

Retter som kan forhåndsbestilles
Senest innen kl 12:00 dagen før

Forretter

Grillet Kamskjell

Serveres med blomkålpuré, chorizocrumble og skalldyrbisque

Inneholder: skalldyr og melk

220,-

Antipasti for 2;

Ruccola, caprese, to bruschetta, parmaskinke, salami, to forskjellige oster, 4
scampi, pesto og basilicum.

Må bestilles for minimum 2 personer

Inneholder: skalldyr, egg, melk og hvete

Pris per person: 235,-

Hovedrett

Andebryst

Norsk gårdsand servert med gresskarpure, glaserte grønnsaker

balsamico & kirsebærsaus

Ovnsstekte poteter

Inneholder: melk (smør i sausen) og sulfitt

425,-

Kalve Carre

Carre er kotelettraden med ytrefileten

Dette er et solid stykke kjøtt blir regnet som det beste stykket på kalven

Serveres med ovnsbakte grønnsaker.

Kommer med fyldig soppsaus

Valgfrie poteter

Inneholder: melk(smør i sausen)

469,-

JULE-BUFFÉTER
(Minimum 20 personer)

Gammeldags julegilde:

3 typer sild med rugbrød, rømme, bløtkokt egg, rødbeter, rødløk, sylteagurk
Betesalat med chevre og hasselnøtter
Svinesylte med Dijonsennep
Røkelaks med eggerøre
Lefse, brød og smør
Ribbe, medisterkake, julepølse, rødkål, surkål, brun saus, tyttebær og kokte
mandelpoteter
Pinnekjøtt med vossakorv og kålrabistappe
Multekrem og krumkake
Pr person kr 749,-

Førjuls-tapas
(Minimum 20 personer)

For deg som vil vente med ribbe og pinnekjøtt til julaften

Lefserull med ruccola, cheddarsaus & parmaskinke
Mini Mozzarella, cherrytomat & basilikum

Albóndigas (spanske kjøttboller)
Tortilla (spansk omelett) med chorizo
Baby Spareribs med sticky hot sauce
Kyllingklubber med ponzusaus
Tempura Scampi sursøt chilisau
Patatas bravas med aioli
Ristimball med smeltet ost

Blåmuggost på pepperkake med eplekompott
Manchego

Kr 595,- pr person