

JULEMENY

Kald julelunjtallerken

Med gravlaks, sild, ribbe, sylte, kalkun, waldorfsalat, brød og smør

Kr 195,-

Julesmørbrød

Med ribbe, krepsehaler, sylte eller sild

Kr 90,-

Rakfisk

Med rømme, løk, egg, rødbeter, poteter, lefse og flatbrød

Kr 315,-

Juletallerken

med 2 ribbebiter, 1 medisterkake, 1 julepølse, surkål, rødkål, tyttebær, saus og poteter

Kr 215,-

Juletallerken

(2 ganger servering)

med 3 ribbebiter, 2 medisterkaker, 1 julepølse, surkål, rødkål, tyttebær, saus og poteter

Kr 305,-

Pinnekjøtt

med vossakorv, rotmos, sjy og poteter

Kr 305,-

Kalkunfilet

med kremet appelsinsaus, rødkål, steke rotgrønnsaker og poteter

Kr 280,-

Riskrem med rød saus

Kr 80,-

Multekrem med krumkake

Kr 115,-

Karamelpudding med krem

Kr 105,-

Middager

Laspskaus med flatbrød og tyttebær. kr 115,-

Lasagne med salat. Kr. 145,-

Kylling gryte med ris kr 160,-

Biff stroganoff med potetmos. Kr 160,-

Viltgryte med potetmos og tyttebær kr 185,-

Kakemeny

Ostekake med jordbær

16 biter Kr 608,-

Ostekake med friskefrukter

16 biter Kr 608,-

Skogsbærkake

18 biter kr 684,- eller 24 biter Kr 912,-

Moussekake m/bringbær

20 biter Kr 740,-

Rund Fruktkake

18 biter kr 684,- eller rektangulær i 35 biter Kr 1330,-

Kransekake 18 ringer Kr 650,-

Kremkake

14 biter Kr 532,-, 18 biter Kr 684,- eller 24 biter Kr 912,-

Rund Jorbær gelè kake

18 biter Kr 684,- eller 24 biter kr 912,- Rektangulær i 35 biter Kr 1330,-

Rund Sjokokremkake

14 biter kr 532,- eller 24 biter Kr 912,-Rektangulær i 35 biter Kr 1330,-

Marsipankaker

14 biter Kr 532,- 18 biter Kr 684,- 24 biter Kr 912,- 35 biter Kr 1330,- 45 biter Kr 1710,- 55 biter Kr 2090,- 70 biter Kr 2660,-

Luganokake

18 biter Kr 684,- eller 24 biter Kr 912,-

Sjokoladecake med glasert marsipanlokk

24 biter Kr 912,-

Hvete kringle 35 bit

Kr. 590,-

Wales kringle

Kr 1020,-

Koldtbord, Tapas og spekemat

Koldtbord 8 retter

Roastbeef med remulade

Laks med eggerøre

Karbonader med løk

Kylling

Waldorfsalat

Potetsalat

Skalldyrsalat

Cabaret med reker

Kr. 270,-

Tillegg for brød og smør kr 35,-

Koldtbord 10 retter

Roastbeef med remulade

Laks med eggerøre

Karbonader med løk

Kylling

Waldorfsalat

Potetsalat

Skalldyrsalat

Cabaret med reker

Helkøkt ørret

Spekefat

Kr 345,-

Tillegg for Brød og smør kr 35,-

Spekefat kr 345,-

Vårt spekefat består av en herlig kombinasjon av spekemat og tilbehør.

Spekeskinke

Fenalår

Morrpølse

Spekepølse

Eggereøre

Potetsalat

Rømme

Flatbrød og smør

Tapas 1 kr 350,-

Hvorfor ikke velge et tapasbord?

- Kyllingspyd med sataysaus
- Kjøttboller med urtekrydder
- Gratinerte tortilla med kjøttfyll
- Aioli
- Chillimarinerte scampi
- Dadler og bacon
- Chorizo og bakt sopp
- Marinerte oliven
- Seranoskinke og asparges
- Tomat salat
- Hjemmelaget focacciabrød

Tapas 2 kr 370,-

- Laks tatrtar på rugtoast
- Bakt champignon og spansk spekepølse
- Dadler m/bacon
- Marinert asparges og seranoskinke
- Spanske kjøttboller i tomat og mandelsaus
- Kylling confit
- Chili scampi
- Manchego
- Marinert oliven

- Aioli
- Foccacia

PÅSMURT

Snitter kr 125,-

Vårt standardsortiment med snitter ser slik ut.

Laks og eggerøre

Reker og majones

Roastbiff med remulade eller potetsalat

Brie med frukt

Hjemmelaget karbonade i stedet for en av de andre (+kr15,-)

Smørbrød

Med karbonade med løk. kr 75,-

Med laks og eggerøre. Kr 69,-

Med reker og majones Kr 69,-

Med roastbeef og remulade kr 69,-

Baguetter

Med ost og skinke kr 65,-

Med laks og eggerøre kr 69,-

Med reker og majones 69,-

Med Roastbeef og remulade kr 69,-

Ciabatta og Grove trekantbrød

Med Brie og frukt kr 69,-

Egg, tomat, majones og bacon kr 69,-

Eggesalat og salami kr 69,-

Kyllingsalat kr 69,-

Karbonade med rødbetsalat kr 69,-

SELSKAPSMENY OG KOKK HJEM TIL DEG

Denne menyen forutsetter at kokken kommer hjem til deg, eller til det lokalet du ønsker. Vi er også behjelpelig med servitører.

Ta kontakt for pris, prisen vil variere med sesong og antall gjester.

Forretter:

Kamskjell salt og søt

Varmrøkt ørret med grovt flatbrød, Røros rømme og eggerøre

Viltpatê med Cumberlandsaus, skogsbær og sopp

Røkt andebryst med marinerte kirsebær, portvin reduksjon og løkmarmelade

Hovedretter:

Bakt kveite, "rødvins" smørsaus, betesalat og brokkoli

Dampet ørret, hvitvinssaus med safran, spinat timbal og "søte" røtter

Stekt breiflab, Grønn peppersaus, bakte rødbeter og gulrotpuré

Reinsdyrfilet, rotfrukter og lett kremet sjysaus

Hjortemedaljong, eplesaus og kantareller

Lammecarrè, rosmarinsjy, sopp og spinat

Dessert:

Crème brûlée med jordbær sorbèt

Modne oster, godt brød, gode frukter, nøtter og honning

Mango moussekake, bringebærsorbèt og kandisert lime