



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 satay-
marinade
Sitronmarinert kyllingoverlår
Urte- og hvitløksmarinerte scampi
Ovnsbakte småpoteter

kr. 560,- pr. pers
Minimum 10 personer.

NORDISK TAPAS

KALDT

Lettgravet laks med urter
Hvit geitost og betesalat
Potetlefse med ferskost, pisket rømme og tang-
kaviar
Ost og spekefat (spekepølse av utegris med fenikkel
og grønn pepper, Coppaskinke fra Tynset og
Jarlsberg XO)
Brokkolisalat med sprøstekt skinke
Syltede småagurker og løk
Tyttebærrømme og gressløkaioli.
Norsk landbrød

VARMT

Norske håndverkspølser
Ville tapasboller av hjort med oregano og
sennep
Ølbraisert svinenakke toppet med brent purre
Heite kyllingvinger med honning
Bakte norske rotgrønnsaker og småpoteter

kr. 599,- pr. person
Minimum 10 personer.



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!

NORDISK FESTTAPAS

KALDT

Lettgravet laks med urter
Hvit geitost og betesalat
Potetlelse med ferskost, pisket rømme og tang-
kaviar
Ost og spekefat (spekepølse av utegris med fenikkel
og grønn pepper, Coppaskinke fra Tynset og
Jarlsberg XO)
Brokkolisalat med sprøstekt skinke
Syltede småagurker og løk
Tyttebærrømme og gressløkaioli.
Norsk landbrød

VARMT

Norske håndverkspølser
Vilde tapasboller av hjort med oregano og
sennep
Ølbraisert svinenakke toppet med brent purre
Heite kyllingvinger med honning
Bakte norske rotgrønnsaker og småpoteter

kr. 599,- pr. person

Minimum 10 personer.

KVELDENS MENY

KJØKKENSJEFENS VALG

Kjøkkensjefen setter opp kveldens meny etter
sesongens råvarer. Her kan man velge mellom
kjøtt eller fisk til hovedrett

2 – retter kr. 535,-

3 – retter kr. 630,-

Minimum 10 personer.

TAPASDESSERT

Tapasdessert som inkluderer tre forskjellige smaker
etter sesong.

kr. 195,- pr. person

Minimum 10 personer.

SELSKAPSMENY

FORRETT

Lettgravet laks, servert med pepperrotkrem, syltede rotgrønnsaker og rugbrødchips

kr. 150,-

Sjokogsoppsuppe med timianpølse, servert med pisket trøffelsmør og landbrød

kr. 150,-

Chili- og hvitløksmarinerte scampi, servert med ertamole, salat og soya vinagrette

kr. 150,-

Betesalat med chevre, servert med ristede gresskarkjerner, honningvinagrett og rugbrødkrutonger

kr. 140,-

HOVEDRETT

FISK

Torsk med primør grønnsaker, smørsaus og firtert pastinakk

kr. 470,-

Chilibakt laks med pak choi, råmarinert fennikel og nøttesmør

kr. 470,-

KJØTT

Langtidsbarisert svinenakke med bakte rotgrønnsaker og kremet peppersaus

kr. 375,-

Kyllingfilet med soltørket tomat, sauterte middelhavsgrønnsaker og potetchips

kr. 390,-

Konfitert andelår med selleri- og potetpure, syltet rødløk og broccolini

kr. 410,-

Kalvemørbrad med sesongens grønnsaker, stekt sopp og rødvinssaus

kr. 495,-

Ytrefilet av okse servert med sesongens grønnsaker, stekt sopp og rødvinssaus

kr. 625,-

Alle hovedretter blir servert med bakte amadinepoteter

DESSERT

Sjokolademousse med bringebærsorbet og pasjonsfruktsaus

kr. 145,-

Sitronerte med brent marengs og jordbær

kr. 130,-

Vaniljepannacotta med friske bær

kr. 115,-

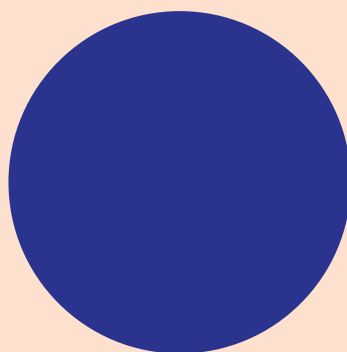
Sjokoladerte med pasjonsfruktkrem og krokan

kr. 145,-

DESSERTBUFFET

Konfektkake med appelsin og havsalt
Vaniljepannacotta med friske bær

kr. 140,-



FINGERMAT

SNACKSPLATE

Fysen på litt snacks før forestilling, eller som apertiff før middagen? Snacksplate inneholder forskjellig snacks som passer perfekt sammen med boblen.

Scampi på spyd
Cantelope og chorizo
Tomat og mozzarella
Lefserull med spekeskinke

kr. 320,- pr. pers

FINGERMAT

Hjemmelaget køfte på spyd
Dadler med bacon
Hvitløk- og chilimarinert scampi, tredd på spyd
Kyllingspyd bombay
Asian BBQ svinenakke servert på spyd
Blinis med pisket rømme og tangkaviar
Lefserull med røkelaks 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
Crostinis med brie og marmelade

5 smaker kr. 380,- pr. pers
(passer til lett snacks til mingling eller lunsj)

8 smaker kr. 585,- pr. pers
(passer til middag)

