

OPPGRADERT 3-RETTERS KONFERANSEMENU

Meny 1

Ceviche av breiflabb

Lammecarre

Servert med hvitløkssjy, stekt brokkoli,
smørbakt banansjalott, semitørket tomat
og dertil fløtegratinerte poteter

Sjokolademousse

Servert på kjeksbunn

Meny 2

Demontert roastbiffsmørbrød

Svinefilet wellington

Servert med blomkål, brokkoli, stekt tomat,
annapotet og en kraftig rødvinssjy

Pannacotta

Servert med bringebærlokk og crumble

Meny 3

Kremet skalldyrssuppe

Helstekt ytrefilet vendt i pepper

Servert med ovnsbakt gulrot, sjampinjong,
marinert squash, potetpai og kremet peppersaus

Hvit sjokoladekrem

Servert med skogsbærgele, ristet havregryn
og karamelliserte nøtter

Meny 4

Laks tataki

Kylling satay

Servert med Pak choy,
rotpuré smakt til med chili, korianderris og peanøttsaus

Mangoruller

Servert med vaniljeis

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