

SELSKAPSMENY

FERSKMARINERT LAKSEFILET

Minuttmarinert laks marinert med olivenolje, sitron, estragon og pepperrot, med brønnkarsesalat og ristede gresskarkjerner
Salmon marinated with olive oil, lemon, tarragon and horseradish, served with a watercress salad and roasted pumpkin seeds

SKREI

Ovnsbakt skrei, bakt løk- og jordksokk, karamellisert gulrotpuré og nøttesmør med kapers, sitron og timian
Skrei from Lofoten with baked onions and Jerusalem artichoke, caramelised carrot purée and beurre noisette with capers, lemon and thyme

HONNINGGLASERT ANDEBRYST

Bakt sellerirot, rødbet puré, syltede beter og kirsebær-agredaux
honey glazed duck breast with baked celeriac, beetroot purée, pickled beets and cherry agredaux

3 MODNE OSTER

Med aprikosmarmelade og nøttebrød
3 matured cheeses with apricot marmelade and walnut bread

TROPICAL OMELETT SURPRISE

Iskake med lag av kokosdaquise, vaniljeis, kompott av mango og pasjon, toppet med marengs og flambert med rom
Ice cream cake with layers of coconut daquise, vanilla ice cream, mango- and passionfruit compote, topped with merengue and flambéed with rum

2 RETTER 435,-

3 RETTER 535,-

4 RETTER 635,-

5 RETTER 735,-



BØLGEN & MOI

TJUVHOLMEN

Navn

Firma

Telefonnummer

Mail

Dato/klokkeslett

Antall

Meny

Allergener

Betalingsform Kort Faktura

Følgende bestillingsregler gjelder

Bekreftelses skjema må sendes inn signert senest en uke før ankomst. Ved mottatt signert bekreftesskjema regnes bestillingen som gjeldene. Frist for avbestilling eller reduksjon av antall gjester er 48 timer før besøket. Ved avbestilling eller reduksjon i antall etter dette vil 50% av meny prisen bli fakturert. Avbestilling av selskapet må skje skriftlig på mail.

Dato