



SELSKAPSLOKALER

Forretter

Kantarellsuppe

Noillyprat, jordskokkchips

Blåskjell- og safranrisotto

blåskjellskum, persilleolje

Estragongratinert Kamchatkakrabbe

Lakrisaioli

Hjortetartar

Sukkersaltet eggeplomme, pepperrot, akevittmarinert tyttebær, Vesterbottenost

Laks

Urter, rugcrumble, avruga, hollandaise

Andelever

Rips, marsala, lavendel

Sjøkrepstartar

Hibiskus, yozoemulsjon

Paprika- og tomaterrine

Trøffelvinaigrette, skorsonnerot chips

Oksehaleravioli

Oksehalesjy, enoki, parmesan

For oversikt over allergener, se siste side av meny.





SELKAPSLOKALER

Hovedretter

Ibericonakke

Kastanjer, maispuré, røstipotet, marsalasaus

Posjert kveite

Gresskar, lakserogn, artiskokk, rødbetchips, sandefjordsmør

Urtestekt reinsdyrplomme

Rotselleripuré, rosenkålsalat, fondantpotet, bjørnebær aigre-douce

Andelårconfit

Rødbetpuré, grønnkålchips, urtestekt amadinepotet, rødvinssaus

Bakt torsk á la ñache med safran og stjerneanis

Blåskjell, fennikel, mandelpotet

Kyllingballotine

Kremet bete, aspargesbønner, fondantpotet, morkelsaus

Ytrefilet av okse

Kantarellsmør, aspargesbønner, semitørket cherrytomat, amadinepotet, rødvinssaus

Fylt portobellosopp

Gnocchi, pikant tomatsaus

For oversikt over allergener, se siste side av meny.





SELSKAPSLOKALER

Tilleggs retter

Foie gras royale

Ristede nøtter, lavendelrøyk

Østers

Champagneelé

Gratinert chevre på brioche

Rødvinsglasert pære

Ostetallerken

Champagne- og myntesorbet

Mojitogranité

For oversikt over allergener, se siste side av meny.





SELSKAPSLOKALER

Desserter

Safran Panna cotta

Syltede kirsebær

Tarte tatin

Salt karamellis, granny smith gele, sitrontimian

Isparfait tilsmakt Tonkabønner

Madeleine, broken gel av bringebær, salt karamell

Sjokolade- og baileysmousse kake

Bringebærsorbet, ganache

Surmelks Panna cotta

Havrecrumble, marinerte skogsbær, limesorbet

Blåbærmousse

Kondensert melk, kardemommecrunch, blåbærmarengs, nyrsorbet, honeycomb

For oversikt over allergener, se siste side av meny.





SELKAPSLOKALER

Menypriser

3 retter 770

4 retter 830

5 retter 890

Vi kan også sette sammen større menyer om dette er ønsket, be oss om pris.

Alle i selskapet må spise samme meny, men vi tar hensyn til allergier/dietter.

Ved allergier/dietter vil kjøkkenet lage egne retter ut i fra tilgjengelige råvarer. Vi stiller høye krav til kvalitet og forbeholder oss retten til å forandre garnityr uten forvarsel dersom kvaliteten eller tilgjengelighet ikke er optimalt.

Alle allergener/dietter må meldes skriftlig til oss senest 48 timer før arrangementsdato.

Allergier/dietter som er meldt etter dette faktureres med et tillegg på kr. 200,- pr. gjest

Vinpakker

Om det er ønskelig kan vi tilby vinpakker til deres meny!

Spør oss om et tilbud.

Vinpakkene kan ha viner som ikke står i vinkartet!





SELSKAPSLOKALER

	Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Peanøtter	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesamfrø	Sulfit	Lupin	Bløtdyr
Kantarellsuppe							X		X			X		
Blåskjell- og safranrisotto				X			X					X		X
Kamchatkakrabbe			X				X							
Hjortetartar			X				X					X		
Laks	X		X	X			X					X		
Andelever												X		
Sjøkrepstartar							X					X		
Paprika- og tomatterrine												X		
Oksehaleravioli	X		X				X		X			X		
Ibericonakke							X		X			X		
Posjert kveite				X			X		X			X		
Urtestekt reinsdyrplomme							X		X			X		
Andelårconfit							X		X			X		
Bakt torsk				X					X			X		X
Kyllingballotine							X		X			X		
Ytrefilet av okse							X		X			X		
Fylt portobellosopp			X				X							
Foie gras			X				X	X						
Østers												X		X
Gratinert Chevre	X		X				X					X		
Ostetallerken	X						X	X						
Champagne- og myntesorbet												X		
Mojitogranité												X		
Safran Panna cotta			X				X							
Tarte Tatin	X		X				X							
Isparfait tilsmakt Tonkabønner	X		X				X							
Sjokolade og baileymousse	X		X				X					X		
Surmelks Panna cotta	X						X							
Blåbærmousse	X		X				X							



SELSKAPSLOKALER

Selskapslokaler AS, Oslo Militære Samfund,
Myntgata 3 (inngang Kongensgate),
0151 OSLO
Telefon 22 42 12 12. www.selskaper.no
Org.nr. 831149922

