

3-RETTERS FESTMENY

Forrett

Timbal av taskekrabbe

Serveres med frikassé av løjrom på speil av dressing lagt på ingefær og lime

Skogsoppsuppe

Kremet suppe anrettet med sautert sopp

Piggvar terrine

Servert med asparges og hummer.
Omkranset av kald mousselinesaus

Parmaskinke

Servert med marinerte rødbete omkranset av tomatvinagrette, pesto- og balsamicosirup.

Sjøtungeroulade

Farsert med scampi anrettet på bunn av jordskock kake omkranset av lakserogn.

Hovedrett

Lammecarre stekt med urter

Serveres med potet- og sopp-pai, honningbakt cherrytomat og morkelsjy.

Helstekt entrecote av okse

Servert med sauterte grønnsaker Sjysaus og annapotet.

Ovnsbakt breiflabb

Innpakket i spekeskinke og oliventapanade.
Anrettet med små gulrøtter, løk og kaperssaus. Dertil urtebakte amandinepoteter.

Helstekt indrefilet av okse

Anrettet med squash timbal farsert med gulrot og løk. På speil av rødvinsaus smakt til med Tahitivanilje. Dertil fløtegratinert potet.

Posjert piggvarkotelett

Servert med nøttesmør, savoykål og fennikel i julienne.
Dertil urtepoteter.

Desserter

Marie Jose sjokoladekake

Servert med syltede bær og kraftig sjokolademousse

Bailies parfait

Anrettet på krydder kake
og kaffecoulis

Sjokolademousse

Servert med sesamknekk
Og passionscoulis

Crème brulée

Anrettet med friske bær

Mynteglasert tomat

Fylt med bringebær
Anrettet med limecrème

Ta kontakt med hotellet for priser og planlegging av ditt arrangement.