



SELSKAP- OG BANKETTMENY 1

Blåskjell og torsk

Tomatiserte blåskjell og torskesuppe med persillerot



Lammecarré

Urtemarinert lammecarré med ovnsbakt potetmos, gulrot purre, fylt portobello sopp, asparages og trøffel glase saus



Sjokoladefondant

Sjokoladefondant med rabarbrasuppe og vaniljeis



Kaffe eller te

Kr 650,- pr kuvert

Alle tre retter serveres på tallerken





SELSKAP- OG BANKETTMENY 2

Kveite

Stekt kveite i estragon, paprika og ertebuljong



Indrefilet av storfe

Langtidsbakt indrefilet av okse servert med grillet biffomat, fløtepoteter og bernaisesaus



Pannacotta

Bringebær pannacotta med gele og mørk sjokoladekonfekt



Kaffe eller te

Kr 575,- pr kuvert

Alle tre retter serveres på tallerken





SELSKAP- OG BANKETTMENY 3

Laks

Sprøstekt laks med urtehollandaise saus



Lammeskanke

Braisert lammeskank med ristet spinach,
smørstekt sopp, ovnsbakt potet med bacon og sjy



Skogsbærmousse

Skogsbærmousse på sjokolade servert med marinerte skogbær



Kaffe eller te

Kr 575,- pr kuvert

Alle tre retter serveres på tallerken





SELSKAP- OG BANKETTMENY 4

Kamskjell

Smørstekte kamskjell med gulrot- hasselnøttsalat og persillecoulis



Reinsdyr

Lett grillet indrefilet av rein i plommesaus
med blomkålpure, persillerot og timianstuede poteter



Kald og søt

Cappuccino parfait



Kaffe eller te

Kr 650,- pr kuvert

Alle tre retter serveres på tallerken





SELSKAP- OG BANKETTMENY 5

Krepsehaler

Krepsehaler med sennepsaus i butterdeigkister



Brosme

Confiltrert brosme med stekt fennikel, cherrytomater
servert med potetmos og balsamicosmør saus



Crème de Pistache



Kaffe eller te

Kr 505,- pr kuvert

Alle tre retter serveres på tallerken

