

Selskapsmenyer

Bjørnstad

- Gravet laks med vinkokte grønnsaker, pinjekjerner, salat og urterømme
 - Helstekt lammerygg med lammepølse, sopp, spinat, tomat og lammesjy
 - Skogsbær, vaniljekrem og smuldrepai
- 465,-

Knutslykkja

- Toast med skagenrøre, salat og friske urter
 - Helstekt indrefilet av okse servert med peppersaus, duxel tomat, ristet sopp og broccolikrem
 - Crème brûlée med marinerte multer
- 495,-

Tjennungen

- Bakt kveite med spekeskinke, safransmørsaus, småtomat og sellericremè
 - Kalkunfilet servert med kremet estragonsaus, sauté grønnsaker og eplechips
 - Sjokoladeterter med marinert melon og bringebær
- 395,-

Maihaugen

- Grillet kamskjell med syltet tomat, sellericremè, basilikumsaus og urtecrisp
 - Hjortefilet med bakte rødbeter, sopp, løk og baconstekte dadler
 - Frisk bringebærmousse med sjokolade, mynte og pistasjnøtter
- 525,-

Breisjøen

- Varmrøkt hjort servert med tyttebærkremet salat
 - Lettbakt laks servert med smørdampet kål, tomat, rødbeter, kaviar og smørsaus
 - Pasjonsfruktsuppe servert med hvit sjokolade og jordbær
- 485,-

Velg mellom fløtepotet, saltkokte småpoteter, potetpurè eller bakt mandelpotet

Betingelser:

Hele gruppen må bestille samme meny, men vi tar hensyn til allergier, vegetarianere osv.

Dette må vi få beskjed om på forhånd.

Meny må være bestilt senest 10 dager før arrangementet, det endelige antallet må vi ha senest 1 uke før arrangementet, hvis ikke annet er avtalt.

Lokale og festoppdekk er ikke inkludert i kuvertprisen.