

Menyer Bien Selskap og catering - Vår/sommer

Forretter:	Kr.
- Potet- & vårløksuppe med syltet lettrøkt Hardangerørret og sjøsalt med urter (fiskesvor)	90
- Asparges med, ristede mandler, eggekrem, xo ost fra Holte og rugsprøtt.	110
- Syltet makrell med urtesalat, rotcrisp og brønnkarsepure.	95
- Røkt svineknoketerrine med andelever svinesvor rieslinggele og urter.	120
Hovedretter:	Kr.
- Kveite med sommergrønnsaker, linse/frø/byggotto, hvitløkkrem med brunet smør- og mandelsjy	265
- Andeconfit med honningglaze gulrotkrem, lettsyltet sommerkål, bønneragout, crispy potetkake og kryddersjy	265
- Braisert kalvekjaker, røkt kalvetungeragout, semitørket gulrot og sherrysjy, serveres med urtestekte småpoteter	240
Dessert:	Kr.
- Hvit sjokolade«ostekake» med rabarbravariasjon og havre/pecansmuler	90
- Rømmerand smakt til med hylleblomst, serveres med karamellkjuks og sesongens bær	90
- Kald bringebærsuppe med bær og vaniljekrem	90
- Lokale oster med vår egen kompott	120

Selskapsmenyer - Høst/vinter

Forretter:	Kr.
- Skogsoppsuppe med jordskokk, bacon og puffed svinesvor.	95
- Rødbete«tartar» på salat med fritert svartrot, gravet egg, sprø løk og pepperrotkrem.	90
- Ølgravet lammefilet fra Sotra serveres på salat med urtekefir, dillolje og rugsprøtt.	120
- Sesongens skalldyrssalat (Kreps eller kongekrabbe) med finsnittet fennikel. Serveres med sitrus, urtemajones og krutonger	145
Hovedretter:	Kr.
- Lammeskanker med bakte røtter, bønner, sellerirotpuré og vinsj	260
- Kyllingballotine fylt med sopp. Serveres med kantareller, grønnkål, potetkrem og sherrysaus	260
- Braisserte svinekjaker med spinat, gresskar, peppersjy og timianstekte poteter	240
- Porchetta Ribberull med urter, serveres med høstrøtter stekt eple, urtepoteter og eplevidersjy.	240
Dessert:	Kr.
- Plommer i Armagnac med havresmuler og madeirarømme.	90
- Dobbelstekt eplekake med tørkede frukter, vaniljekrem og Calvadossirup.	90
- Sjokoladekrem med ristede nøtter, salt karamell og appelsinkake	90
- Lokale oster med vår egen kompott	120

Fingermat og munntygg: Minimum 3 varianter og 20pax	Kr.
- Sprøtt kyllingskinn med ferskost og urter	50
- Profitterolle med kyllinglevermousses	50
- Rømmeroyal med fenalår og rug	50
- Profitterolle med trøffeltangkrem	50
- Endive med blåost og valnøtt	50
- Hjertesalat fylt med humus, semitørket tomat og ristet gresskarkjerner	50
- Spyd med grillede rotgrønnsaker	50
- Confitert sopp fylt med ostekrem	50
- Toast/bruschetta med grillet paprika, squash og auberginekrem	50
- Mini pai med ost, purre og hasselnøtt	50
- Gazpacho	50
Kasseroller og husmannskost	Kr.
Kalvefrikasse: Vinkokt kalvebog i kremet saus serveres med sesongens grønnsaker og urtepoteter.	220
Lammefrikasse: Lambekokt i kremet saus serveres med selleri, gulrot, purreløk og urtepoteter.	190
Osso Bucco: Kalveboggrøt i tomat med grønnsaker og gremolata	220
Plukkfisk av klippfisk med sprøstekt bacon og syltede grønnsaker	190
Fisk- & skalldyrkasserolle: 2 typer fisk sammen med 3 varianter av skjell og skalldyr, serveres med sesongens grønnsaker i en smør- og fløtekraft.	270
Bergensk fiskesuppe: Serveres med hyseboller, hvit fisk og syltede grønnsaker.	170
Desserter	Kr.
- Sitronterte med marengs	90
- Sjokoladekrem med ristede nøtter, salt karamell og appelsinkake	90
- Hvit sjokolade «ostekake» med sesongens frukter og havre/pecansmuler	90
- Rømmerand med sesongens frukter eller bær og karamellkjeks	90
- Lokale oster med vår egen kompott	120

Buffeter

Miks buffet 1	En smak av verden 2	Nordisk 3
<ul style="list-style-type: none"> - Vitello tonnato (Kalveroastbiff med tunfiskmajones) - Porchetta med syltede grønnsaker - Lettgravet kveite - Andebryst med fiken og honning - Ass. spekemat - Frittata (grønnsaksomelett) - Skagensalat - Potetsalat med urter og olje - Caprese (tomat-&mozzarellasalat) - Grønn salat - Ostefat - Oliven - Urtemajones - Fruktfat - Brød 	<p>Asia</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crispy and/kylling salat m/ sesammajones sprøtt skinn og vår egen teriyakisaus. - Risnudelsalat med asparges, reker og toppet med miso og ponzusaus <p>Nord Afrika/middelhavet</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grillet aubergin, squash, paprika og rødløk - Humus - Potetsalat med rød pesto <p>Nord- og Søramerika</p> <ul style="list-style-type: none"> - Krepsehalesalat «cajun stil» - Roastbeef av kalvekjøtt med chimichurri <p>Europa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salat med røykt svineknokke, selleri og sennepsdressing - Porchetta med syltede grønnsaker <p>Arktisk:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Råmarinert hval i akevitt med einer, timian, og tørket blåbær - Gravet, lett røykt ishavsøyre - Majones 	<ul style="list-style-type: none"> - Lam gravet i gin fra Flesland og serveres på salat med rødbeter, ramsløk, sprø løk og epleseennep. - Confitert kalkun fra Homlagard - Lettgravet kveite med tangstrø - Syltet Hardangerørret med eple og ramsløk - Fenalår og rømmeroyal med ristede kjerner - Landpatê med baconkompott - Røykt klippfisksalat med timian, bakt gulbeter og rugkrisp - 4 norske oster - Potetsalat - Urtemajones - Smør og brød
Kr.395,- min. 10pers.	Kr.510 min. 15pers.	Kr.495 min. 15pers.

Ekstra varmretter til buffetene	Kr.
Köfte i tomatsaus	30
Kyllingklubber Blackened Cajun	30
Gulasj - Ungarsk kjøttgryte med paprika	55
Betasuppe	55
Krydret oksegryte med poteter og rotgrønnsaker	65
Swinkjaker i gryte med rotgrønnsaker og eplesider	65
Ekstra tilbehør til buffetene	Kr.
Grønne bønner med nøtt og soyamiso	20
Baba Ganoush – aubergine dip	15
Kikert og bønnesalat – med friske urter	30
Pesto rosso	15
Fritert baconsvor med syrlig ostekrem	30
	Min. 10 porsjoner pr. rett
Salater	Kr.
Vegetarsalat med kikaertpuré, soltørket tomat, ost, egg	120
Salat med italiensk spekemat, parmesan	150
Salat med syltet fjellørret, fennikel, egg, eple	130
Salat med confitert kalkunfra Homlagård	150
	Min. 10 porsjoner pr. rett