

**Festmenyer 2024**

**Meny 1**

«Skiflyverens VSOP» (Vi Svever Over Problemene)

Speket serranoskinke, Manchego Garcia Baquero,  
basilikumpesto, asparges-og ruccolasalat

Langtidsbakt oksemørbrad, sesongens grønnsaker,  
smørstekt sjampinjong, chateaupoteter og peppersaus

Mørk sjokolademousse på peanøttbunn, rørte bringebær,  
pasjonsfruktsorbet og salt karamellsaus

**Meny 2**

«Rein glede»

Sitronstekt kyllingbryst, fennikel og agurk med sesam,  
ristet gresskarkjerner, spiresalat og bringebærvinagrette

Reinsdyrplomme med timian, glaserte rotgrønnsaker,  
krydderkokte pærer, rosenkål med ristede hasselnøtter,  
pomes rissolet og solbæraigredoux

Bakt ostekake med bringebær og pasjonsfrukt, friske frukter,  
bringebærganache og mangosorbet

**Meny 3**

«Ung og eplekjekk»

Laks 50 grader, syltet spisskål, avocadokrem,  
salat, potetsmuler og mangosalsa

Urtemarinert kalv, sesongens grønnsaker, sellerikrem,  
semitørkede småtomater, nypoteter med pesto og urteglace

Sabayonmousse på eplebunn, posjert eple,  
kanelmuler, eplekompott og kanelis

# *Tyrifjord Hotell*

Ikke for stort – Ikke for lite

## **Meny 4**

### **#solidhåndverkgåraldriavmoten**

Lettrøkt ishavsørøye med sitrus og dill, syltet gulrot  
fritert kapers, agurksalsa, dillemulsjon

Potet og purresuppe Vichyssoise, pannestekt bacon,  
creme fraiche, sautert purre og ostegrisini

Pepperstekt okse indrefilet, sesongens grønnsaker, ristet  
skogsopp og spinat, fløtegratinerte poteter og rødvinssaus

Sjokoladefondant med marinerte friske bær,  
kanelmuler og vaniljeis

## **Meny 5**

### **«Lam med brask og bram»**

Posjert torskerøyg, ørretrogn, kremede rotgrønnsaker,  
røkte mandelsplinter og persilleolje

Lammecarrè med urteskorpe, grønn asparges, bok choy,  
ovnsbakt delikatesseløk, krokettpotet og ramsløk- Hollandaise

Sitronkake med rørte jordbær, mangokrem,  
karamellisert popcorn og jordbørsorbet

## **Meny 6**

### **«Det er håp i hengende snøre»**

Langtidsbakt kalv, grønn asparges, syltet sopp,  
spiresalat og trøffelmajones

Ovnsbakt kveite, brokkolini, blomkålpuré, cherrytomat,  
ovnsbakte nypoteter og gressløksaus

Gâteau Marcel, pasjonsfruktganache, posjert ananas,  
rømmekrem og bringebørsorbet

2-retters meny kr 735,- pr kuvert

3-retters meny kr 855,- pr kuvert

## Selskapsbuffet

### Varmmat:

Langtidsbakt oksemørbrad ristet sopp og rødvinssaus  
Ovnsbakt laksefilet med asparges og Sandefjordsmør  
Karbonader med brunet løk  
Fløtegratinerte poteter  
Sesongens grønnsaker  
Kyllingnuggets og pommes frites  
Vårruller med sweet chili

### Kaldmat:

Saltet og røkt skinke med Waldorfsalat  
Roastbiff med remulade, rødløk, syltet agurk  
Birkebeinerskinke og salami med rømme  
Røkelaks med eggerøre  
Urtebakt laks  
Klassisk potetsalat  
Bladsalat  
Gresk salat  
Aioli, rørte tyttebær  
3 typer sushi med syltet ingefær,  
wasabi og goma wakame

Brød og loff med smør

### Desserter:

Hjemmelaget karamellpudding med pisket krem og karamellsaus  
Sjokoladesymfoni  
1 type dessertglass  
8 typer assortert konfekt fra konditoriet  
Marinerte bær  
Oppskåret frukt

## Tapasbuffet

### Varmmat:

Langtidsbakt okse med syltet småløk og sopp  
Kjøttboller med chili i spicy tomatsaus  
Honning og sitronstekt kylling med bakte grønnsaker  
Bakte nypoteter med chorizo, epler, rødløk og persille

### Kaldmat:

Grønn asparges med basilikumpesto og sprø spekeskinke  
Bakte gulrøtter med granateple, røkte mandelsplinter og urter  
Varmrøkt laks med mangosalat  
Lefser med røkelaks og kremost  
Lefser med pulled pork, agurk, vårløk og bbqsaus  
Chili og hvitløksmarinerte scampi med asiaremulade  
Potetsalat med sennepsvinaigrette, grønnsaker og chorizo  
Anretning med spekeskinke, spekepølser og oster  
Grønn salat, aioli, tzatziki,  
oliven og soltørket tomat

Focaccia med smør

### Desserter:

Sjokoladesymfoni  
Tiramisu  
8 typer konfekt fra konditoriet  
Oppskåret frukt

# *Tyrifjord Hotell*

Ikke for stort – Ikke for lite

## **Vi tilbyr for øvrig følgende barnemenyer**

### **Forrett**

Norvegia, spekeskinke og agurk  
på sprø baguette

### **Hovedrett**

Pizza margherita

Pølser med pommes  
frites

Kyllingnuggets med pommes  
frites

### **Dessert**

2 kuler is toppet med Nonstop

Nystekt vaffel med vaniljeis og  
jordbærsyltetøy

# *Tyrifjord Hotell*

Ikke for stort – Ikke for lite

**Hvis man ønsker å supplere selskapsmenyene med flere retter kan vi foreslå;**

## **Hvilerett**

Sitron- og rosmarinsorbet med jordbær  
og sitronverbena  
Champagnesorbet med brent pepper på  
bringebærgranite

## **Ost**

Assorterte oster fra Eiker Gårdsysteri, honning fra  
lokale bønder og hjemmelaget knekkebrød  
Grillet Chevre fra Haukeli med epler fra Øst-Modum  
og karamelliserte valnøtter

## **Petit Fours**

Tre biter hjemmelaget konfekt servert  
til kaffen

## **Fingermat/ventemat**

Lefser med røkelaks og kremost, 2 biter  
Lefser med serranoskinke og pesto, 2 biter  
Lefser med pulled pork, agurk, vårløk og bbqsaus

## **Nattmat**

Potet- og purresuppe, bacon og purre  
Wraps med kylling, aioli og grønnsaker  
Pølsebuffet med stekt løk, rå løk, rekesalat,  
lomper, pølsebrød, ketchup, sennep