



Oslo Sjømannsforening

FORRETTER

1- MARINERTE REKER BLANDET MED AVOKADO OG
TOPPET MED URTE KREM OG TAOST.

2- KAMSKJELL MED SOPPSTUING FRISK SALAT OG GRØNNE
ASPARGES.

3- MARINERT SCAMPI MED SPRØSTEKT BACON OG
GRESSKAR KOMPOTT.

HOVEDRETTER:

1- ENTRECÔTE BORDELAISE, SERVERES MED
ASPARGESBØNNER OG BACON, POMMES AU FOUR.
VINMARINERTPÆRER, OG RØDVINSAUS.

2- HELSTEKT HJORTEFILET, MED VILTSAUS BRAISERT
ROTGRØNNSAKER, OG FLØTEGRATINERTE POTETER.

3- LANGSTEKT LAMMESKANK À LA NORVEGIENNE
SERVERES MED RATATOUILLE, BACON OG POTETPURÉ

4- MARINERT INDREFILET AV SVIN MED SOPP, STEKT
ROTGRØNNSAKER, OG RØSTIPOTETER.

5- PARMESAN STEKT LAKSEFILET MED SPANSKE POTETER.
SMØRKOKTPURRELØK, OG SANDEFJORDSMØR.

DESSERT:

1- SJØMANNSFORENING VARM EPLEKAKE MED IS.

2- CRÉME BRULÉE

3- HJEMMELAGET MOUSSE AU CHOCOLAT.

4- PANACOTA MED APPELSINSMAK

