



Selskapsmeny 2020

3 retters Meny 1

Confitert laks

Sellerirotpure
Soyavinaigrette og fenikkelsalat
(Melk-Smør-Fisk-Fløte-Soya)

Okse

Sessongens grønnsaker, syltet delikatesseløk
Portvinsglace og potetpure
(Smør-Soya-Sulfit)

Sjokolademosse

Marengs og friske bær
(Melk-Smør-Fisk-Egg-Fløte-Soya-Hvete-Sulfit)

Kr. 575,-

3 retters Meny 2

Blinis

Røkt laks og rogn
Rødløk og Rørosrømme
(Melk-Smør-Fisk-Egg-Rømme-Soya-Hvete)

Kalv

Grønnskål og bakte grønnsaker
Syltet rødløk og potetpure
Portvinsglace
(Smør-Soya-Sulfit)

Crème Brûlée

Marengs og friske bær
(Melk-Rømme-Smør-Fisk-Egg-Fløte-Soya-Hvete-Sulfit)

Kr. 575,-

Grilltapasmeny

Spareribs med maiskrem
Grillet Entrecôte med bearnaise
Grillet svinenakke med BBQ
Rosmarin marinert kyllingklubber
Chorizo i eplemost
Serranoskinke og manchego
Tomatsalat, grillsalat og Tzatziki
Soyamarinert sopp og saltbakte poteter
Brød og aioli
(Ost-Soya-Hvete-Melk-Smør-Egg-Sulfit)

Kr. 649,-

Tapasmeny

Serranoskinke og manchego
Hvitløk og chilimarinert oliven
Tomatsalat og vårløksalat
Soyamarinert sopp og saltbakte poteter
Kjøttboller i spicy tomat saus
Rosmarin marinert kyllingklubber
Chorizo og løk i eplecider
Brød og aioli
(Ost-Soya-Hvete-Melk-Smør-Egg-Sulfit)

Kr. 450,-

Tilvalg

Spareribs med Mais

Kr. 60,- pr. pers

Grillet svinenakke med BBQ-saus

Kr. 70,- pr. pers

Grillet entrecôte med bearnaisesaus

Kr. 90,- pr. pers

Servering av medbrakte kaker Kr. 35,- pr. person.

Monteringstillegg kr 450,- på uferdige kaker.

Ved bestilling av en 3-retters meny tilkommer ingen lokalleie

på grupper over 20 personer.

Ta kontakt for info om lokaler og leiepriser.

Med forbehold om trykkfeil og prisendringer.