

BANKETTMENY

Bankettmeny 1

Forrett:

Tataki av laks

Med sitrus- og ingefær vinaigrette, agurk salat, avocado og wasabi majones

Allergi: 1, 3, 4, 6, 11

Hovedrett:

Urte marinert kalv

Med potetkrem, bakte rotgrønnsaker, jordskokk chips og grønnpepper saus

Allergi: 7, 9

Dessert:

Epleterte

Med Creme Chantilly, hvitsjokolade crumble og appelsins is

Allergi: 1, 3, 7, 8

Kr. 650,- per person

Allergiforklaring:

1. Gluten | 2. Skalldyr | 3. Egg | 4. Fisk | 5. Peanøtter | 6. Soya | 7. Melk
8. Nøtter | 9. Selleri | 10. Sennep | 11. Sesamfrø | 12. Sulfitter | 13. Lupin | 14. Bløtdyr

BANKETTMENY

Bankettmeny 2

Forrett

Smør stekt torsk

Med ertepure, kapers, chorizo og skalldyr saus

Allergi: 2, 4, 7, 14

Hovedrett

Andebryst

Med potetterte, konfitert andelår, gulrot krem, sautert spinat og appelsin-
ingefær saus

Allergi: 1, 3, 7

Dessert

Hvitsjokolade ostekake

Med skogsbær kompott, karamell cremux og solbær sorbet

Allergi: 1, 3, 7, 8

Kr. 745,- per person

Allergiforklaring:

1. Gluten | 2. Skalldyr | 3. Egg | 4. Fisk | 5. Peanøtter | 6. Soya | 7. Melk
8. Nøtter | 9. Selleri | 10. Sennep | 11. Sesamfrø | 12. Sulfitter | 13. Lupin | 14. Bløtdyr

BANKETTMENY

Bankettmeny 3

Forrett

Røkt kveite

Med blinis, creme fraiche med epler, salsa verde og ørretrogn

Allergi: 1, 2, 4, 7, 10

Hovedrett

Storfe kjake / indrefilet av okse

Med fondantpotet, selleripure, konfitert sopp, tempura grønnsaker og rødvin demiglace

Allergi: 1, 7, 9, 12

Dessert

Valthorna sjokolade lavakake

Med bringebær coulis, gianduja cremeux og vanilje is

Allergi: 1, 3, 6, 7, 8

Kr. 835,- per person

Allergiforklaring:

1. Gluten | 2. Skalldyr | 3. Egg | 4. Fisk | 5. Peanøtter | 6. Soya | 7. Melk
8. Nøtter | 9. Selleri | 10. Sennep | 11. Sesamfrø | 12. Sulfitter | 13. Lupin | 14. Bløtdyr