



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

...

Røykelakskrem av husets røykelaks

Kremost, pepperrot, rugbrød, sylta sennepsfrø, agurkbuljong, dill

Inneheld: Fisk, hvete, melk, rug, sennep

Blomkålsuppe

Karamellisert blomkål, lettsylta vårløk, rista gresskarkjerner, sitrontimianolje

Inneheld: Melk, selleri

Cæsarsalat

Marinert kylling, hjertesalat, bacon, krutongar, parmesan, cæsardressing

Inneheld: Egg, fisk, hvete, melk, sennep

Krema løksuppe

Fritert torskekjake, grilla og marinert purre, fritert løk, grasløkolje

Inneheld: Fisk, hvete, melk, sulfitter

Steikte andehjerter

Rødbet, solbær, marinert østerssopp, soppmajones

Inneheld: Egg, melk, sennep, sulfitter

Hovudretter

...

Lammelår med sennep og honning

Fennikelkompott, glaserte røtter, bringebærsylta betar

krema lammesaus med bringebær frå Gloppen

Inneheld: Melk, selleri, sennep, sulfitter

Vekas kvite fisk frå Domstein

Saltbakt sellerirot med hasselnøttvinaigrette, sellerikrem, marinert stangselleri

Kyllingsjy med kapers

Inneheld: Fisk, hasselnøtt, melk, selleri, sulfitter

Confitert svineribbe med eple og sesam

Gulrot- og svart kvitløkspurè, rødkålsalat, puffa svor, fritert østerssopp

Eplesjysaus

Inneheld: Melk, sesam, selleri, soya

Braisert oksekjake i husets øl

Bakt potetpurè, sylta grønsaker, sherrybakt sjalottløk, fritert løk, ølsaus

Inneheld: Hvete, melk, selleri, sulfitter

Sosekjøt av storfe

Ertestuing, gulrot, kokte poteter, brun saus, rørte tyttebær

Inneheld: Hvete, melk, selleri

Desserter

...

Glaserter honningkake

Sitronkrem, granitè av svart te, karamellpinner

Inneheld: Egg, hvete, mandlar, melk

Fylt vannbakkels

Melkesjokolademousse, hasselnøttpralinè, solbær, pære

Inneheld: Egg, hasselnøtt, hvete, melk

Bringebærterte med lokale bringebær

Brent marengs, karamellisert kvit sjokolade med lime, limegele

Inneheld: egg, hvete, mandlar, melk

...

PRISAR:

2-rettar: Kr 445,-

3-rettar: Kr 545,-

Alle rettane blir servert på tallerken.

Tillegg for ekstra servering kr 85,- 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 eigne kaker:

Ynskjer du å ta med eigne 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.