



SELSKAPSMENY SOMMER 2017

MENY 1 ~ 3 retter
kr. 525,- per person

CARPACCIO AV NORSK STORFE MED OKSETARTAR

Råmarineret storfekjøtt med kvitlinost, solsikkefrø,
bladsalat, steinsoppkrem,
fermentert eple og karamellpopcorn

OVNSBAKT TORSKERYGG

Ovnsbakt torskefilet med setersmør, urter og sitron,
hvetekjerne rissotto, broccolini, blomkålpuré, rabarbra,
løpstikke sauce

SALT KARAMELL- OG CASHEVNØTT TERTE

Med sitronmarshmallow og krystallisert sjokolade,
saltmandler, gulrot-ingefær sorbet.

Alternativt

FERSKE FRILANDSJORDBÆR MED VANILJEIS

Tilgjengelig til 13. August.

Ved valg av jordbær blir menyprisen den samme

DRIKKEANBEFALING

Aperitiff fra kr. 95,-
Vinpakke, 4 enheter kr. 445,-



MENY 2 ~ 3 retter
kr. 540,- per person

HAVSMAK

Snøkrabbe-terriner, syltet kål, stekt kamskjell, klippfiskboller,
letttrøkt laks fra Lerøy, brilliant kaviar, blinis,
urterømme og lemoncurd

RØDVINSBRAISERT KJAKE AV NORSK STORFE

Kjake med potetpure, syltet løk, gulrot, pepperrot,
nykål, karse og rabarbra sauce

BRUNOSTIS FRA GUDBRANDSDALEN

Havtornsuppe, vaniljebakt
ananas og pistasje tules.

Alternativt

FERSKE FRILANDSJORDBÆR MED VANILJEIS

Tilgjengelig til 13. August.

Ved valg av jordbær gjør vi oppmerksom på at menyprisen blir kr. 535,- per person.

DRIKKEANBEFALING

Aperitiff fra kr. 95,-
Vinpakke, 4 enheter kr. 445,-



MENY 3 ~ 3 retter
kr. 605,- per person

HAVSMAK

Snøkrabbe-terriner, syltet kål, stekt kamskjell,
klippfiskboller, lettrøkt laks fra lerøy,
brilliant kaviar, blinis, urterømme og lemoncurd

ENTRECÔTE AV NORSK STORFE

Med brokkolisalat med rødløk, solsikkefrø, bacon,
rømme og rødvinseddik, haricot verts,
anna potet & sauce foyot
Kjøttet serveres medium stekt.

CREME BRÛLÉE

Alternativt

FERSKE FRILANDSJORDBÆR MED VANILJEIS

Tilgjengelig til 13. August.

Ved valg av jordbær blir menyprisen den samme

DRIKKEANBEFALING

Aperitiff fra kr. 95,-
Vinpakke, 4 enheter kr. 445,-



Ønsker dere å oppgradere menyen til en 4 eller 5 retter?

NORSKE OSTER kr. 165,-

Med knekkebrød og fruktarmelade.

ANANAS TABASCO GAZPACHO kr. 85,

Med skalldyr

LOUISES SKALLDYRFAT MED DAMPEDE BLÅSKJELL, 725 PER PERSON
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.

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.