

Finere Selskapsmeny/Bryllupsmeny 2020

Meny 1

Laksepaté med urtedressing.

helstekt kalvefilet med krepsehaler og asparges.

Husets Crème Brûlée.

Meny 2

Viltpaté med cumberland saus.

Helstekt kalvemørbrad med sesongens grønnsaker,
portvin- og timiansky.

Sjokolademousse med friske bær, bærcoulis, pistasjkrokan.

Meny 3

Kremet blåskjell suppe.

Helstekt okse indrefilet, stekte grønnsaker,
sjalottenløk/østerssopp, rødvinnsaus.

Hvit sjokolademousse med bringebærsorbet.

Meny 4

Røkt laks, med plommekomplott.

Helstekt Hjortefilet/reinsdyrfilet med blandet sopp og
sauterte grønnsaker, rørte tyttebær.

Multeis med marinerte multer, kromkake.

Meny 5

Frisk grønn asparges med parmaskinke og frisk parmesan.

Helstekt entrecote av kalv med blandet sopp, sauterte
grønnsaker

portvin og timiansky.

Hoffdessert (vaniljeis, marengs, sjokoladesaus, jordbær)

Meny 6

Husets fiskesuppe.

Lam ytrefilet med ratatouille, ovnsbakte urtepoteter.

Panna Cotta med mango, bringebærsaas.

Stekte Amaldine poteter med friske urter, olivenolje.

Hasselback poteter

Kokte poteter

Fløtegratinerte poteter

Hovedrett servert en gang på fat

Kr.

800,-

Hovedrett servert to ganger på fat

Kr.

850,-

**Menyene må gjerne settes sammen på en annen måte
hvis det er ønskelig.**

Kaffe for dagen og servering av medbrakte kaker kr. 85,- pr.
person.

Servering av medbrakte kaker, barn, 40,- pr. person.

Lokalleie etter kl. 24.00 kr. 1300,- pr. timen.

**Inkludert duker, servietter, lys, dekking, servitører og
lokalleie frem til Kl. 24.00.**

Blomster/dekorasjoner holder gjestene selv.