

Meny

Firma/ Grupper/ Event

Priser

Frokost	fra	kl. 09.00	150,-per pers
Lunsj	fra	kl. 12.00	170,-per pers
Middag	fra	kl. 18.00	335,-per pers
2- retters	fra	kl. 18.00	495,-per pers
3-retters	fra	kl. 18.00	595,-per pers
Meny 3	fra	kl. 18.00	695,-per pers

Meny 1 Kjøtt



Forrett: Fiskesuppe eller purre- og brokkolisuppe 2, 3, 4, 10, 12

Hovedrett: Biff ytrefilet, konfiterte amadinepoteter, ovnsbakte grønnsaker og demi-glace saus 12

Dessert: Sjokoladefondant med vaniljeis, crunchy nøtter og bær 1, 3, 4, 5

Meny 2 Fisk



Forrett: Fiskesuppe eller purre- og brokkolisuppe 2, 3, 4, 10, 12

Hovedrett: Pannestekt torsk, potetmos, soyanøttesmør og ovnsbakte grønnsaker 2, 4, 8, 11

Dessert: Sjokoladefondant med vaniljeis, crunchy nøtter og bær 1, 3, 4, 5

Meny 3 Grilltallerken



Hovedrett: Pulled pork, pulled chicken, spareribs, sirdalspølse, grillet mais, coleslaw, ovnsbakte poteter og BBQ-saus. Brioche buns servert a par 1, 3, 8, 12

Dessert: Sjokoladefondant med vaniljeis, crunchy nøtter og bær 1, 3, 4, 5

Meny 3 er uten forrett, men med dessert.

Velg Meny 1, 2, eller 3 og antall.

Minimum antall er 10 personer. Gi oss beskjed hvis noen har allergier, forespørslser og spørsmål. Man kan plukke og velge som man vil mellom de ulike menyene vi tilbyr. Vennligst gi oss tilbakemelding på hvor mange som skal ha mat, samt hvilke menyer, minst 14 dager før ankomst. Lunsj velges på forhånd fra à la carte menyen vår.

Allergener: 1 egg 2 fisk 3 gluten 4 melk 5 nøtter 6 peanøtter 7 selleri 8 sennep
9 sesamfrø 10 skalldyr 11 soya 12 svoveldioksid/sulfitter 13 bløtdyr 14 lupin