



Selskapsmeny

«3-retters Tradisjon»

FORRETTER

Hjemmelaget blomkålsuppe med blomkålbuketter og sprøstekt bacon

Lun røykelaks fra King Mikal, erterpure, kremet ost, flatbrød

Spekeskinke, brødstenger, frisk salat og urterømme

HOVEDRETTER

Surstek av okse, serveres med grønnsaker, waldorfsalat, nyrørte tyttebær,

kokte poteter og fløtesaus

*

Ovnsbakt laks fra Hjelmeland serveres med asparges, agurksalat, sitron, dill,

persillepoteter og Sandefjordsmør

*

Langtidsstekt lammeskank med glaserte rotgrønnsaker, mandelpotetmos

Og rødvinsaus.

*

DESSERTER:

Hjemmelaget karamellpudding med krem og karamellsaus

*

Tilslørte Hjelmelandspiker. Vår versjon av bondepikene med sprø granola, youghurt,

god eplemost og frisk krem.

*

Sjokoladefondant med vaniljeis og bær

Pris 3-retters kr. 495,- pr. Person

(inkl. i halvpensjon og pakketilbud, kun forhåndsbestilling, minimum 10 personer)

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)*