

BANKETT MENY

MENY 1

Kremet skalldyrssuppe med bakt hellebarn, dill- og sitronmarinert eple og fennikel.

Lettpisket rømme med dill

Inneholder: F, Sk, M, Sl

—

Helstekt indrefilet av okse med bakt sellerikrem, erter, bacon og løk. Parmesanpoteter og løksjy

Inneholder: M, Sl

—

Sitronkake med sitroncurd, mousse og marengs. Flytende gelé med sitronsmak, og bringebærsorbet

Inneholder: M, E, G(hvete)

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

3 retters

565,-

Allergener: E=Egg S=Skalldyr F=Fisk P=Peanøtter So=Soya Sl=Selleri Sn=Sennep Se=Sesam Su=Sulfitter Lu=Lupiner B=Bløtdyr M=Melk G=Gluten (Havre, Bygg, Kamut, Spelt, Rug, Hvete) N=Nøtter (Mandel, Cashew, Hassel, Macademia, Pekan, Queensland, Pistasj, Valnøtt)

BANKETT MENY

MENY 2

Tartar av lettrøkte rødbeter med brønnkarse- og sennepsemulsjon, friterte kapers, revet pepperrot, rugsmuler og småsalater

Inneholder: Sn G (rug, hvete)

—

Grillede gulrøtter med kikert- og gulrotpanisse, mungbønner bonne femme med bladsalat og urter. Spisskummenristede mandler, reddik, brokkolispirer og sauce viêrge med ristede nøtter og nøtteolje

Inneholder: N (hassel, mandel), Se

—

Brownie med friske bær og bringebærsorbet

Inneholder: N(hassel, mandel, cashew), G(hvete)

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

3 retters

475,-

Allergener: E=Egg S=Skalldyr F=Fisk P=Peanøtter So=Soya Sl=Selleri Sn=Sennep Se=Sesam Su=SulfitterLu=Lupiner B=Bløtdyr M=Melk G=Gluten (Havre, Bygg, Kamut, Spelt, Rug, Hvete) N=Nøtter (Mandel, Cashew, Hassel, Macademia, Pekan, Queensland, Pistasj, Valnøtt)

BANKETT MENY

MENY 3

Tartar av laks med nyr tilsmakt med pepperrot, kaldinfusert agurksalat tilsmakt med akevitt, sennepskarse og rugsmuler

Inneholder: F, M, Sn, G (hvete, rug)

—

Ovnsbakt lammecarré og lammepølse med hvit bønnepuré tilsmakt med trøffel og bakt hvitløk. Brokkolini, poteterte toppet med beter, syltet løk og stangselleri. Hvitløksjy

Inneholder: M, E, Se, Sn

—

Karamellisert melkesjokoladepudding med vaniljekrem og vaniljespuma. Saltkaramellflan og grapefruktsalat

Inneholder: M, E, G(hvete)

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

3 retters

535,-

Allergener: E=Egg S=Skalldyr F=Fisk P=Peanøtter So=Soya Sl=Selleri Sn=Sennep Se=Sesam Su=SulfitterLu=Lupiner B=Bløtdyr M=Melk G=Gluten (Havre, Bygg, Kamut, Spelt, Rug, Hvete) N=Nøtter (Mandel, Cashew, Hassel, Macademia, Pekan, Queensland, Pistasj, Valnøtt)