

TO, TRE -OG FIRE RETTERS JULEMENYER

Velg mellom,

FORRETTER

Klassisk gravlaks med sennepssaus servert med agurk, salat og søtpotetchips
(inneholder: egg, fisk, melk, soya, sennep)

eller

Soyaglasert andebryst, grønnkål, aspargesbønner, pastinakkpuré, bringebær, steinsoppsaus og søtpotetchips (Inneholder: melk, hvete, soya)

HOVEDRETTER

Klassisk juletallerken med ribbe, medisterkake og julepølse servert med surkål, rødkål, rørte tyttebær, persillepoteter og julesaus (Inneholder; melk, soya, selleri, sennep)

eller

Posjert torskerygg servert med erterpuré, bakte rotgrønnsaker, smørstekt bacon, frisk spinat og persillepoteter (inneholder; melk, soya, selleri)

DESSERTER FRA KONDITORIET

Tradisjonell riskrem servert med bærsaus og kryddersmuler (Inneholder: Soya, melk)

eller

Sjokoladefondant servert med marinerte friske bær, kanelmuler og bringebærsorbet
(Inneholder: melk, hvete, egg, soya, spor av nøtter)

Vi tilbyr også:

Rakørret fra Haadem i Valdres servert med rømme, rødøk og fersk lompe
(inneholder; hvete, fisk, melk og soya)

Pinnekjøtt saltet, ikke røkt servert med eldhusrøkt gårdspølse, kålrotstappe, sjy og persillepoteter (Inneholder: melk, soya, selleri, sennep)

Tradisjonell multekrem servert med hjemmelaget krumkake og multekompost
(Inneholder: hvete, egg, melk, soya)

FIRE-RETTERS JULEINSPIRERT FESTMENY

Serveres både midtuke og weekend

Forrett I: Varmrøkt andebryst med appelsin og anis servert med eplekompott, syltet rødløk, karamelliserte valnøtter og salat

Forrett II: Posjert torskerygg servert med erterpuré, smørstekt bacon og frisk spinat

Hovedrett: Klassisk jule tallerken med ribbe, medisterkake, julepølse servert med surkål, rødkål, rørte tyttebær, persillepoteter og julesaus (serveres 2 ganger om ønskelig)

Dessert: Crème Brûlée servert med hvit sjokoladekrem, solbærkompott, brent hvit sjokolade og bringebærsorbet.

Vi anbefaler valg av en felles meny til gruppen, og vi tilpasser gjerne menyene for deltagere med allergier eller spesielle matbehov.