



SELSKAPSLOKALER

Forretter

Skogsoppsuppe

Puffet byggryn og vårløk

Rensdyrtartar

Røkt rømme, syltet rødløk, tyttebær, jordskokkchips

Rødbetrisotto

Chevre, grønnkålchips

Ceviche av laks

Spinat og urtesalat, syltet ingefær, granateple, ørretrogn, urteolje

Iberico

Melon- og mangosalsa, ruccola, grissini

Pannestekt kamskjell

Gresskarpuré, ørretrogn, karse, ramsløksemulsjon

Bakt sellerirot

Smørdampet grønnkål, rugbrødchips og urteolje

For oversikt over allergener, se siste side av meny.



SELSKAPSLOKALER

Hovedretter

Ovnsbakt kveite

Ertepuré, bakte beter, urtebakte poteter, kremet hvitvinssaus

Urtebakt steinbit

Sautert spisskål og brokkolini, mandelpotetpuré, skalldyrsaus

Kalkunrullade med urtefarse

Stekt østerssopp og savoykål med persille og hvitløk, søtpotet røsti, kremet urtesaus

Andelårconfit

Sautert spinat og fenikkel, rødbetpuré, pommes Anna, rødvinssaus med anis

Hjort indrefilet

Rosenkål og stekt portobellosopp, hasselbackpotet, enebærsaus

Honningglasert ytrefilet av okse

Røtgrønnsaker, brokkolini, stekte amadinepoteter, portvinssaus

Ovnsbakt søtpotet

Krydrede kikerter, granateplekjerner og fetaost

Fetaost etter ønske

For oversikt over allergener, se siste side av meny



SELSKAPSLOKALER

Tilleggs retter

Fritert babyartiskokk

Soya, sopp, grapefrukt og trøffelemulsjon

Foie gras royale

Ristede nøtter, lavendelrøyk

Ostetallerken

Champagne- og myntesorbet

Mojitogranité

For oversikt over allergener, se siste side av meny.



SELSKAPSLOKALER

Desserten

Sjokoladeterter med valnøtt og mandel, salt karamell

Pasjonsfruktsorbet og pasjonsfruktcoulis

Panna Cotta tilsmakt kanel

Krydder petitfours, eplesorbet

Amerikansk ostekake med sitrus

Bringebærsorbet og bringebærcoulis

Creme Karamell

Appelsinsorbet, madeleine, appelsin broken gel

Aprikosmousse

Krydderaprikos, brownie, aprikos broken gel

Rom- og chilibakte plommer

Rørosrømmekrem

Sorbet

Friske bær

For oversikt over allergener, se siste side av meny.



SELSKAPSLOKALER

Menypriser

3 retter 800

4 retter 865

5 retter 930

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
Skogsoppsuppe							X					X		
Rensdyrtartar							X					X		
Rødbetrisotto							X		X			X		
Ceviche av laks				X								X		
Iberico	X													
Pannestekt kamskjell			X	X										X
Bakt sellerirot	X						X					X		
Ovnbakt kveite				X			X					X		
Urtebakt steinbit		X		X			X		X			X		
Kalkunrullade med urtefarse							X		X			X		
Andelårconfit							X		X			X		
Hjort indrefilet							X		X			X		
Honningglassert ytrefilet av okse									X			X		
Søtpotet							X							
Fritert babyartiskokk			X			X						X		
Foie Gras								X						
Ostetallerken							X							
Champagne- og myntesorbet														
Mojitogranité														
Sjokoladeterter	X		X				X	X						
Panna Cotta	X		X				X							
Ameikansk ostekake	X		X				X							
Creme karamell	X		X				X							
Aprikosmousse	X		X				X							
Rom- og chilikokte plommer	X						X					X		
Sorbet														