

MENY

Forretter

Ceviche av laks

Granateple, ruccola, avocado, fritert bokhvete og sitrusvinaigrette 235,-

Gresskar-risotto

Fetaost, spirer og ristede gresskarkjerner 225,-

Rødbetgravet ørret

Blomkålpuré, stekt blomkål, estragonmajones og karse 215,-

Biff Tataki

Saltbakt sjalottløk, fritert jordskokk, vårløk og ponzusaus 245,-

Skalldyrsuppe

Sjøkrepschale, semitørkede tomater og dillolje 255,-

MENY

Hovedretter

Flatbiff av reinsdyr

Potetpuré, ovnsbakt skorsonerrot og gulrot, tyttebær og kremet viltsaus 480,-

Lettbakt torsk

Pastinakkpuré, saltbakte poteter, sautert grønnkål, syltet rødløk, pepperrot og kremet hvitvinssaus med lodderogn 445,-

Pannestekt Livèchekylling

Jordskokkpuré, jordskokk, rosettkål, fondantpotet og morkelsaus 435,-

Pepperbiff

Aspargesbønner, gratinert tomat, røstipotet og peppersaus 455,-

Lammecarré

Brunet sellerirotpuré, stekt østerssopp, polkabeter, pommes Anna og rødvinssaus tilsmakt rosmarin 470,-

MENY

Desserter

Sjokolade- og espresso panna cotta Solbærgele, hasselnøttcrumble og solbærsorbet	240,-
Karamellbavarois Karamellisert eple tilsmakt ingefær, mandelkake og kardemommeis	220,-
Pistasjmousse Kirsebærgele tilsmakt anis, pistasjcrumble og hvit sjokoladeis	235,-
Sitronfromasj Sitron- og yoghurtkake, havrecrumble, skogsbærgele og skogsbæris	210,-
Mascarpone mousse med kakao Napolikjeks, amarettogele, cappuccinois	215,-



SELSKAPSLOKALER

MENY

Tilleggsretter etter ønske

Kr 70,-

Østers

Rieslinggelé

Champagne- og myntesorbet

Limoncellogranité

Coupe Colonel

Sitronsorbet toppet med musserende vin

Allergener

	Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Peanøtter	Soya	Melk	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesamfrø	Sulfitt	Lupin	Bløtdyr
Ceviche	X			X						X		X		
Gresskarrisotto							X		X			X		
Ørret			X	X						X		X		
Biff Tataki	X					X						X		
Skalldyrsuppe		X					X		X			X		
Reinsdyr							X		X			X		
Torsk				X			X		X			X		
Livechekylling							X		X			X		
Pepperbiff							X					X		
Lammecarré							X					X		
Panna cotta	X						X	X						
Bavarois	X		X				X	X						
Pistasjmousse	X		X				X	X						
Sitronformasj	X		X				X							
Maskarponemousse			X				X	X				X		
Østers														X
Champagne- og myntesorbet												X		
Limoncellogranit é												X		
Coupe Colonel												X		

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 optimal.

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

Allergier/dietter som er meldt etter dette faktureres med et tillegg på kr. 300,- pr. gjest.

EKSTRA BEVERTNING TIL DITT SELSKAP

Kan legges til om ønskelig:

Den fjerde eller femte retten kan legges til på forespørsel

Snacks til aperitiff

Fruktfat kr 50,-

Kanapeer 65,- per stykk

Søtt til kaffen

Sjokoladetrøffel kr 35,-

Makroner kr 35,-

Andre typer avec? Spør om vårt barkart.

Nattmat

Pølsebuffet med tilbehør kr 95,-

Tacowraps kr 95,-

Tilleggsbestillinger

Mineralvann 0,33 på buffet etter middagen fra kr 60,- per flaske

San Pellegrino eller Aqua Panna kr 140,- per flaske

PC, projektor, lerret, mikrofoner og høyttalere i Store festsal kr 2900,-

PC, projektor, lerret og høyttalere i Bernadottesalen kr 1500,-

PC og konferanse-TV i Lille festsal kr 1500,-

DJ fra kr 14.500,- for 4 timer