



OPPGRADERT SELSKAPSMENY

MRK: Gruppemeny.

*Kvart alternativ gjeld kun for grupper a minimum 10 personar, der alle bestillar same meny.
For individuelle menyar, sjå vår à la Carte. Menyen må bestillast seinast ei veke før arrangement, evt
ta kontakt med hotellet*

Forretter

...

Steikt kamskjell

Røykt majones, reddik, urtevinaigrette, ingefærsmuler

Inneheld: Bløtdyr, egg, hvete, sennep, sulfitt

Lettsylta aure

Røykt smørsaus med rogn, grilla agurk, posjert eple, pepperrotchips, dill

Inneheld: Fisk, melk, sulfitter

Skalldyrsuppe

Marinerte reker, røykte blåskjell, eple- og fennikelsalat, havtrøffel, estragonolje

Inneheld: Bløtdyr, melk, selleri, skalldyr

Tartar av Dexter storfe frå Vigra

Kapers-emulsjon, grava eggeplomme, sylta rødbet, vårløk

soyabakt macadamianøtt

Inneheld: Egg, macadamianøtt, sennep, soya

Grava hjort med gin frå Gardsbrenneriet

Steinsoppkrem, marinerte druer, sherryskum, solbærpulver

Inneheld: Melk, sulfitter

Hovudretter

...

Flatbiff av kalv

Bakt gulrotpurè, gulrotsalat med salte mandlar, rista østerssopp, fritert salvie

Salvie hollandaise

Inneheld: Egg, mandlar, melk, sulfitter

Steikt andebryst

Rødbetkompott, sylta gulbetar, marinert sopp med svart kvitløk, tempura-brokkoli, solbærsaus

Inneheld: Hvete, melk, sulfitter

Confitert kveite

Jordskokkmarmelade, epler med hasselnøttvinaigrette, jordskokkchips

løkbuljong med løpestikke

Inneheld: Fisk, hasselnøtt, melk, sulfitter

Entrecotè av storfe

Grilla hjertesalat med pinjekjerner og parmesan

Løkpurè, sylta løk, purreaske, balsamicovinsaus

Inneheld: Melk, pinjekjerner, sulfitter

Desserter

...

Tjukkmelks panna cotta

Salt mandelknekk, marinerte tindvedbær, tindvedsaus

Toffee karamell med whiskey

Inneheld: Melk, mandlar

Bakt sjokolademoussekake

Portvinskokte kirsebær, kaffesirup, kaffecrumble, kirsebærsaus

Inneheld: Egg, hvete, sulfitter

Karamellmousse

Karamellisert popcorn, lune epler med cognac, eplesaus, sitronverbena

Inneheld: Egg, melk, sulfitter

...

PRISAR:

2 rettar: Kr 545,-

3 rettar: Kr 645,-

4 rettar: Kr 745,-

Alle rettane blir servert på tallerken.

Tillegg for ekstra servering kr 95,- pr.pers

Pris barn: 0-3 år gratis, 4 –12 år 50% avslag

Desse prisane inkluderer maten, lokale, oppdekking, servering, kvite lys, dukar og serviettar.

Pynt og blomster kan bestillast i tillegg.

Kaffe og egne kaker:

Ynskjer du å ta med egne kaker, set vi det opp og serverar kaffi til. Dette kostar kr 85,- per person for middagsgjestar. NB! Hugs at kakene må være ferdigstilt når dei vert leverte til oss.

Prisar for kaffigjestar i forbindelse med selskap: (som ikkje har vore på middag) kr 100,- pp.

Desse prisane inkluderar oppdekking, kaffi og servering.