

Meny

Gravet hjortefilet

Med tyttebærkrem, syltede juliennegrønnsaker & salat.

Røkt ishavsrøye

Med aspargessalat og pastinakkpuré.

Slåskjellsuppe

Rosjert kreite

Med rødbetepuré, appelsin beurre blanc, sauterte sukkererter & potet i parma.

Stekt and

Med kremet spisskål, glaserte grønnsaker, røstikake & portvinssaus.

Reinsdyrfilet

Med fondantpotet, grønnsaksragu & konjakksaus.

Skokoladefondant

Serveres med friske bær & bringebærsorbet.

2-retters meny= kr 345,-. Inkl. vinpakke kr 580,-

3-retters meny= kr 425,-. Inkl. vinpakke kr 1045,-

4-retters meny= kr 485,-. Inkl. vinpakke kr 1175,-

5-retters meny= kr 575,-. Inkl. vinpakke kr 1295,-

7-retters meny= kr 745,-. Inkl. vinpakke kr 1545,-

Funktionærmessen
RESTAURANT

Dessertmeny

Skokoladefondant

Serveres med friske bær og bringebærsorbet.

Chili crème brûlée

Serveres med bringebærsorbet, marinerte bær og chili- og bringebærcoulis.

Bær & butterdeig

Bær anrettet lagvis med butterdeig & crème anglaise.

Lakeris og kokos isparfait

Følge med hippenkjeks, friske bær & Baileys-saus.

Modne oster

Serveres med mangobrød, troffelhonning & tomatvaniljehutney.

Funktionærmessen
RESTAURANT