i Dillrømme,
Tilsmakt Rødløk og Rogn

Allergener: 1, 2, 3

Lettgravet Hjort

Syltet Rødløk, Gulbetekrem & Spirer

Allergener: 7

Smørstekte Asparges

Surret i Spekeskinke,

Hollandaisesaus

Allergener: 3



Hovedretter:

Glitne- Kveite fra Sogn

Friske grønnsaker, Semitørket tomat
Potetkrem og Skalldyrsaus
Allergener: 4, 7

Kalv

Jordskokkpure, Rødløkskompott
Forestierpotet & Morkelsaus
Allergener: 3, 7, 9

Rosastekt Lam

Rotgrønnsaker, Potetpure og Rødvinsjy
Allergener: 7

Andebryst

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

Desserter:

Varm Sjokoladefondant

Med Yoghurtis
Allergener: 1, 7



Oste-Iskake

Med jordbær
Allergener: 1, 3, 7,

Pasjonsfrukt Panna Cotta

Servert i sjokoladeskål med Chantillykrem
Og Karamelliserte Cashewnøtter
Allergener: 7,8,

Hjemmelaget Sorbet

Servert i karamellkurv,
Toppet med bærsalat *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-retters 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.