

Selskapsmenyer

3 retters menyer av restaurantkvalitet til de høye middagene. Tilberedt av våre kokker på stedet – enten hos oss, dere – eller i andre, egnede lokaler. ▼ [Les våre betingelser](#)

MENY I

Ovnsbakt breiflabb med asiatisk urtesaus og petits pois.

Rosastekt andebryst med smørdampede grønnsaker, pastinakkpurè og sherrysky.

Melkesjokolademousse med et «hjerne» av citruskrem, dyppet i konfektsjokolade og servert på speil av friskpresset bringebærcoulis.

Kr. 435,- ex.mva

[Les om allergener](#)

MENY III

Husets cognac – og dillgravede laks med hjemmelaget sennepsaus.

Helstekt filet av hjort med kremet akevittsaus og urtestekte poteter.

Husets egen Creme Caramel.

Kr. 420,- ex.mva

[Les om allergener](#)

MENY V

Pannestekte kamskjell med persillerotpurè og eplereduksjon på Hardangerepler.

Gjøkalvfilet med kremet urtesaus og friske grønnsaker.

Rørospanacotta med rårørte bringebær.

Kr. 445,- ex.mva

[Les om allergener](#)

MENY VII

Et stykke Salmalaks servert i potet – og purreløksuppe.

Lammecarrè med Dijonsennepsaus.

Trio; Hvit, – mørk og melkesjokolade lagt lagvis, bærcoulis.

Kr. 405,-

[Les om allergener](#)

MENY IX

MENY II

Hvitløksfrest scampi med varm paprikasaus tilsmakt med whisky og rosmarin, garneres med frisk asparges.

Chateaubriand av okse med kraftig rødvinnsaus.

Midsommernatts Drøm - jordbær og rabarbrasuppe med sitrontimian og pisket krem. (Sesongvare)

Kr. 395,- ex.mva

[Les om allergener](#)

MENY IV

Husets kamskjellsalat med frisk, grønn asparges og estragoncreme.

Helstekt, mørnet ytrefilet av okse med urte- og steinsoppsaus, sesongens grønnsaker.

Pistasjmousse med bringebær og sjokoladeflarn.

Kr. 395,- ex.mva

[Les om allergener](#)

MENY VI

Gulrotsuppe med kongekrabbe og sprøstekt bacon.

Helstekt indrefilet av okse med cremet morkel- og kantarellsaus.

Solbærmousse og sitron på mandelbunn. Friskpresset bringebærcoulis.

Kr. 395,- ex.mva

[Les om allergener](#)

MENY VIII

Frisk, grønn asparges med mousselinsaus spisset med sitron og estragon.

Dåhjortfilet med kremet tyttebærsaus.

Pasjonsfruktcolonne med saus på røde bær.

Kr. 420,- ex.mva

[Les om allergener](#)

Ovnsbakt hellebarn på søtpotetpurè og beurre blanc tilsmakt med gressløk.

Reinsdyrfilet med viltsaus og portobellosopp.

Friske, røde bær med peppermynte.

Kr. 460,- ex.mva

[Les om allergener](#)

Betingelser

Her følger et utdrag av våre tre retters menyer. Komponèr deres meny mellom de oppsatte alternativer. NB! Noen menyer kan være uegnet for tilberedning i enkelte typer lokaler.

Valg av grønnsaker gjøres individuelt i henhold til sesongvaretilgang og etter deres ønsker, naturligvis. NB!! Eventuelle allergier og eventuelle behov for vegetarmat må meldes vårt kjøkken pr. email senest 1 uke før selskapsdato. Be om bekreftelse på at slik info er mottatt av kjøkkenet.

Pris pr. kokk ; Kr. 2500,- ex mva. (Vi beregner normalt 1 kokk pr. 45 gjester)

Det faktureres kr 300,- ex.mva for hver påbegynte time utover 4 arbeidede timer på selskapsstedets kjøkken, normalt er 4 timer mer enn nok tid.

Det tilkommer **25% mva (IKKE 15%)** på selskapsmenyene. Dette fordi vi leverer personale «med» maten – og da forandres mva-satsen i henhold til Lov om Merverdiavgift.

Annerledes.no bruker cookies - [Les om cookies her](#)