



Selskapsmeny Sommer 2018

Meny 1 ~ 3 retters

kr. 535,- per person

ASPARGES

Smørglasert grønn asparges med kjørvel-hollandaise og pastinakkchips.

KR 135,-

ØKOLOGISK KYLLINGBRYST FRA HOLTE GÅRD

Urtebakt kyllingbryst med østers sopp, sommerkål, perlespelt risotto og persille saus.

KR 275,-

CRÉME BRÛLÉE

KR 125,-

Aperitiff

Tindved Spritz 129,-

Tindved, Gin, Sitron & Prosecco

Vinpakke

Vinpakke 4 enheter 445,-

Ønsker du en 4 retters meny?

Legg gjerne til;

NORSKE OSTER - Med knekkebrød og fruktarmelade. KR 95,-



Meny 2 ~ 3 retters
kr. 625,- per person

RÅ MARINERT KAMSKJELL

Kamskjell fra Frøya, vårløk, kryddersoya gele,
ramsløk kapers, sprø grønnkål og dill.
KR 175,-

HELSTEKT ENTRECÔTE AV NORSK STORFE

Petit pois puré, spinat, aspargesbønner,
ovnsbakt potet puré og mørk portvin saus.
KR 325,-

RØROSRØMME-IS MED KJØRVEL

Valrhona caramélia ganache, salte mandler, krystallisert sjokolade,
bringebær og pepper marengs og grandskuddsirup.
KR 125,-

Aperitiff

Tindved Spritz 129,-

Tindved, Gin, Sitron & Prosecco

Vinpakke

Vinpakke 4 enheter 445,-

Ønsker du en 4 retters meny?

Legg gjerne til;

NORSKE OSTER - Med knekkebrød og fruktarmelade. KR 95,-



Meny 3 ~ 3 retters

Kr. 545,- per person

CARPACCIO AV NORSK RØDT FE MED URFETARTAR

Råmarineret storfekjøtt med trøffelolje, Bufar-ost fra Wangensten i Valdres, solsikkefrø, ruccolasalat, sprø kapersblomst og karamellpopcorn.

KR 165,-

VESTKYSTLAKS

Kryddergrillet laksefilet med mango, avokado, asparges, byggrynssalat, syltet lime og kjørvel-hollandaise.

KR 265,-

MØRK SJOKOLADEMOUSSE- KAKE

Servert med Rørosrømme- is.

KR 115,-

Aperitiff

Tindved Spritz 129,-

Tindved, Gin, Sitron & Prosecco

Vinpakke

Vinpakke 4 enheter 445,-

Ønsker du en 4 retters meny?

Legg gjerne til;

NORSKE OSTER - Med knekkebrød og fruktarmelade. KR 95,-



SKALLDYRFAT MED DAMPEDE BLÅSKJELL

Med Amerikansk Hummer; Kr. 725,- per person

Med Norsk / Atlantisk Hummer: Kr. 850,- per person

Håndplukket fra våre beste leverandører med blant annet en 1/2 kokt fersk hummer, Varanger kongekrabbe, krabbeklør, kamskjell fra Frøya, ferske norske reker, Grimstad østers, sjøkreps (når tilgjengelig) og hvitvinsdampede blåskjell fra Trøndelag. Serveres med ulike sauser og lyst landbrød.





Generelle betingelser gjeldende for alle bookinger

1. **For selskap opptil 20 personer:**

Avbestilling inntil 1 uke før ankomst kostnadsfritt. Kansellering, uteblivelse eller endring i antall samme dag vil bli belastet med 100 % av avtalt menypris.

2. **For selskap inntil 50 personer:**

Avbestilling inntil 2 uker før kostnadsfritt, deretter belastes 50 % av avtalt menypris fram til dagen før. Kansellering, uteblivelse eller endring i antall samme dag vil bli belastet med 100 % av avtalt menypris.

3. **For selskap 50 - 150 personer:**

Avbestilling inntil 3 uker før kostnadsfritt, deretter belastes 50 % av avtalt menypris fram til 1 uke før. Kansellering, uteblivelse eller endring i antall samme dag vil bli belastet med 100 % av avtalt menypris.

4. **For selskap over 150 personer:**

Avbestilling inntil 6 uker før kostnadsfritt, deretter belastes 50 % av avtalt menypris fram til 1 uke før. Store endringer i antall senere enn 1 uke før vil bli belastet 50% av kuvertpris. Endring i antall samme dag vil bli belastet med 100 % av avtalt menypris.

Er menyen ikke valgt på avbestillingstidspunktet vil rimeligste 3-retters selskapsmeny bli lagt til grunn for avbestillingsgebyret.