



SELSKAPSMENY VÅR/SOMMER 2018

Disse menyene er tilpasset selskaper på over 8 personer.

Kun en av menyene kan velges.

Ønsket meny bør være hos oss senest 3 dager før.

Vi tar selvsagt hensyn til allergier og dietter.

Alt må betales på en felles regning.

MENY PAYSANNE

Gratinert chèvre med honningsbakte rotfrukter
Braisert svinenakke med asparges, syltet rødløk & rødvinssjy
Crème Brûlée

3 retter kr 465,- Vinmeny 395,-

MENY BOBO

"Skagen salat" på toast med sitron & dill
Laks med blomkålkrem, grønnkål & beurre blanc
Andebryst med pommes anna & honning-limesaus
Franske oster med søtt og sprøtt garnityr
Sjokoladefondant med bringebærsorbet

3 retter kr 525,- Vinmeny 455,-

4 retter kr 615,- Vinmeny 525,-

5 retter kr 645,- Vinmeny 595,-

MENY GOURMAND

Asparges med hollandaise
Posjert kveite med blåskjellnag, brønnkarse & gressløkolje
Indrefilet med pommes røsti og lettkremet trøffelsjy
Franske oster med søtt og sprøtt garnityr
Omelette norvégienne

3 retter kr 595,- Vinmeny 455,-

4 retter kr 675,- Vinmeny 525,-

5 retter kr 695,- Vinmeny 595,-