

SELSKAPSMENYER

Forutsatt at selskapet som helhet velger samme meny. Vi tar alltid hensyn til allergier og vegetariske alternativer. En full beskrivelse av rettene finner dere på www.steak.no/meny. Vi tilbereder kjøttet etter kokkens anbefaling.

STEAK ´S 3-RETTER MIN 2 PERS.

MEAT ROLL

Gruyère- & trøffelkrem - hasselnøtter - jordskokkchips - soyaglaze

ENTRECÔTE FRA GREATER OMAHA, BLACK ANGUS - NEBRASKA, USA

Asparges & Delikatesseløk - Cherrytomater - Karamellisert gulrotpuré
Rødvinnssaus, Bearnaisesaus & Demiglaserte morenepoteter

LAVA CAKE

Vaniljeparfait - havtorngelé - frysetørket bringebær

3-retter kr 1195,- pr. pers

Vinpakke kr 495,- Vinpakke Premium 650,-

KJØKKENSJEFENS UTVALG AV KJØTT SHARING FOR. 4 PERS.

Vi plukker ut noen av de beste kjøttstykkene fra vår kjøttliste - ca. 250-300 g kjøtt pr pers.
Alle våre grønnsaker, og et deilig utvalg av sauser og poteter.

Champignon - Grillet Hjertesalat - Asparges & Delikatesseløk - Cherrytomater -
Karamellisert gulrotpuré
Whiskeysaus, Bearnaisesaus, Rødvinnssaus & Cognac peppersaus

Dette serveres med pommes frites & demiglaserte morenepoteter.

Pris pr person kr 1350,-

STREETFOOD SHARING SHARING FOR MIN. 12 PERS.

Mac and cheese balls
Tartar
Taco
Wagyu miniburger
Kullgrillet Biff & kyllingspyd
Steak´s frites

Pris pr person kr 589,-

3-RETTERS SELSKAPSMENY SHARING FOR MIN. 12 PERS.

MEAT ROLL

Gruyère- & trøffelkrem - hasselnøtt - jordskokkchips - soyaglaze.

INDREFILET 180GRAM

Asparges & Delikatesseløk - Karamellisert gulrotpuré - Rødvinnssaus - Demiglaserte morenepoteter.

eller

KVEITE

Hylleblomstsmørsaus - grønne asparges - petit pois - sikrogn fra Røros - demiglaserte morenepoteter.

LAVA CAKE

Vaniljeparfait - havtorngelé - frysetørket bringebær.

Pris 3-retters meny kr 919,- pr pers.

Vinpakke kr 495,- Vinpakke Premium 650,-