



SELSKAPSLOKALER

Forretter

Laksetartar

Vårløk, agurk, ruccola, mangopuré og rugbrød

Andelårpâtè

Aspargessalat, syltede grønnsaker og pasjonsfruktpuré

Ceviche av kveite

Granateple, ørretrogn og korianderemulsjon

Kremet squashsuppe

Reddikspirer, ristede solsikkekjerner og sitrusolje

Ramsløksrisotto

Ertespirer og Bufarost fra Valdres

Pannestekt kamskjell

Fennikkelsalat, ramsløkskum og petit pois

Jordbærgazpaccio

Agurkcruditè

Grønn asparges

Posjert egg, urtekrunsj og limehollandaise

For oversikt over allergener, se siste side av meny.



SELSKAPSLOKALER

Hovedretter

Dill- og sitronbakt piggvar

Pak Choi, søtpotetpurè, skalldyrsaus

Entrecôte

Haricotes verts, pommes farcie, kremet peppersaus

Pannestekt Livèchekylling

Bakt squash, gulrot, røstipotet og kremet urtesaus

Rosastekt andebryst

Anderillette, gulrotpurè, syltet delikatesseløk, pommes Anna og Madeirasaus

Skinnstekt Sirdalsrøye

Agurk- og fennikelsalat, urtebakt småpotet og fennikkelsaus

Braisert svinenakke

Grønne asparges, bakt løk, pommes Duchesse og rødvinsglace

Gnocchi

Ovnsbakt cherrytomat, asparges og paprikasaus

For oversikt over allergener, se siste side av meny

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



SELSKAPSLOKALER

Hvileretter etter ønske

Kr. 45,-

Østers

Champagnegeleé

Champagne- og myntesorbet

Mojitogranité

Coupe Colonel

Sitronsorbet toppet med musserende vin

For oversikt over allergener, se siste side av meny.



SELSKAPSLOKALER

Dessertyer

Ostetallerken

Frukt- og nøttebrød, fikenmarmelade

Hvit sjokolade Panna Cotta

Rabarbrasorbet, Financier og friske jordbær

Pasjonsfruktmousse

Nøttebunn, fransk marengs og bringebærcoulis

Limeterte

Kandisert limezeste, jordbærsorbet og jordbærcoulis

Éclair

Vaniljekrem, friske jordbær

Clafoutis

Kokos og ananas, rømmeis tilsmakt lime

Melkesjokolade Namelaka

Mangosorbet, karamellisert hvit sjokolade og Hippen

Jordbær- og rabarbrasuppe

Friske bær, rødvinsglace

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	Sulfitt	Lupin	Bløtdyr
Laksetartar	X			X										
Andelårpatè												X		
Carpaccio av kveite			X	X								X		
Kremet squashsuppe							X							
Ramsløksrisotto							X		X			X		
Pannestekt kamskjell							X							X
Jordbærgazpaccio														
Grønn asparges			X				X					X		
Dill- og sitronbakt flyndre		X		X			X		X			X		
Entrecôte							X		X			X		
Pannestekt Livèchekylling							X		X			X		
Rosastrekt andebryst	X						X		X			X		
SkinNSTekt røye				X			X		X			X		
Braiserert svinenakke			X				X		X			X		
Gnocchi	X		X									X		
Østers -Champagnegeleé												X		X
Champagne- og myntesorbet												X		
Mijitogranité												X		
Coupe Colonel -sitronorb. muss.vin												X		
Ostetallerken	X		X				X	X						
Hvit sjokolade Panna Cotta	X		X				X							
Pasjonsfrukt mousse			X				X	X						
Limeterte	X		X				X							
Éclair	X		X				X							
Clafoutis	X		X				X							
Melkesjokolade Namelaka	X		X				X							
Jordbær- og rabarbrasuppe												X		