



SELSKAPSLOKALER

OSLO MILITÆRE SAMFUND

KONFIRMASJON 2019

Forretter

Svineterrine, eple og kjørvel, portvinsgele (C,Su)

Skalldyrrisotto, hummer og dillølje (M,S,C,Su)

Grønn asparges, hollandaise og fleuron (M,E,G,Su)

Hovedretter

Bakt laks

asparges, minigulrot og broccolini, estragon- og sennepssaus, delikatesspotet (F,Sn,C,Su)

Langtidsstekt lammenakke med urte- og sennepskrust
ratatouille, urtesaus og fløtegratinerte poteter (M,G,Sn,Su)

Urtestekt Livèchekylling

puylinser, sitron og ramsløksaus og fondantpotet (C,Su)

Desserter

Mørk sjokolademousse, bringebær og bringebørsorbet (M,E,G)

Pasjonsfrukt panna cotta, sitrussalat med granateple (M)

MENYPRIS

med alkoholfritt alternativ kr. 975,- per person

med husets vin kr. 1130,- per person

3-retters meny, dekor/oppdekking, kaffe/te og garderobe er inkludert i kuvertpris.

Lokalleie Lille sal og Bernadotte 8.000,- / Store Festsal 12.000,-

Det er mulig å kjøpe til:

Ekstrarett; Champagne- og myntesorbet (mellom for og hovedrett) 60,-

Spesialviner priset etter gjeldende vinkart, spør gjerne om vinkart eller vintips fra oss.

Kaker bestilles gjennom oss.

Allergener

F – fisk, M – melk/laktose, E – egg, G – gluten, B – bløtdyr, S – skalldyr, Sn – sennep

N – nøtter, P – peanøtter, Se – sesamfrø, So – soya, C – selleri, Su – sulfitt (SO2)

Vegetar og vegan alternativer på forespørsel.