

kr. 585,- per person

FORRETTER

Carpaccio av kamskjell
Soubise med pepperrot, lakserogn, spiresalat, gelé med eple og mynte

Confitert kveite
Jordskokkrem med steinsopp, crudité av eple med spirer

Råmarinert Laks
Råreker, ponzu, pankocrisp, wasabi og brønnkarse

HOVEDRETTER

Pepperglasert slakterbiff
Fritert rotfrukt, syltet tomat, potetpuré med trøffel, pepperglace

Andeconfit
Karamellisert gulrotkrem, grønnsakscrudité, pommestang og anissj

Urtebakt lammemørbrad
Selleripuré, syltet kantarell og spinat, saltbakt bete, poteterte og sennepsestragonsaus

DESSERTER

Sitronerte med italiensk marengs, bringebærsorbet

Sjokoladeganache med karamellisert kokos, mangois og rørte jordbær

Epleterte, karamellis og hvit sjokolade

Kaffe/te per person kr. 30,-

Sett sammen deres egen meny; velg forrett, hovedrett og dessert.

Menyvalg må være oss i hende senest ti dager før arrangementsdato. Eventuelle allergier må meldes fra senest tre dager før ankomst. Menyer serveres til min. 12 personer. Det må velges felles meny for hele selskapet. Alle priser er inkl. 25% mva.