



SELSKAPSMENY HØST 2025

Det velges en og samme meny for hele selskapet, vi tar selvfølgelig hensyn til eventuelle allergier.
Vennligst merk; All forhåndsbestilt mat og drikke betales på en felles regning. For grupper på mer en 8 personer må kansellering skje senest 14 dager før og endring av antall innen 48 timer før bordreservasjon

Meny Paysannè

Gjelder fra 01.06.2025-31.10.2025

FORRETT:

GRATINERT CHEVRESALAT MED BAKTE BETER OG HONNING.

HOVEDRETT:

CONFITERT SVINENAKKE MED ASPARGESBØNNER, POTETPURE OG SENNEPSAUS

DESSERT:

SJOKOLADE KAKE MED HVIT SJOKOLADEKREM OG RABARBERASORBET

3 retter kr. 675,-

Vinmeny kr. 695,-

Meny Blanche

FORRETT:

GRILLET NYKÅL MED HOLLANDAISE OG HASSELNØTTER.

HOVEDRETT:

BRAISERT OKSEKJAKE MED POTETPURE ROTGRØNNSAKER OG RØDVINSSAUS

- MODNE FRANSKE OSTER
- CREME BRULEE ALA BLANCHE

3 retter kr.795,- Vinmeny kr. 675 ,-(Uten oster)

4 retter kr. 825,- Vinmeny kr. 775,-

Meny Gourmet

FORRETT:

VILLKVEITE MED SQUASH VÅRLØK OG BEURRE NOIASETTE MED SITRUS.

HOVEDRETT:

NORSK KALV MED LØKPURE, GULBETE, POMMES ANNA OG KREMET MORKELSAUS

- UTVALG FRANSKE OSTER MED GARNITYR
- «OMELETTE NORVEGIENNE» FLAMBERT ISKAKE MED VANILJEIS OG SORBET

3 retter (uten ost) kr. 895,- Vinmeny 3 glass kr.795,- 4 retter (med ost) kr. 995,-

Vinmeny 4 glass kr.925,-