

Festmenyer bryllup og selskaper

Meny 1

«Skiflyverens VSOP» (Vi Svever Over Problemene)

Kaldrøket laks med urtemarinert agurk, granateple, jordskokkchips, spinat og fennikelcrudite og pisket urterømme

Langtidsbakt oksemørbrad, sesongens grønnsaker, frisk spinat, sellerirotpurè, urtebakte nypoteter og peppersaus

Gateau Marcel med pasjonsfruktganache, krydderkokt ananas, rømmekrem og bringebærsorbet

Meny 2

«På ville veier»

Posjert smørflyndre, grønn asparges, brokkolini, rosmarinolje og Hollandaise

Grillet ytrefilet av hjort, bakte rotgrønnsaker, baconristet rosenkål, løkkompott, Pommes Anna og kremet viltsaus

Crème Brûlée med melonsalat, mørk sjokoladekrem, pasjonsfruktsirup og jordbærsorbet

Meny 3

«GrAnd meny»

Pankopanert scampispyd med mango- og agurksalsa, sesammarinert salat og chilimajones

Soyamarinert andebryst, sauterte grønnsaker, marinert gulrot og agurk, chateaupotet og bringebæraigredoux

Pasjonsfruktterte med gratinert marengs, marinerte jordbær, melkesjokoladeganache, jordbærgele og yoghurtis

Meny 4

#solidhåndverkgårdriavmoten
Lettrøkt ørret med ørretrogn, salat, agurk,
avocado og eplevinaigrette

Gulrot og fennikelsuppe med ristet bacon, gulrot, fennikel
friske urter og sprø ostegrissini

Helstekt okse indrefilet, sesongens grønnsaker, ristet skogsopp og rødløk,
fløtegratinerte poteter og rødvinssaus

Sjokoladefondant med friske bær, salt karamellsaus, kanelmuler, karamellisert
popcorn og vaniljeis

Meny 5

**«Helt grønn»
(vegansk meny)**

Vårruller med grønnsaker, soyamarinerte grønnsaker,
avocadokrem, mango og agurksalsa

Urte og hvitløksbakt blomkål med asparges, brokkolini, bakte småløk,
falafell og krydret tomatsaus

Lun Crodot med eplekompott, sjokoladebrownie,
bringebærcolis og eplesorbet

Meny 6

«Det er håp i hengende snøre»

Varmrøkt kyllingbryst med granateple, bringebær, blomkålkrem,
sprø skinke, salat og trøffelmajones

Smørstekt steinbit med glaserte rotgrønnsaker, granateple, agurk og fennikelsalat,
krokettpoteter, eple og steinsoppsaus

Mørk sjokolademousse på peanøttbunn, rørte skogsbær,
pasjonsfruktgele og snickersis

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 og kaffe/te

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 bakte grønnsaker
Kjøttboller i krydret tomatsaus
Bakte kyllinglår med hvitløk, chili og sitron
Vårruller med grønnsaker
Ovnsbakte småpoteter med pesto

Kaldmat

Bakte rotgrønnsaker med fetaost, kikerter og spinat
Caprese – klassisk tomat og mozzarellasalat med basilikum
Lettrøkt ørret med granateple, sjøgress og wasabimajones
Lefser med røkelaks og kremost
Chili og hvitløksmarinerte scampi med chilimajones
Soyamarinert andebryst med syltet gulrot og agurk
Potetsalat med sennepsvinaigrette, grønnsaker og chorizo
Anretning med spekeskinke, spekepølser og oster
Grønn salat, aioli, tzatziki,
oliven og soltørket tomat

Focaccia med smør

Desserten og kaffe/te

Sjokoladesymfoni
Tiramisu
8 typer konfekt fra konditoriet
Oppskåret frukt

Buffeter og menyer inkluderer festoppdekkede bord med hvitt lintøy og levende lys.
Vi byr hjemmelaget kuvertbrød og smør til menyene, samt kaffe og te

Vi tilbyr for øvrig følgende barnemenyer

Forrett

Norvegia, spekeskinke og agurk
på sprø foccacia

Hovedrett

Pizza margherita

Pølser med pommes frites kr

Kyllingnuggets med pommes frites kr

Dessert

2 kuler is toppet med Nonstop

Nystekt vaffel med vaniljeis og jordbærsyltetøy

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

Hvilerett

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

Ost

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

Petit Fours

Tre biter hjemmelaget konfekt servert til kaffen, pr. kuvert

Fingermat/ventemat

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

Nattmat

Potet- og purreuppe, bacon og purre, pr kuvert
Wraps med kylling, aioli og grønnsaker, pr stk
Pølsebuffet (2 stk. pr. person) med stekt løk, rå løk, rekesalat, lomper, pølsebrød, ketchup, sennep, pr kuvert