



Selskapsmeny Vinter 2017

Selskapsmeny 1 ~ 3 retters kr 595

CARPACCIO AV NORSK RØDT FE MED MED OKSETARTAR

råmarineret storfekjøtt med kvitlin, solsikkefrø, bladsalat, steinsoppkrem, fermenterte eple og karamellpopcorn

NORSK VILLKVEITE

ovnsbakt kveitefilet med avokadosmør, fennikel, røkt selleripure, safransyltet blomkål, gulrøtter, pommes sauté og salt sitrusfumet

SALT KARAMELL OG CASHEWNØTTER KAKE

med sitronmarshmallow og krystallisert sjokolade, saltmandler og appelsinsorbet

Aperitiff

TINDVED SPRITZ 129,-

Tindved, Gin, Sitron & Prosecco

Vinpakke 4 enheter 445,-



Selskapsmeny Vinter 2017

Selskapsmeny 2 ~ 3 retters KR 575

GRAVET HJORTELÅR OG REINSDYRPOSTEI

syltet sopp, tyttebærgele, Rørosrømme, havtorn, erteskud, revet pepperrot og rug

DIJONBAKT LAMMECARRÈ

confiterte tomater, Lierstranda-kål, grønne bønner, rødvinsaus med fersk rosmarin fra Ravensborg gård, og potetterte med meierismør

BLÅBÆRDELICE MED MØRK SJOKOLADE

et lite stykke sjokoladecake med vaniljekrem og blåbær servert med Rørosrømme iskrem

Aperitiff

TINDVED SPRITZ 129,-

Tindved, Gin, Sitron & Prosecco

Vinpakke 4 enheter 445,-



Selskapsmeny Vinter 2017

Selskapsmeny 3 ~ 4 retters KR 690

KAMSKJELL FRA FRØYA AL FORNO

pannestekt kamskjell, gresskarchutney, petit pois pure,
pulver på kamskjellrogn

HJORT OG OKSEHALE

stekt hjort ytrefilet og rødvinskokt okse hale, syltet tindved, rosenkålsauté,
sopputvalg, syltet stjerneløk, potetpure, mørk tindvedsaus

Jarlsberg special reserve & Selbu blå
med vårt eget knekkebrød og syltetøy

CRÈME BRÛLÉE

med smak av baileys, espressokaramell og hvit kaffeiskrem

Aperitiff

TINDVED SPRITZ 129,-

Tindved, Gin, Sitron & Prosecco

Vinpakke 5 enheter 545,-



LOUISES SKALLDYRFAT MED DAMPEDE BLÅSKJELL PER PERS 725,-
Håndplukket fra våre beste leverandører med blant annet en halv, kokt fersk hummer, Varanger kongekrabbe, krabbe fra Hitra, Frøya kamskjell, ferske norske reker, Tsarskaya østers og hvitvinsdampede blåskjell fra Snadder & Snaskum i Trøndelag. Serveres med ulike sauser og lyst landbrød.

LITE SKALLDYRFAT PP KR 395,-
Håndplukket fra våre beste leverandører med blant annet krabbeklør, Snøkrabbe fra svalbard, Frøya kamskjell, ferske norske reker, Tsarskaya østers og hvitvinsdampede blåskjell fra Snadder & Snaskum i Trøndelag. Serveres med ulike sauser og lyst landbrød.



Generelle betingelser gjeldende for alle bookinger

1. For selskap opptil 20 personer:

Avbestilling inntil dagen før ankomst kostnadsfritt. Kansellering, uteblivelse eller endring i antall samme dag vil bli belastet med 100 % av avtalt menypris.

2. For selskap inntil 50 personer:

Avbestilling inntil 2 uker før kostnadsfritt, deretter belastes 50 % av avtalt menypris fram til dagen før. Kansellering, uteblivelse eller endring i antall samme dag vil bli belastet med 100 % av avtalt menypris.

3. For selskap 50 - 150 personer:

Avbestilling inntil 3 uker før kostnadsfritt, deretter belastes 50 % av avtalt menypris fram til 1 uke før. Kansellering, uteblivelse eller endring i antall samme dag vil bli belastet med 100 % av avtalt menypris.

4. For selskap over 150 personer:

Avbestilling inntil 6 uker før kostnadsfritt, deretter belastes 50 % av avtalt menypris fram til 1 uke før. Store endringer i antall senere enn 1 uke før vil bli belastet 50% av kuvertpris. Endring i antall samme dag vil bli belastet med 100 % av avtalt menypris.

Er menyen ikke valgt på avbestillingstidspunktet vil rimeligste 3-retters selskapsmeny bli lagt til grunn for avbestillingsgebyret.