



## Selskapsmeny Vinter 2018

**Meny 1 ~ 3 retters**  
**kr. 585,- per person**

### **CARPACCIO AV NORSK RØDT FE MED URFETARTAR**

Råmarineret storfekjøtt med Bufar-ost fra Wangensten i Valdres, solsikkefrø, bladsalat, steinsoppkrem, fermentert eple og karamellpopcorn.

KR 165,-

\*\*\*

### **TORSKELOIN**

Bakt torskeloin med ramsløksmør, petit pois puré, syltet blomkål, reddiker, krokett poteter med dill, Brilliant kaviar og beurre blanc.

KR 295,-

\*\*\*

### **BAILEYS CRÉME BRÛLÉE**

Crème brûlée med smak av Baileys.

KR 125,-

\*\*\*

### **Aperitiff**

***Tindved Spritz 129,-***

*Tindved, Gin, Sitron & Prosecco*

### **Vinpakke**

***Vinpakke 4 enheter 445,-***



**Meny 2 ~ 3 retters**  
**kr. 545,- per person**

**HAVSMÅK**

Varanger kongekrabbe, kål, stekt kamskjell, hummer terrine, lettrøkt laks fra Lerøy, brilliant kaviar, blinis, sukkertang, urterømme og lemoncurd.

KR 185,-

\*\*\*

**RØDVINSBRAISERT KJAKE AV NORSK STORFE**

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

KR 245,-

\*\*\*

**MØRK SJOKOLADEMOUSSE- KAKE**

Servert med Rørosrømme- is.

KR 115,-

\*\*\*

**Aperitiff**

***Tindved Spritz 129,-***

*Tindved, Gin, Sitron & Prosecco*

**Vinpakke**

***Vinpakke 4 enheter 445,-***



### **Meny 3 ~ 4 retters**

**Kr. 720,- per person**

#### **KAMSKJELL FRA FRØYA**

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

KR 175,-

\*\*\*

#### **ENTRECÔTE AV NORSK STORFE**

Josper-grillet hokkaido gresskar, rødløkmarmelade, squash, balsamicoperler, potet- og gresskarrøsti og sauce foyot.

KR 325,-

\*\*\*

#### **NORSKE OSTER**

Med knekkebrød og fruktarmelade.

KR 95,-

\*\*\*

#### **DELICE AV HARDANGER EPLER**

Et lite stykke kake med sjokolade, valnøtter, eple anglaise og kanelmousse servert med eplegele, eple-vaniljekompott, sprø marengs, karameliserte saltmandler og eple sorbet.

KR 125,-

#### **Aperitiff**

***Tindved Spritz 129,-***

*Tindved, Gin, Sitron & Prosecco*

#### **Vinpakke**

***Vinpakke 5 enheter 545,-***



## **STORT SKALLDYRFAT MED DAMPEDE BLÅSKJELL**

**Kr. 725,- per person**

Håndplukket fra våre beste leverandører med blant annet en halv, kokt fersk hummer, Varanger kongekrabbe, krabbe fra Hitra, kamskjell fra Frøya, ferske norske reker, Grimstad østers, sjøkreps (når tilgjengelig), black tiger scampi og hvitvinsdampede blåskjell fra Trøndelag. Serveres med ulike sauser og lyst landbrød.





### **Generelle betingelser gjeldende for alle bookinger**

1. For selskap opptil 20 personer:

Avbestilling senest 1 uke 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.*