



SELKAPSLOKALER

## Forretter

### **Chili- og ingefærmarinerte villreker**

Agurk- og mangosalsa, koriander og sesam

### **Braisert svineknokke**

Pepperonata, syltede grønnsaker og estragonemulsjon

### **Ceviche av kveite**

Sitrusmarinade med chili og rødløk, koriander

### **Pannestekte dumplings**

Storfe, kål, vårløk og ristede sesamfrø

### **Potet- og vårløksuppe**

Gratinert toast

### **Risotto med grønn asparges**

Bufarchips og urteolje

### **Pannestekte kamskjell**

Sellerirotpuré, spirer, skalldyrskum og dillolje

### **Grønn asparges**

Jordbærsalsa, balsamico og basilikum

### **Agurk- og ruccolasuppe**

Syltet agurk, grissini

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](http://www.selskaper.no)  
Org.nr. 831149922



SELSKAPSLOKALER

## Hovedretter

### Skinnstekt røye

Grønn asparges, fennikel, urtestekte poteter, skalldyrsaus

### Filet av storfe

Haricotes verts, gulrotpuré, fondantpotet, kremet peppersaus

### Ovnsbakt kyllingbryst

Pak Choi, syltet rødløk, bulgur, kremet estragonsaus

### Honningglasert andebryst

Smørdampet svartkål, regnbuerøtter, pommes anna, appelsinsaus

### Smørflyndre

Brokkolini, bakt Cherry tomat, potet- og pastinakkpuré, beurre noisette

### Indrefilet av svin

Vårens primører, pommes anna, morkelsjy

### Bønnebiff

Fylt portobellosopp, aspargesbønner, pommes Duchesse, rødvinssaus

### Falafel

Cous-cous, baba ganoush og myntetzatsiki

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](http://www.selskaper.no)  
Org.nr. 831149922



**SELSKAPSLOKALER**

## **Hvileretter etter ønske**

Kr. 55,-

### **Østers**

Rieslinggelé

### **Champagne- og myntesorbet**

### **Limoncellogranité**

### **Coupe Colonel**

Bringebørsorbet toppet med musserende vin

For oversikt over allergener, se siste side av meny.



**SELSKAPSLOKALER**

## **Desserten**

### **Ostetallerken**

Frukt- og nøttebrød, dagens marmelade

### **Hvit sjokolademousse**

Rabarbrasalat, hvit karamellisert sjokolade, rabarbrasorbet

### **Ostekake med kokos- og sitron**

Jordbærcoulis, friske jordbær

### **Bringebærsuppe**

Marengs, friske bringebær, myntesirup

### **Éclair med hvit sjokolade**

Sitronkrem og jordbær

### **Limeterte**

Bringebærsorbet og friske bær

### **Pasjonsfrukt Panna Cotta**

Jordbærsorbet, Madeleine

### **Melkesjokolade Namelaka**

Vaniljekrem, bringebær og hippenkjeks

### **Sorbet**

Marinert frukt, sitruscoulis

For oversikt over allergener, se siste side av meny.



**SELSKAPSLOKALER**

## **Menypriser**

3 retter 880

4 retter 930

5 retter 990

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. 250,- 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!



## SELSKAPSKOKALER

	Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Peanøtter	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesamfrø	Sulfitt	Lupin	Bløtdyr
Villreker		X									X			
Svineknoke	X		X			X						X		
Ceviche av kveite				X								X		
Dumplings	X					X					X	X		
Potet- og vårløksuppe	X						X		X					
Risotto							X		X					
Kamskjell							X							X
Grønn asparges												X		
Agurk- og ruccolasuppe	X						X				X	X		
Røye		X		X			X		X			X		
Filet av storfe							X		X			X		
Kyllingbryst	X						X		X			X		
Andebryst							X					X		
Smørflyndre				X			X					X		
Svin indrefilet							X					X		
Bønnebiff			X			X	X					X		
Falafel	X		X				X				X	X		
Østers												X		X
Champagne- og myntesorbet												X		
Limoncello granité												X		
Coupe Colonel												X		
Ost	X		X				X	X						
Hvit sjokolademousse			X				X							
Ostekake med kokos- og sitron	X		X				X							
Bringebærsuppe			X											
Eclair	X		X				X							
Limeterte	X		X				X							
Pasjonsfrukt Panna Cotta	X		X				X							
Melkesjokolade Namelaka	X		X				X							
Sorbet														