

# 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. 695,- 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. 795,- 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. 885,- 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