



SELSKAPSMENY HØSTEN 2017

MENY 1

kr. 545,- per person

VILTPATÉ OG REINSDYRLEVER

Kjøttpaté og leverparfait med syltet sopp, rosin-sennep, tranebær, fermentert eple, gresskar, bjørnebær og enebærgelé.

VESTKYSTLAKS

Laksefilet med chioggia beter, rosenkål, eple chutney, gresskarpuré, karse smørsaus og rissole poteter.

BAILEYS CRÉME BRÛLÉE

Crème brûlée med smak av Baileys.

DRIKKEANBEFALING

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



MENY 2

kr. 555,- per person

HAVSMAK

*Varanger kongekrabbe, kål, stekt kamskjell,
villkveite-tartar, lettrøkt laks fra lerøy, Brilliant kaviar,
blinis, sukkertang, urterømme og lemoncurd.*

RØDVINSBRAISERT KJAKE AV NORSK STORFE

*Langtidskokt kjake med potetpuré,
syltet rødløk, bakt sellerirot,
pepperrot, karse og rødvinssaus.*

SALT KARAMELL- OG CASHEWNØTTKAKE

*Med sitronmarshmallow og krystallisert sjokolade,
saltmandler, rørsrømme-is.*

DRIKKEANBEFALING

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



MENY 3
kr. 605,- per person

KAMSKJELL FRA FRØYA

Pannestekt kamskjell, selleripuré, fritert selleri, fermentert eple, beurre blanc med smak av eple, gressløk og pulver av kamskjellrogn.

HJORTECARRÉ OG OKSEHALE

Hjort ytrefilet på bein og rødvinskokt oksehale, saltbakt sjalottløk, grønnkål, kirsebær, pepperrot, kirsebærsaus og mousselinepoteter.

DELICE AV HARDANGER EPLE

Et lite stykke kake med sjokolade, valnøtter, eple anglaise og kanelmousse servert med eplegelé, eple-vaniljekompott, sprø marengs, karamelliserte saltmandler og eplesorbet.

DRIKKEANBEFALING

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



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

NORSKE OSTER kr. 95,-

*5år lagret Jarlsberg og Høvding Sverre fra Orkladal Ysteri
Serveres med hjemmelaget knekkebrød og marmelade*

MELLOMRETT - SORBET kr. 45,-

Pære Williams Likør

LOUISES SKALLDYRFAT MED DAMPEDE BLÅSKJELL

kr. 725,- PER PERSON

*Håndplukket fra våre beste leverandører med blant annet en halv, kokt hummer, varanger kongekrabbe, krabbe fra Hitra, kamskjell fra Frøya, norske reker, Tsarskaya østers, sjøkreps, black tiger scampi og hvitvinsdampede blåskjell fra Skagerak.
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.