



# Selskapsmeny

## Meny 1

Laksecarpaccio ,avocadokrem, gulrot og vårløk kokt med appelsin og ingefær.

Lettbakt kveite med pepperrot creme, syltet rødløk blåskjell veloute og rattepotet

Filet av kalv med morkelsaus, vårløk, asparges, mini gulrot og pommes dushesse

Modne oster med honningkokt eple og pære. og fruktbrød.

Hvit sjokoladepannacotta med melon og citrus sorbet  
Syrilige rips

## Meny 2

Fersk asparges, spekeskinke og parmesan.  
Salat med sennepvinaigrette

Lettbakt laks med eple og vårløksalat, rattepotet, syltig dill, gresløkssaus og tomat concassé

Helstekt indrefilet med skogssopp og haricot vertes.  
UrtE og vitløksbakte småpoteter. Timjan og rødvinssky

Gratinert Chèvre på toast.  
Trøffelhonning, ristede valnøtter og syltig salat.

Jordbaer cheesecake med syltig limecremé  
I sesong friske jordebaer med mascarponekrem.

**3 retter kr. 495,-**

**4 retter kr. 620,-**

**5 retter kr. 735,-**

## Antipasti meny

- Lammekjøttboller med pesto rosso.
- Chili og vitløksmarinerte reker.
- Salat med sitronvinaigrette.
- Brie de meaux med oliventapenade.
- Urtemarinert kylling
- Røkt laks med asparges og lakserogn.
- Potetsalat med honning, friske urter, ruccola og rødløk.
- Gorgozola Piccante med honningkokt eple og pære.
- Norsk Spekeskinke.
- Focaccia, aioli og oliven.

**Kr. 445,- pr. kuvert**

**Ink. Pannacotta, bær og sorbé kr. 495,-**

## Grill Meny

Helgrillet lam eller gris med sommerlig tilbehør:

- Potetsalat med honning, friske urter, ruccola og rødløk
- Friske sommergrønnsaker.
- Urtesaus med creme fraiche og hvitløk.
- Salat med asparges og tomat.
- Rødvin og timian saus
- Focaccia, aioli og oliven.

**Kr 445,- pr. kuvert**

**Ink. Pannacotta, bær og sorbé kr. 495,-**

## “Reker og Majones”

Rikelig med reker, grønn salat, sitronbåter, dill, aioli, majones, loff og focaccia.

**Kr 245,- pr. kuvert**

**Ink. Pannacotta, bær og sorbé kr. 295,-**

**Hvis det ønskes kan det legges til forretter, blåskjell, desserter, ost, kaker eller flere retter til menyene over. Spør oss.**

**Til alle menyer er det inkludert oppsett med hvite duker, servietter, lys og enkle blomster.**

## Mottagelse Meny

Crostini med:

- Håndpillede reker i tykk dillaioli.
- Røktlaks, eggssalat, og lakserogn.
- Salami Napoli Piccante og Bette Malle Chèvre.
- Gorgonzola med honningkokt eple og pære.
- Tallegio og Brie de Maux med oliven tapenade

**Kr. 195,- pr kuvert**