



SELKAPSLOKALER

FROKOSTMØTE

Vi tilrettelegger for frokostmøte med bevertning i selve møyerommet eller i en tilstøtende salong. Til frokost serverer vi: Kokt egg, yoghurt og frisk frukt, skinke, ost og syltetøy, ferskt hjemmebakt brød. Fruktjuice, melk og kaffe/te. 450 per person.

LUNSMENYER

Kalde retter

Husets cæcarsalat med kylling, bacon, parmesan og krutonger

Chevre chaud salat med glasserte valnøtter, pære, honning og sitronvinaigrette

Gresk salat med sorte oliven og fetaost

Svensk smørgåstårta (min. 15 pers)

Kjøttpålegg

Fisk og skalldyr

Varme retter

Croque madamme med stekt egg og salat

Dagens pai servert med salat

Boeuf Bourguignon servert med potetpuré

Urtebakt sei, glasserte rotgrønnsaker, urtepotet, sitrushollandaise

Grillet kyllinglår, picant tomatsaus, ovnsbakte poteter, oliven, kapers

Pasta putanesca

Linguini med chorizo, tomat, oliven, persille

205 per person (inkludert i dagpakke)





SELSKAPSLOKALER

Dessert

Brownie, dagens is/sorbet, bringebærcoulis

Fransk epleterte

Panacotta, pasjonsfruktcoulis

Alle desserter 75 per person.

	Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Peanøtter	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesamfrø	Sulfitt	Lupin	Bløtdyr
Cæsarsalat	1		X	X				2		X		X		
Chevresalat							X					X		
Gresk salat							X							
Smørgåstårta	1	X	X	X			X			X		X		
Croque Madame	1						X			X				
Dagens pai	1		X				X							
Boeuf Bourguignon	1						X					X		
Sei			X	X			X					X		
Kyllinglår									X			X		
Pasta Puttanesca	1			X								X		
Linguini	1											X		
Brownie	1		X				X							
Epleterte	1		X				X							
Pana cotta							X							

1) Hvete

2) Valnøtt