



Selskapsmenyer 2021

MENY 1

Crunchy laksetartar med avokado, agurk, pepperotkrem og teriyaki dressing.
Indrefilet av okse med sopp, asparges, pommes anna og timiansjy.
Klassisk Creme brule med friske bær.
Pris kr 565,- per person

MENY 2

Skalldyrsuppe med estragonmarinert hummer.
Filet av kveite med rødbetepure, asparge salat, eple tapioka og miso beurre blanc
Pasjonsfrukt pannacotta med friske bær
Pris 565,- per person

MENY 3

Sjøkreps ravioli med risted hvitløks olje og juzureduksjon
Reinsdyr filet med pastinakkpure, syltetløk, rotfrukter, pommes Anna og
glasert rødvinns saus
Sjokolademousse Dome med pistasj espuma og varme bær

Pris kr 695,- per person

MENY 4

Grillet hummerhale
Pannestekt piggvar, løyrom ertekrem, asparges og kjørvell hollandaise.
Marinert lamme carre med aspargesbønne, stekt sopp, potetkrem og rosmarinsjy.
Utvalg av norske oster
Solbærmousse Dome med acaibær gele, brent hvitsjokolade og sukkerglass

Pris kr 845,- per pers

Dette er et utvalg av forskjellige retter vi kan servere.
Dere kan selvfølgelig bytte ut og plusse på retter som dere selv ønsker!
Vi lager kun en meny til samme selskap.
Vi tar selvfølgelig hensyn til enkelttilfeller som allergier, religion etc.

Leie av kokk på stedet kr 4500,- eks mva
Servitør kr 410,-eks mva i timen
Beregnes 1 time kjøring.

Antall bestilte kuverter kan justeres frem til klokken 12.00 4 dager før.
Avbestilling senest kl 1200 3 dager før,
etter det kreves 35% av antatt total sum.

**