

selskapsmenyer høst 2021

forretter:

betetartar med dill, rugkrisp, kefir krem og confitert eggeplommekrem

all: melk, egg, hvete, rug

*

gingravet lammefillet med tyttebærsaos, timianmajones, salat og nøtter

all: hasselnøtt, sennep, egg

*

jordskokksuppe med purreløkkompott, fenalår og urteolje

all: melk, sulfitt

*

kongekrabbe serveres i skall med fennikelsalat og estragonmajones all: skalldyr,
egg, sennep

hovedretter:

lam med saltbakte betar, jordskokkpurè, bakte grønnsaker og rosmarinsjy

all: melk, sulfitt, selleri

*

reinsdyrskank med gresskarpurè, rosettkål, høstgrønnsaker og sherrysaus

all: melk, sulfitt, selleri

*

bakt kveite med potet- & hvitløkskrem, brent blomkål, spisskål og nøttesmør med
kapers

all: fisk, melk

*

perlespelt «risotto» med sopp, sellerirot og brunet nøttesmør

all: hvete, selleri, melk, hasselnøtt, sulfitt

desserter:

tarte tatin

(karamlisert eplekake)

all: melk, hvete, hassel

*

sitronkake med pistasj og sitruskrem

all: hvete, pistasj, mandler, egg, melk

*

mandelkake med bringebærganache og marshmallow

all: hvete, mandel, melk, egg

vi ber om at selskapet bestemmer seg for en felles meny.

vi ordner selvsagt med allergivennlige alternativer

700- per kuvert som inkluderer oppdekking og servering

Biens selskapsbuffet:

vitello tonnato (kalveroastbiff med tunfiskmajones)
lettgravet kveite
andebryst med fiken og honning
ass. spekemat
frittata grønnsaksomelett
skagensalat
potetsalat med urter og olje
caprese (tomat og mozzarellasalat)
grønn salat
oster
oliven
urtemajones
fruktfat
nybakt brød fra colonialen

min. 15 porsjoner

650,- pr kuvert inkludert oppdekking og servering

tillegg til middelhavsbuffeten:

kalde retter :

humus med grillede grønnsaker
salat med røykt svineknokke, selleri og sennepsdressing
makrell med agurk og sitronmajones
røykt klippfisksalat med urtepoteter

50,- pr porsjon

her må det velges min. 10 porsjoner av hver rett