

Festmeny 1

	Inneholder	Priser per pers
Laks 42° C	Fisk	
Avokadosalat		
Soyasirup	Gluten - soya	
Rødbeterjord	Gluten	
Sylta rødløk		
Kalv flatbiff		
Jordskokk & sopp	Melk	
Fondantpotet		
Brent løk		
Tørka tomat		
Rødvinsaus	Melk- sulfitt	
Sjokoladepanacotta	Nøtter - gluten - egg - melk	
Bringebærgele		
Bringebærsorbet		
Krokan crumble	Nøtter	
		kr 525,-

Festmeny 2

Gresskarsuppe	Melk - Chili	
Gresskarkjerner		
Chorizo	Melk - Svin	
Okse ytrefilet posjert		
Frukt & løkkompott		
Bakt rotgrønnsaker m/ nøttesmør		
Duchess potet	Melk- egg	
Gulrot & selleri chips		
Rødvinsaus	Melk- sulfitt	
Blodappelsinterte	Gluten- melk- egg	
Sjokolademousse	Melk - egg - nøtter	
Blodappelsingele		
Hvitsjokolade crumble	Melk- spor av nøtter	
		kr 550,-

Festmeny 3

Laks tataki	Fisk
Sylta rødbete og agurk	
Soyasirup	Gluten- soya
Potetlefse chips	Gluten
Krabbesalat	Skalldyr - sesamfrø
Bresert svineribbe	
Bakte beta	
Søtpotetkrem	Melk
Urtebakt amandinepotet	
Sjy	Melk
Panna cotta	Melk
Marinerte bær	
Bringingebær gele	
Crumble	Nøtter- mandler
Sorbet	
	kr 525,-

Festmeny 4

Gravet kjøtt (elg/ rein)	
Pisket rømme	Melk
Tyttebær	
Potetchips	
Stekt kveite	Fisk
Bakt gresskar	Melk
Frukt og løkkompott	Selleri- sulfitt
Smørsaus	Melk
Tiramisu	Gluten - Melk- Egg - Kakao
Karamellisert popcorn	
Espresso is	Melk- Egg
Friske bær	
	kr 565,-

Vinpakker kommer i tillegg og variere på hvilken meny som blir valgt