

SELSKAPSMENY

FORRETT

Langtidsbakt ørretfilet med urterømme, babyleafsalat og urteolje
kr. 125,-

Kyllinglever parfait med rødløkskompott, balsamico og spinat
kr. 125,-

Chili- og hvitløksmarinerte scampi med avocadokrem, salat og focaccia
kr. 175,-

Betesalat med chevre med ristede gresskarkjerner, honningvinagrett og rugbrødkrutonger.
kr. 120,-

Tunfisksalat med sprø wonton og chilimajones
kr. 120,-

HOVEDRETT

FISK

Chorizo stekt lyr, med edamebønner, røkt paprikamajones og saltbakte perlepoteter.
kr. 405,-

Kveite med primørgrønnsaker, smørsaus, fritert pastinakk og bakte amadinepoteter.
kr. 410,-

Bakt ørret med basilikum og sennep, servert med smørdampet savoykål, råmarinerte grønnsaker og hvitvinssaus.
kr. 395,-

KJØTT

Urtebraisert pigwings, med bakte rotgrønnsaker og kremet peppersaus.
kr. 345,-

Kyllingfilet med soltørket tomat, sauterte middelhavsgrønnsaker og potetchips.
kr. 355,-

Konfitert andelår, servert med selleri og potetpure, syltet rødløk og broccolini.
kr. 385,-

Kalve mørbrad servert med sesongens grønnsaker, stekt sopp og rødvinssaus.
kr. 405,-

Potetvalg

- Kokte poteter
- Urtestekte amandine poteter
- Fløtegratinerte poteter
- Råstekte poteter
- Potetpuré med urter og hvitløk

DESSERT

Sjokolademousse med bringebærsorbet og pasjonsfruktsaus
kr. 120,-

Pasjonsfruktcrème med brownies og bær
kr. 120,-

Sitronerte med brent marengs og jordbær
kr. 115,-

Vaniljepannacotta med friske bær
kr. 105,-

Tilsørte elvepiker
kr. 105,-

TAPASMENY

FESTTAPAS

KALDT

- Tandorimarinert ørret
- Spekeskinke, chorizo og manchego ost
- Pastasalat
- Grønnsalat
- Oliven
- Chili fylt med ost
- Aioli
- Focaccia og smør

VARMT

- Spanske kjøttboller i tomatsaus
- Sataybraisert svinenakke med sataymarinade
- Sitronmarinert kylling overlår
- Urte- og hvitløksmarinerte scampi
- Ovnsbakte poteter

kr. 485,- pr. person

Minimum 10 personer.

VERDENSTAPAS

Frankrike

- Hvitvinsdampede blåskjell

Spania

- Patata con sal
- Saltbakte poteter
- Aioli

Italia

- Sitronmarinert kylling overlår

Hellas

- Köfte
- Farse av lamme og svinekjøtt på spyd
- Tzatziki
- Gresk salat

Marokko

- Lammetagine
Tradisjonell marokkansk gryte med eksotiske smaker, opprinnelig laget i leirkrukker
- Coscos salat

Asia

- Soft buns med asian bbq marinert svinekjøtt

Thailand

- Spicy nudelsalat
- Glassnudler med sprø grønnsaker og reker. Tilsmakt med koriander og lime

Midtøsten

- Samosa
- Innbakt kjøtt og grønnsaker i filodeig
- Ajvar

Focaccia og smør

kr. 555,- pr. person

Minimum 15 personer.

FINGERMAT

- Hjemmelaget køfte på spyd
- Dadler med bacon
- Hvitløk og chilimarinert scampi, tredd på spyd
- Kyllingspyd bombay
- Asian BBQ svinenakke servert på spyd
- Ørretspyd med ponzusasu og sesam
- Lefserull med gravlaks og sennepssaus
- Lefserull med spekeskinke og pesto
- Quich med skinke og spinat
- Falafel med Cherry tomat og mozzarella (vegetar)
- Potet med ajvarmarinerte reker
- Melon og spekeskinke
- Agurk fylt med hummus

5 smaker kr 310,-

(passer til lett snacks til mingling eller lunsj)

8 smaker kr 490,-

(passer til middag)

VÅRE ANBEFALTE MENYER

Etter en fin konferansedag kan gjestene nyte en helaften i det samme lokalet. Her dekker vi bordene etter deres ønske om oppsett. Mingling, småbord eller sittende middag, valget er ditt.

Hos oss byr vi på gode løsninger for å gi deg som vår gjest den gode opplevelsen!

FESTTAPAS

KALDT

- Tandorimarinert ørret
- Spekeskinke, chorizo og manchego ost
- Pastasalat
- Grønnsalat
- Oliven
- Chili fylt med ost
- Aioli
- Focaccia og smør

VARMT

- Spanske kjøttboller i tomat saus
- Sataybraisert svinenakke med sataymarinade
- Sitronmarinert kylling overlår
- Urte- og hvitløksmarinerte scampi
- Ovnsbakte poteter

kr. 485,- pr. person

Minimum 10 personer.

DESSERTBUFFET

- Vaniljepannacotta med bringebærgelé
- Sjokolademousse med fruktsalat

kr. 100,- pr. person

KVELDSMENYER

KVELDSBUFFET

(serveringstidspunkt fra 15:30-22:00)

Varme og kalde retter etter sesongens ferske råvarer
Samt dagens lille søte dessert

kr. 445,- pr. person

KJØKKENSJEFENS VALG

Kjøkkensjefen setter opp kveldens meny etter sesongens råvarer

Her kan man velge mellom kjøtt eller fisk til hovedrett

2 - retter kr. 410,-

3- retter kr. 475,-

STREET FOOD MENY

Grab and go mat som kan spises stående.
Velg mellom fristelsene under:

- Spicy asiatisk nudelsalat
 - Hot dog buns med pulled pork, chipotlemajones og sprøstekt løk
 - Biff-slider med coleslaw
 - Fiskeslider med coleslaw
 - Poke bowl med reker
 - Bao Buns med asiatisk marinert svinekjøtt og sprø grønnsaker
 - Wrap and GO
- varm burrito med oksekjøtt og grønnsaker

Velg valgfritt 2 retter: kr. 210,- per pers.
Velg valgfritt 3 retter: kr. 315,- per pers.