

SELSKAPSMENY

Meny

Forrett

Rødbetcarpaccio

chevre, ristede pinjekjerner og salat
(sennep, melk, sulfitt)

eller

Stekt Kamskjell

grønn salat, blomkålpure og lakserogn
(melk, bløtdyr, fisk)

Hovedrett

Confiteret Andelår

kremeret savoykål, bacon og rødvinssaus
(melk, sulfitt)

eller

Ovnsbakt Ørret

syltede grønnsaker, potetpure og
hvitvinssaus med blåskjell
(melk, fisk, bløtdyr, sulfitt)

eller

Sopprisotto

asparges, parmesan og syltet rødløk
(melk, sulfitt)

Dessert

Hjemmelagd Sjokoladekake

med sorbet
(melk, nøtter, egg)

eller

Appelsin- og polentakake

Crème anglaise tilsmakt kokos og
pasjonsfruktgele
(melk, nøtter/mandel, egg)

eller

Ostetallerken

marmelader, fruktbrød og
hjemmebakte knekkebrød
(nøtter, melk, rug, sulfitt)



Menybestilling

1. Hele selskapet må enes om en felles meny. Minimum 20 pers. (alternativene kan ikke blandes)
2. Vi ønsker tilbakemelding senest 7 dager før ankomst
3. Vi tilpasser selvfølgelig til allergi/diettbehov
4. Kontakt oss på post@sagenelunsjbar.no for forespørsel og bestilling



3 retters med dessert kr.455,-

(ønsker dere ost i stedet for dessert tilkommer kr.30,-)

3 retters med sopprisotto kr.395,-

4 retters kr.545,-

