

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, pomes boulangère og anissjy

---

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. 31,- servert på buffet kr. 21,- per person

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.