



SELSKAPSMENY ELGSTUA OG CENTRAL

MENY 1 Kr 580 pr pers. Oppgradering fra helpensjon kr 335 pr pers

Salat av småpoteter og spekeskinke, gressløk, ristede hasselnøtter, Rørosrømme og marinert Jarlsberg • M Hasselnøtt SN

Ovnsbakt kyllingbryst av Livèchekylling, glaserte småløk, sellerikrem, syltede epler og brokkoli.

Poteter bakt i fett. Rødvinsry • M SN SU

Sjokolademauquise med nøttekrokant og pasjonsfrukt sorbet • M MANDEL E

MENY 2 Kr 635 pr pers. Oppgradering fra helpensjon kr 390 pr pers

Varmrøkt laks med ristet sort pepper, egg Salat og brønnkarse. Rugsmuler og revet pepperrot • F E Hvetete Rug

Reinsdyrplomme med stekt sopp, glaserte gulerøtter, pastinakkrem og ovnsbakte urtepoteter. Rødvinssaus monteret med rømme og syltet grønn pepper • M D

Sitron- og marengspai med karamelliserte bær og bringebærsorbet • Hvetete M E

MENY 3 Kr 670 pr pers. Oppgradering fra helpensjon kr 425 pr pers

Kveite med urtesalat, rød pesto på toast og guacamole • F Hvetete SE

Ovnsbakt entrecôte med potetkrem, rødvinskokt småløk, grillet portobellosopp og fritert sjalottløk.

Rosmarin og rødvinssaus • M SU

Klassisk crème brûlée med friske bær og bringebærsorbet • M E

VEGANSK MENY Kr 540 pr pers. Oppgradering fra helpensjon kr 295 pr pers

Falaffel med hummus, tomat- og urtesalat og saltbakte gresskarkjerner • SE

Grillet portobellosopp med bakt selleri, sellerikrem, spinatsalat med tørkede tomater, urtebakte småpoteter, og sopp- og røvinssaus tilsmakt soya • SI SO

Vegansk brownie, nøtter og tørket frukt, bringebærsorbet og coulis • Pistasj Cashew Hasselnøtt

Lokalleie kr 115 pr pers kommer i tillegg til menypris.

Inkludert i lokalleie er eget lokale, festoppdekking med lys og husets kunstige blomsteroppsatser.

Vi tar forbehold om meny- og prisendring.

Scandic Elgstua, Tromdheimsvegen 9 • Elverum

Tlf 62 40 10 70 • meeting.elgstua@scandichotels.com • www.scandichotels.no/elgstua

E = Egg N = Nøtter
F = Fisk S = Sjømat
G = Gluten SU = Sulfitter
L = Laktose SO = Soya