

Festmenyer

MENY 1

Ovnsbakt torskerygg servert med blomkålkrem samt røykt bacon, sherrytomat confièt, sauterte rotgrønnsaker og sitronreduksjon.

Rosastekt indrefilet av okse med soppterrine, glaserte gulrøtter & glasert småløg
Anna potet og rødvinisy med ferske urter.

Sjokoladefondant servert med bæргеle, pasjonsfrukt-sirup og bringebærsorbet.

Pris 525,-

MENY 2

Hval-carpaccio fra Askøy servert med revet parmesanost, marinert rucculasalat samt basilikumolje & ristede pinjekjerner.

Kamskjell servert med lun pastinakkpuré, sauterte sukkererter, bakt tomat & nøttesmør.

Urtebakt brasme med sellerirotschips og søtpotet pure, rødløskompott, sautert spinat og skaldyrsaus

Bananbrød med brie fra Krokeide gård samt rosmarin

Klassisk Crème Brulée

Pris 595,-

MENY 3

Ovnsbakt villaks, smørsaus serveres med tomatconfit og krabberøsti

Lammecarré servert med sopp og kyllinglever, pastinakkpuré, glaserte gulrot, mandelpotetpuré med hvitløg

Pannacotta med eple & sitrus-sorbet.

Pris 495,-

MENY 4

Sjøkreppsskum servert med grillet foie gras, samt chips av fersk spinat.

Bakt kveiterygg på petitpoiskrem.

Ytrefilet av hjort servert med glasert eple og korianderkrem, søtpotetpuré samt bakte banansjalottløg.
Trøffelkremsaus samt frityrstekte skorsonnerøtter.

Epleterte servert med hjemmelaget vaniljeis samt sukkerflan med lakris.

Pris 625,-

Maten leveres på porselen hjem til deg. Vi henter utstyret etter avtale.
Kjøretillegg på bestillinger under kr 8.000,-: Hverdag kr 200,-, lørdag kr 300,- .