



BASAR

RIKTIG GOD FØRJULS TID

Du er hjertelig velkommen til å feire førjulen hos oss på BIEN BASAR,
i den gamle og ærverdige Kjøttbasaren.

Vi bruker de tradisjonelle smakene og råvarene, men kanskje i en litt ny innpakning,
som småretter.

Du vet jo at mange små blir en

Først ute er et lite munntygg, etterfulgt av tre serveringer med flere småretter på hver.

På den første serveringen velger du mellom
«SMÅRETTER FRA HAVET» eller «SNACKS & SNASK»

Til servering nummer to velger du ut tre av de fem rettene.

Under den siste serveringen får selskapet alle tre smakene

1. servering:

«SMÅRETTER FRA HAVET»

- Kveitetartar med hasselnøttmajones og potetkrønsj
- Rakfisk på potetvaffel med syltet sennepsfrø
- Skagenrøre med kongekrabbe og reker

SNACKS & SNASK

- Oster og spekemat fra fjern og nær
- Svineknoketerrine med syltede grønnsaker og pepperrotkrem
- Grillede grønnsaker med romescosaus

2. servering:

Pattegris

Persetorsk med purreløkterrine og krispi tang.

Andebryst med syltet røkål og jordskokkpure.

Pinnekjøtt glasert med eplesirup serveres rotpuré og hassel nøtter .

«Byggotto» Byggryn med sopp serveres med Holtefjell XO og soppchips.

(Alle rettene blir servert med passende tilbehør.)

3. servering:

Basarens riskrem med riskrisp og multer

«Nemesis» sjokolade med jordskokk og hasselnøtt

Stiltonkrem med krydderkjeks til å dyppe

Prisen på julegildet er kr. 695,-

Ønsker du en liten oppgradering?

Vi kan jo friste med østers, servert med eple og agurk kr. 50,- pr.stk

Og ikke minst nytrukket hummer

med luftig og aromatisk mousselinesaus. kr.120,- pr. hg. (minimum 1/2 hummer)

(Vi ber om at selskapet samler seg om en felles meny)