



MENY

SELSKAPSMENY – HØST & VINTER



Scandic

Møtene ∞ Menneskene ∞ Maten

Vår matfilosofi legger stor vekt på godt håndverk og friske råvarer fra kvalitetsbevisste leverandører. Meny og vinvalg er satt sammen av vår kjøkkensjef og vinkelner; la deg friste og velg den som tiltaler ditt selskap!

Menyene inkluderer festoppdekking med hvite tøyservietter, lys og enkel dekor. Ønskes eget lokale tilkommer en lokalleie på kr 95,- per person og inkluderer hvite tøyduker og enkel oppdekking. Ønskes det stoltrekk tilkommer det en ekstra kostnad på kr 50,- per person.

MENY – 1



Sukkersaltet Laks

Agurk, dillkrem, potetlefse og olivenolje



Helstekt Svinefilét

Sellerikrem, sopp, beter, pancetta og salviesjy



Bringebærmousse

På sjokoladebunn, med nyr, bringebærgelé og sorbet

495,-

Cono Sur Sauvignon blanc reserva especial 2016 550,- kr/ Corte Giara soave 2016 580,- kr
Fontanafredda Briccotondo Barbera 2015 605,- kr/ Noble Vines 337 Cabernet sauvignon 2013 695,- kr
Giovanni Allegrini Recioto della valpolicella classico 2012 97,- kr pr. glass

MENY – 2



Kremet Blåskjellsuppe
med Hardangersider og surdeigsbrød



Torskerygg
Potetsaus, kaviar & kapers
høstgrønnsaker og mandelpoteter



Éclairs
Pistasj, kaffekrem og sjokolade
ristede nøtter

535,-

Les Grès Chardonnay Viognier 2015 559,- kr/ Reyneke Organic White Sauvignon blanc/semillon 2013 620,- kr

Peter yealands pinot noir 600,- kr/ Domaine bouchard Côte de Beaune-Villages 2013 900,- kr

Royal Tokaj Late Harvest 72,- kr pr. glass

MENY – 3



Hjemmerøkt Laks

Bakte beter, salat, blomkål, rugsmuler
rømmesaus og brønnkarse



Ytrefilét av Hjort

Sopp, selleripuré, sjalottløk og eplekompott
rødvinsjy



Crème brûlée

med bær og sorbet

595,-

Les Grès Chardonnay Viognier 2015 559,- kr/ Cono sur Bicicleta Chardonnay 2016 509,- kr

Fontanafredda Barolo Serralunga d'alba 2011 905,- kr/ La Tannerie 2015 630,- kr

Royal Tokaji Late Harvest 72,- pr. glass

MENY – 4



Tartar av Ørret

eggeplomme, rødløk, kapers, lodderogn og dillemulsjon



Grillet Kalv

Skogssopp, gulrotpuré og brokkolini
portvinsjy og potetpuré tilsmakt med hvitløk



Mille-Feuille «Ørnen»

med sultaner og fiken

685,-

Santepietre Pinot Grigio delle Venezie 2015 515,- kr/ Deusa Nai Albariño 2015 635,- kr
Les Dauphins Côte du Rhône Reserve 2014 525,- kr/ Peter Yealands Pinot Noir 2015 600,- kr
Seifried Sweet Agnes Riesling 75,- kr pr. glass

MENY – 5



Rillettes av Landsvin

Tyttebær, fritert grønnkål, majones og rugbrød



Grillet Andebryst

Moreller, persillerøtter og søtpotet
kongeøstersopp og småpoteter



Marinerte Plommer & Moreller

med mascarpone, rom og honning ristede nøtter
sjokolade

695,-

Cono Sur Bicicleta Chardonnay 2016 509,- kr/ Georg Breuer Riesling Sauvage 2015 635,- kr

Gabriel Meffre Crozes Hermitage 2015 770,- kr/ Cono sur Pinot Noir Singel Vineyard Block 21 Viento Mar 2015 599,- kr

Seifried Sweet Agnes Riesling 2014 75,- kr pr. glass

«SHARING DINNER»



Laks fra Frøya, med kaviar og creme fraiche
Andebryst, med persillerøtter og søtpotetkrem
Jordskokksuppe, med bacon



Jospergrillet Entrecote av Kalv
bakte betes, røtter, løk og erterpuré
rødvinsjy og bakte poteter



«Konditorens Beste»
Utvalg av konditorens beste søtsaker
servert med presskannekaffe fra Friele

Antall: 30 – 110 personer.

795,-

Dopff & Irion Cuvée rené Dopff Riesling 2013 609,- kr/ Cono Sur Biceleta Chardonnay 2016 509,- kr

Gabriel Meffre Crozes Hermitage 2015 770,- kr/ Aventino Tempranillo 2014 550,- kr

Seifried Sweet Agnes Riesling 2014 75,- kr pr. glass

MENY – 7



Margbein & Tartar

kapers, estragonmajones og rødbeter



Kamskjell & Sjøkreps

Rogn og kålstuing



*Entrecote Kam av Okse

Skogssopp og høstgrønnsaker
Rødvin- & peppersaus, potetpuré



Ørnens «Grand Dessert»

franske makroner, konfekter og trøfler
servert med frukter og bær

745,-

*fatservering

L. Dupatis Chablis AC 2014 665,- kr/ Domaine Bouchard Chassagne-Montrachet 2015 985,-

Gabriel Meffre Crozes Hermitage 2015 770,- kr/ Aventino Tempranillo 2014 550,-

Royal Tokaji Late Harvest 2015 72,- kr pr. glass

MENY – 8 - VEGETARMENY



Asparges med posjert egg

ruccola, trøffelvinaigrette og nøttecrostini



Terte med sopp, spinat, chevre og valnøtter

Servert med gulrotpuré, eple- og fennikelcrudité
microgrønt og rømme-urtedressing



Norske Oster

Muslibrød, eplekompott og nøttehonning



Sjokolademousse

På nøttebunn, pralinesaus og kaffeis

465,-

Cono Sur Bicicleta Chardonnay 2016 509,- kr

Fontanafredda Briccotondo Barbera 2015 605,- kr

Seifried Sweet Agnes Riesling 2014 75,- kr pr. Glass

Giovanni Allegrini Recioto della Valpolicella Classico 2012 97,- kr pr. glass



ALLERGENER

MENY – 1

Inneholder: fisk, egg, melk, hvete, spor av nøtter

MENY – 2

Inneholder: melk, fisk, hvete, rug, egg, bløtdyr, pistasjnøtter, sulfitter, spor av nøtter

MENY – 3

Inneholder: melk, hvete, rug, egg, soya, sulfitter, fisk

MENY – 4

Inneholder: melk, hvete, rug, egg, soya, nøtter, fisk, skalldyr, sulfitter

MENY – 5

Inneholder: melk, hvete, rug, egg, soya, valnøtter sulfitter

SHARING MENY

Inneholder: melk, hvete, rug, fisk, egg, soya, sulfitter

MENY – 7

Inneholder: melk, skalldyr, hvete, rug, fisk, bløtdyr, egg, soya, sulfitter

MENY - 8

Inneholder: hasselnøtter, hvete, egg, melk, valnøtter, rug