



SELSKAPSMENYER 2019

Kun forhåndsbestilling, minimum 10 personer

Selskapsmeny 1

Forrett: Toast med grillet Brie, frisk salat og hjemmelaget bærchutney

Ovnsbakt torsk med gnocchi, kremsaus av soltørke tomater, ristede nøtter og parmesanost

eller

Langtidsstekte oksekjaker med karamellisert gulrot, sopp, løk, potetmos og rødvinssaus

Dessert: Crème brûlée med appelsin

Inkludert i private pakketilbud, halvpensjon og kurs- og konferansepakker

Kr. 450,- for 3-retters

Kr. 395,- for 2-retters (hovedrett og dessert)

Kr. 125,- ekstra for 4-retters

*

Selskapsmeny 2

Forrett: King Mikal Røykelaks med persillegremolata, erter, kremet ost og flatbrød

Ovnsbakt torskeloine, crispy bacon, sopp, potetmos, timian og parmesansaus

eller

Indrefilet av svin a la Wellington med butterdeig, sopp, bacon, gnocchi og skogsoppsaus

Dessert: Cappucino fromasje med karamellsaus, krem og sjokolade og granola

Inkludert i private pakketilbud, halvpensjon og kurs- og konferansepakker

Kr. 450,- for 3-retters

Kr. 395,- for 2-retters

Kr. 125,- ekstra for 4-retters

*

Selskapsmeny 3

Forrett: Blåskjell i hvitvin med sjalottløk, selleristang, en skvett fløte og hvitløksbrød

Langtidsstekt lammeskank med rotgrønnsaker, potetmos og sjysaus

eller

Pannestekt laks fra Hjelmeland med spinat, grønn squash, poteter og kremet hvitvinssaus

Dessert: Hjemmebakt brownies med vaniljeiskrem og jordbærsaus

Inkludert for de som bor på private pakketilbud, halvpensjon og kurs- og konferansepakker

Kr. 450,- for 3-retters

Kr. 395,- for 2-retters (hovedrett og dessert)

Kr. 125,- ekstra for 4-retters

*

Selskapsmeny 4

Forrett: Spekeskinke med brødstenger, frisk salat og chili- og mangochutney

Grillet entrecote med ruccolasalat med cherrytomater og honningristede solsikkekjerner, bakte Amadinepoteter og Bernaisesaus

eller

Pannestekt Sterlingkveite fra Hjelmeland, potetpure, sukkerbønner, erter, brokkoli og saus «Beurre Blanc»

Dessert: Sjokolademousse

Kr. 145,- ekstra for de som bor på pakketilbud, halvpensjon og kurs- og konferansepakker

Kr. 595,- for 3-retters

Kr. 495,- for 2-retters (hovedrett og dessert)

Kr. 145,- ekstra for 4-retters

*

Selskapsmeny 5

Forrett: Blomkålsuppe med urtekrutonger, crispy bacon og timian

Langtidsstekt svinenakke med selleri, karamellisert gulrot, sopp, stekte poteter og sjysaus

eller

Melkeporsjert Sterlingkveite fra Hjelmeland med egg, grønn squash, potetmos og Hollandaise saus

Dessert: Sjokoladefondant med vaniljeis og bærsaus

Pris kr. 495,- for 3-retters

Kr. 425,- for 2-retters

Kr. 95,- ekstra for de som bor på private pakketilbud, halvpensjon og kurs- og konferansepakker

Kr. 125,- ekstra for 4-retters

Allergener:

*Melk (M), Egg (E) Skalldyr (S), Fisk (F), Peanøtter (P), Soya (So), Selleri (Sl), Sennep (Sn), Sesam (Se), Sulfitter (Su), Lupiner (Lu)
Bløtdyr (B), Gluten (G), Hvetegluten (Gh), Ruggluten (Gr), Nøtter (N), Hasselnøtter (Nh), Valnøtter (Nv) og Pistasj (Np)*