

BANKETTMENY

Høst/Vinter 2018

MENY 1 545,-

Tatakistekt laks

med shiso, sesamfrø, soyasirup, wasabimajones og tapiokachips

Inneholder: F, So, Se, E, Sn

–

Indrefilet av okse og rødvinbraiserte oksekjaker

med bakte jordskokker, jordskokkrem, grønne bønner, «Pommes Macaire» og rødvin saus

Inneholder: M

–

Masarin med bringebær og hvit sjokoladeganasj

med bringebærgelé, bringebærkrem, coulis og yoghurtis

Inneholder: N(mandel), E, M, G(hvete)

Vin og annen drikke, lokalleie, duker og blomster kommer i tillegg til menyprisen.

MENY 2 475,-

BANKETT MENY

Høst/Vinter 2018

Blomkålpannacotta

med ristede hasselnøtter, oliven, kaviar, syltet blomkål, stekt blomkål, blomkålcouscous og salat

Inneholder: N(hassel), Su

—

Grillet brokkoli

med chipotlemajones, cashewnøtter, cashewnøttkrem, belugalinser, grillet hjertesalat, syltet rødløk og løkringer

Inneholder: Melk, Se

—

Sjokoladekake

med ananas, pasjonsfrukt og bringebærsalat. Bringebærsorbet

Inneholder: E, Melk, G (hvete)

Vin og annen drikke, lokalleie, duker og blomster kommer i tillegg til menyprisen.

MENY 3 590,-

BANKETTMENY

Høst/Vinter 2018

Strandkrabbesuppe

med lun krabbesalat servert med olivenbrød og smør

Inneholder: S, M, G(hvete)

—

Rosastekt mørbrad av hjort

med sellerikrem, confit av poteter, åkersopp og portvinsaus

Inneholder: M

—

Pistasjfinancier

med lys sjokolademousse, sjokoladeganasj, pasjonsfrukt pate defruit, Crème pâtissière

Inneholder: G(hvete), N(pistasj), M, E

Vin og annen drikke, lokalleie, duker og blomster kommer i tillegg til menyprisen.