

Selskapsmeny

for grupper, minimum 15 personar

Tillegg for oppdekking i eige lokale

Alternativ 1: kr 590,-/465,- 3-retters/2-retters

Potet og purreløksuppe med sprøsteikt bacon

Inneheld: mjølk

Lammeskank

Med potetpuré, grilla squash, raudløk, jordskokk og rosmarinsaus

Inneheld: mjølk, sulfitt

Sjokolademoussekake

Med ovnsbakt ananas, appelsin og valnøtter

Inneheld: nøtter, egg, mjølk

Alternativ 2: kr 630/505,- 3 – retters/2-retters

Langtidsbakt ørret

Med fermentert nepe, agurk, crostini og sennep majones

Inneheld: egg, sulfitt, hvete, sennep, fisk

Mørbrad av hjort

Med sellerirotpure, purreløk confit, saltbakt selleri, potet og raudvinsaus

Inneheld: melk, sulfitt, selleri,

Karamellpudding

Inneheld: melk, egg

Alternativ 3: Kr 650,-/525,- 3 – retters/2-retters

Carpaccio av indrefilet

Med chipotle majones, salat, sylta raudløk og parmesan

Inneheld egg, sulfitt

Pannesteikt torsk

Med blomkålpure, rosenkål, potet, paprika de padron og krebsebisquesaus

Inneheld: fisk, skaldyr, melk

Espresso pavlova

Med dadler og valnøtter

Inneheld: melk, egg, nøtter

Ekstra: + kr 105 pr. person ved å endre hovudrett til dette alternativet

Biff av indrefilet

Med saltbakte poteter, plommetomat, champignon og peppersaus

Inneheld: melk, selleri, sulfitt