

Tre retters konfirmasjons meny 2020

Meny 1

Laksepaté

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 blåskjellsuppe.

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

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.

550,-

Hovedrett servert to ganger på fat

Kr.

600,-

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

Kaffe for dagen og servering av medbrakte kaker kr. 50,- pr. person.

1/2 pris for barn under 12 år. (mat og kakeservering)

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.