

Selskaps & bankett meny 2010



*Bestilles minimum 7 dager før.
Minimumsbestilling 10 personer*

Forretter

<i>Avokado fylt med reker servert med toast og sitronmajones</i>	<i>Kr 105.-</i>
<i>Grønn asparges med spekeskinke, rørt smør, melbatoast</i>	<i>Kr 120.-</i>
<i>Honning Melon med spekeskinke på salatseng og rømmedressing</i>	<i>Kr 95,-</i>
<i>Skalldyrterken servert på en salatseng med sitronkrem (Kongereker, blåskjell, reker, Kamskjell, kreps)</i>	<i>Kr 160.</i>
<i>Gratinerte kamskjell (100 gr pannesteikte kamskjell, gratinert med colbert smør og julienne grønnsaker. serveres med brød og smør.)</i>	<i>Kr 95.-</i>
<i>Gravet reinsdyrfilet (servert på pumpeknøll med smørsteikte sopp, pærechuttny og tyttebær - gravet i einebær og aquavita)</i>	<i>Kr 90.-</i>
<i>Gresk salat (Salat, agurk, tomat, rødløk, fetaost, Oliven og aioli)</i>	<i>Kr. 75,-</i>
<i>Gravlaks med dillstuede poteter</i>	<i>Kr. 130,-</i>

Hovedretter.

Filett av reinsdyr, (solbærsaas, aromasopp, waldorfsalat, rosenkål stekt med bacon, halve pærer m/tyttebær, kokede poteter.)	Kr 295.-
Bokkølmarinert hjortesteik, (Rødvinsmarinerte pærer, tyttebær, rosenkålstekt med bacon, waldorfsalat sjysaus, Helstektepoteter.)	Kr 285.-
Helstekt ytrefilett av okse, ristede sjampignjonger, sukkerglaserte gulerotter og brokkoli stekte tomater, fløtegratinerte poteter, cognac og sort pepper saus.	Kr 275.-
Sursteik, (Glaserte gulerotter, sauterte grønnsaker, rosenkål, rorte tyttebær, waldorfsalat, kokede poteter, saus.)	Kr 275.-
Hjort à la Obersten (indrefilett av hjort, soppstuning, baconristet rosenkål, stekte tomater, urtesaus og helstekte poteter	Kr 285.-
Ryfylke kveita, gratinert med hummer smør. servert med ratatouille grønnsaker og kokede potet.	Kr 255.-
Annet: 2 Ganger servering av hovedrett	Kr 50,-pp

DEesserter.

<i>Ostekake</i>	<i>Kr 75.--</i>
<i>Vanilje is med frukt og bær.</i>	<i>Kr 65.-</i>
<i>Husets karamellpudding med kremet karamellsaus</i>	<i>Kr 85.-</i>
<i>Noblessens drøm.</i> <i>Pernod dampet bjørnebær med seter rømme.</i>	<i>Kr 75,-</i>
<i>Curasamarinerte bjørnebær m/vaniljeis</i> <i>Hjemmelaget bisquit og krem.</i>	<i>Kr 80.-</i>
<i>Dronning Maud</i>	<i>Kr 70,-</i>

Egen meny:

Vennligst ta kontakt ang valg av egen meny, så skal vi gi dere en pris på dette

NB! Er noen av deres gjester intolerante til enkelte matvarer vennligst gi oss beskjed.